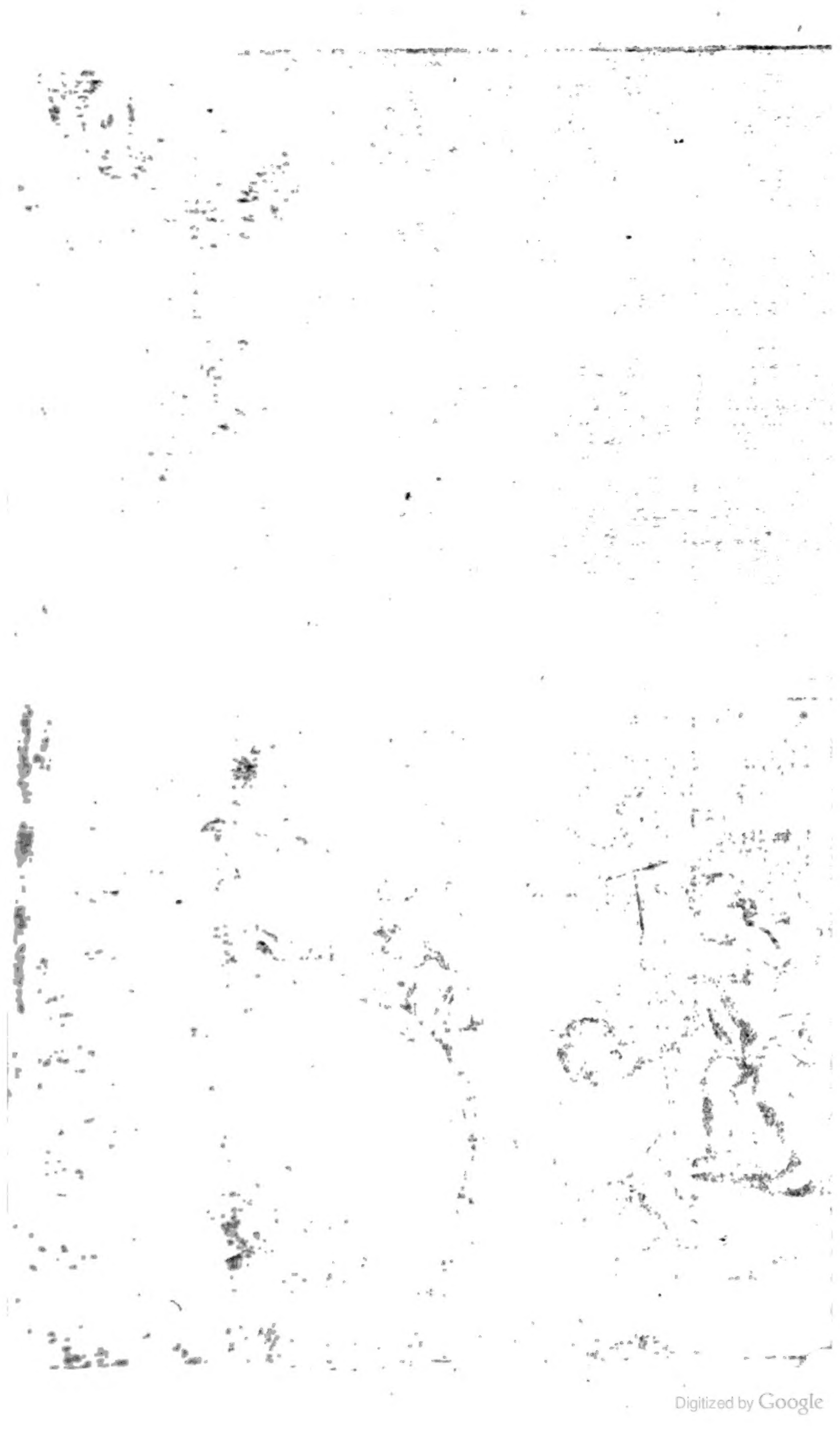
Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Etymologicum

LEXICON,

Tam Græcæ Linguæ, quam Antiquitatum Sacrarum & Profanarum, Historiarum, Fabularum, Artium, Scientiarum, Omniumque Vocabulorum, quæ apud Scriptores Græcos leguntur, Utriusque Testamenti Libros, Versionem Septuaginta Interpretum, Apocryphos, Novum Testamentum, Patres Græcos, Historiam Ecclesiasticam, Scriptores Byzantinos, Lexicographos, Scholiastas, Rhetores, Sophistas, Grammaticos, Aliosque Omnes Complectens.

Cum Indice Græco, quo Omnes Græci Scriptores, qui Hactenus Typis Vulgati Sunt, Ordine Suo Recensentur.

Opus Posthumum

Editum Curante

Samuele Pitisco,

Ecclesiæ Reformatæ apud Trajectinos Pastore.

Ultrajecti, Apud Guilielmum Broedelet, Bibliopolam. MDCCXXXII.

Digitized by Google

Original from HARVARD UNIVERSITY

ARCHIVE
http://Archive.org/details/etymologicumlex00pitiuoft

Digitized by Google

Sr. Königl. Hoheit,

Dem

Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn,

HERRN

Friedrich Christian,

Königl. Printzen in Pohlen,

Chur-Printzen und Hertzoge zu Sachsen, Jülich, Cleve, Berg, auch Engern und Westphalen, Land-Grafen in Thüringen, Marckgrafen zu Meissen, auch Ober- und Nieder-Lausitz, Burggrafen zu Magdeburg, gefürsteten Grafen zu Hennenberg, Grafen zu der Marck, Ravensberg, Barby und Hanau, Herrn zum Ravenstein ꝛc.

Meinem gnädigsten Fürsten und Herrn,

Digitized by Google

Digitized by Google

Durchlauchtigſter Chur-Printz, Gnädigſter Fürſt und Herr!

EW. Königl. Hoheit Preis-würdigſte Gnade macht mir die erfreuliche Hoffnung, Sie werden geruhen, Dero unterthänigſtem und gehorſamſten Knechte zu Gnaden zu halten, wenn er ſich nebſt vielen andern Sächſiſchen Landes-Kindern unterfängt, alle Gelegenheit zu ergreiffen, um die allertiefſſte Ver-

ehrung, als das Opffer solcher Hertzen zu bezeigen, die ihrem **allertheuersten Chur-Printzen**, die Lust und Hoffnung des Volckes, in tiefffster Demuth lieben. Denn man freuet sich ordentlicher Weise dergleichen Regungen an den Tag zu legen, die Hertz und Seele eingenommen haben. Und diese, sonst aber keine andere Ursache kan ich **Ew. Königl. Hoheit** angeben, da ich mir die Kühnheit nehme, gegenwärtiges Buch, daran zwar vor mir einige gearbeitet haben, welches aber nunmehro durch meine Arbeit, nach aller Möglichkeit in bessern Zustand versetzet worden, in unterthänigster Demuth zu **Dero** Füssen zu legen, **Ew. Königl. Hoheit** Durchlauchtigsten Nahmen dafür zu setzen, und es Denenselben allergehorsamst zu wiedmen. Ich werde dannenhero auch dabey nichts von der Sache selbst reden oder sonst einen Grund anführen, dessen man sich bey dergleichen Zuschrifften zu bedienen pfleget, wenn man sein Unternehmen rechtfertigen will. Nur das einzige darff ich noch hinzu setzen: **Ew. Königl. Hoheit** sind ein so

erleuch-

Digitized by Google

erleuchtetester Kenner und Richter, als gnädigster Beförderer und Beschützer alles dessen, was die Musen unsers Pleissen-Strandes in dem Reiche der Wissenschafften zu derselben Aufnehmen beginnen. Nun bestehet aber mein geringer Theil dabey in der Bemühung, das Aufnehmen derer ökonomischen Policey- und Cameral-Wissenschafft durch mündlichen und schrifftlichen Unterricht zu suchen, und **Ew. Königl. Hoheit** haben schon die Gnade gehabt, über meinen Grundriß dieser Wissenschafften und über dieses mein Bemühen ein gnädigstes Wohlgefallen zu bezeigen, da ich solchen in Unterthänigkeit zu überreichen das Glück genoß: Gleichwie aber alle Arbeit, die ich an dieses Buch gewendet, und wovon es handelt, keinen andern Zweck hat, wie in der Vorrede gezeiget worden; also habe ich geglaubt, sie könne auch keine mächtigere, gnädigere und bessere Hände zu ihrem Schutz, ihrer Beurtheilung und ihrer Beförderung, als bey **Ew. Königl. Hoheit** finden. **Durchlauchtigster Chur-Printz, gnädigster Fürst und Herr!** **Dero** unterthänigster Knecht bit-

tet unterthänigst darum und unterstehet sich hierdurch als einen treuesten Knecht Dero Chur-Printzlichen Gnade in tiefffster Demuth zu empfehlen. Denn ich bin und ersterbe

Durchlauchtigster Chur-Printz, Gnädigster Fürst und Herr, Ew. Königl. Hoheit

Leipzig, den 16 Sept. 1744.

unterthänigster treu-gehorsamster Knecht,

D. George Heinrich Zincke.

Vorrede

von dem Innhalt und rechten Gebrauch dieſes Lexici.

Hochgeehrteſter und geneigter Leſer.

§ 1.

Als ich mich nunmehro faſt vor 30 Jahren auf die Oeconomie, die Policey und das Cameral-Weſen zu legen anfing, fand ich in dieſer Bemühung zwey ſehr wichtige Schwierigkeiten. Die erſte war, daß ich ſahe, es ſey dabey nicht allein mit allgemeinen Grund-Sätzen und Regeln gethan, ſondern man müſſe auch eine ungemeine groſſe Menge von beſondern und allerbeſonderſten Begriffen, Sätzen, Regeln und Vortheilen wiſſen und lernen, wenn man ſich in der Praxi finden wolte. Und dabey wurde ich zugleich gar bald gewahr, daß das Leben eines Menſchen nimmermehr zureiche, auch das nöthigſte nur durch eigene Erfahrung und Uibung in ſo vielen Haupt- und Neben-Geſchäfften der Wirtſchafft, die doch der Grund von einer gründlichen Erkäntniß in der Policey und im Cammer- oder Finantz-Weſen iſt, ſelbſt zu erkennen. Die andere Schwierigkeit aber beſtund darinne, daß ich zwar eine groſſe Menge von Haushaltungs-Büchern, wenig zuverläßige Sammlungen in Policey-Sachen, und auſſer des berühmten Herrn von Seckendorffs Fürſten-Staat, lauter Stückwerck, oder nur gantz allgemeine Anweiſungen im Cammer- und Finantz-Weſen, dagegen aber weder in dem einen noch in dem andern ein eintziges Buch fand, wor-

worinne man auſſer, was in der Lehre der allgemeinen Klugheit von denen vernünftigen Lehrern der Weisheit nur überhaupt geſchahe, die beſondern Sätze der Wirtſchafft in einen gelehrten und ordentlichen Zuſammenhang zu bringen ſich bemühet hätte. Wie viel aber dieſes letzte zu einer gründlichen Erkäntniß bey einem Gelehrten beytrage, das iſt, ohne mein Erinnern, aus der vernünftigen Art und Weiſe zu lehren und zu lernen bekannt. Es erhellet aber auch zugleich die Wichtigkeit dieſer Hinderniß, wenn man ſich ſonderlich einen Menſchen vorſtellet, der nicht allein damals keine Gelegenheit gehabt hatte, etwa ein Collegium über dieſe Dinge zu hören, (denn dergleichen war zu meiner Zeit auf hohen Schulen nicht gewöhnlich), ſondern auch noch keine zulängliche Geſchicklichkeit beſaß, ſich ſelbſt etwa ein Syſtema in dieſer Sache zu erfinden und zu machen. Mein gantzer Troſt beſtund alſo darinne, daß ich alles, was ich in meinen jüngern Jahren von der Land-Wirtſchafft, da ich auf dem Lande gebohren und erzogen war, überdem aber einen in der Wirtſchafft gewiß noch vielen als ein erfahrner Mann, bekannten werthen und ſeligen Vater gehabt, und was ich nachhero ſo wohl darinne als in der Stadt-Wirtſchafft, auf meinen Herumwallen und Reiſen geſehen, gehöret und angemercket hatte, in mir ſelbſt gleichſam wieder aufſuchte, ein Haufen Bücher las, die von ſchon gedachter Beſchaffenheit waren, und endlich in meinem darauf folgenden practiſchen Leben und Bedienungen durch fremde und eigene Erfahrung, und das dazu kommende Nachdencken hinter alles zu kommen trachtete. Wie mühſelig aber dieſer Weg ſey, das wird ein ieder, der ihn wie ich gegangen, begreifen. Endlich aber fing man nach der preiswürdigen Anſtalt des groſſen Königs in Preuſſen **Friedrich Wilhelms**, meines ehemaligen allergnädigſten Königs und Herrns, an, dieſe Dinge auf hohen Schulen zu lehren. Und ob ich gleich nicht mehr in die Collegia gehen kunte, da ich damals ſchon in öffentlicher Bedienung lebte; ſo gab doch dieſes Gelegenheit, daß verſchiedene gelehrte, und zum Theil auch erfahrne Leute, ſich bemüheten, einen etwas ordentlichern Lehr-Begriff von der Special-Wirtſchafft an das Licht zu ſtellen. Der Herr geheimde Rath **Gaſſer** zu Halle, und der Herr Profeſſor **Dithmar** zu Franckfurt waren darunter die erſten, welche, wiewol ein ieder nach ſeinem Vermögen, dieſe Abſicht in ihren bekannten und beliebten Schrifften zu haben ſchienen. Ich kan auch ſo wohl dieſen als andern darauf an das Licht getretenen Büchern dieſer Gattung und ihren gelehrten Verfaſſern meines theils keines weges den Ruhm verſagen, daß ich dadurch in vielen auf die Bahn eines ordentlichen Studirens in dieſer Sache geführet, und ihnen alſo, wiewohl mit Unterſchied, vieles zu dancken habe. Nachdem aber nach der Hand immer mehr Nachdencken, Leſen, Arbeiten, Anmercken und Erfahren, in meinen Bedienungen, darein mich Gott führete, ja auch ſchon vormals das Lehren dazu kam, und ich endlich hier in Leipzig mit dem Unterricht in dieſer Sa-

che auf der hohen Schule zu arbeiten anfing, so habe ich nach meinen wenigen Kräfften, andern, die sich dieser Sache befleißigen wollen, selbst mit einem zusammenhangenden Lehr-Begriff durch meinen bekannten Grund-Riß der Oeconomischen Policey- und Cameral-Wissenschafften, so hier in Leipzig bey dem Buchhändler Herr **Fuchsen** verleget worden, zu dienen, sonderlich aber dadurch in denen Collegiis bey meinen Zuhörern die andere unter oben gemeldeten Schwierigkeiten, die ich selbst erfahren hatte, zu heben gesuchet. Was ich darinne, und wie weit ich was bessers in einem zusammenhängenden Lehr-Gebäude geleistet habe, als meine Vorgänger, das lasse ich andere beurtheilen. Die Ursachen aber, warum mir diese zu meinen Absichten nicht Gnüge thaten, habe ich anderswo angeführet.

§ 2.

Allein ohnerachtet nun durch diese Bemühungen obengemeldete andere Schwierigkeit einiger massen erleichtert wurde, und worden ist, ja vielleicht durch noch bessern Fleiß von mir und andern erleichtert werden möchte; so war doch auch die erste von Eingangs erwehnten Hindernissen, so wohl mir als auch vielleicht andern noch im Wege, nemlich die meisten Particularia und Singularia, die man nicht alle aus eigener Erfahrung haben kan, und doch in der Theorie und Praxi der Wirtschafft so nöthig hat, zu lernen. Uiber dieses alles aber vergißt man bey einer grossen Menge auch das gelernete, und man muß also dem Gedächtniß zu Hülfe zu kommen trachten. Ich wuste zwar, daß zu dieser Absicht ein œconomisches Real-Lexicon gantz unvergleichlich nütze. Die Proben der Gelehrten in andern Wissenschafften, waren damals schon bekannt. Es leugnet auch diesen Nutzen derer Real-Lexicorum heut zu Tage kein Liebhaber scharffsinniger Erkäntniß der Wahrheit, sonderlich in solchen practischen Wissenschafften nicht. Denn man weiß zwar ihren Misbrauch, doch aber auch den rechten Gebrauch. Und der berühmte Cantzler zu Halle Herr **Wolff**, der gewiß unter die scharffsinnigen Gelehrten gehöret, hat ihren Nutzen und das Lob derer Gelehrten, die sich damit beschäfftigen, noch letztens in seiner Vorrede über das neue und schöne geographische Werck oder Lexicon des Herrn *Martiniere*, welches Herr Heinsius allhier heraus giebt, gezeiget. Allein damals hatten wir in der Wirtschafft noch kein dergleichen Buch. In Frantzösischer Sprache war zwar schon An. 1712 in Fol. und 2 Tom. Monſ. *Noël Chomel* dictionaire œconomique heraus gekommen. Allein es war mehr ein physicalisches als ein œconomisches Lexicon, und überdem auf unsere deutsche Wirtschafft nicht besonders eingerichtet, die doch einem Deutschen am nächsten anliegen soll. Endlich aber erschien zu Chemnitz An. 1728 das so genannte compendieuse und nutzbare Haushaltungs-Lexicon in med. Oct. welches ein Liebhaber der œconomischen Wissenschafften aufgesetzet, so

fast

faſt 3 Alphabet, wiewohl in etwas ſtärckerer Schrifft als gegenwärtiges hielt. Ich und andere hatten Urſache uns über dieſes Hülfs-Mittel in deutſcher Sprache zu erfreuen. Es hatte auch wircklich zu einem kleinen Anfang ſeine Verdienſte. Allein man fand gar bald eine groſſe Unvollſtändigkeit daran. Und es iſt auch wohl nicht zu leugnen, wenn die kurtze Vorrede der erſten Edition dieſes gegenwärtigen Buchs dabey erinnert, daß viele und gantze Artickel ohne Veränderung aus dem Natur- und Kunſt- item aus dem Frauenzimmer-Lexico genommen worden. Allein wenn es nur vollſtändiger wäre, ſo würde ich dieſes eben nicht ſo ſehr tadeln, wie es dort geſchehen. Denn man kan in ſolchen Dingen nicht alles aus eigener Meditation und Erfahrung ſchreiben. Es müſſen auch viel Collectanea aus andern Büchern darunter ſeyn. Ob man ihnen nun ein neues Kleidgen oder nicht durch andere Worte giebt, daran iſt nicht viel gelegen. Denn das reale bleibt doch einerley. Genug, daß man es doch alsdenn in einem ſolchen Buche zuſammen findet, wo es alle ſuchen; dahingegen eben dieſe ſolches in einem andern Lexico, welches davon eigentlich nicht handelt, vielleicht nicht ſuchen, oder ſuchen können und wollen, weil ſie nicht ſo viel Lexica zu kaufen geſonnen oder vermögend ſind, folglich alſo gerne ſehen, wenn ſie an einem eintzigen in der Oeconomie einen zulänglichen Schatz von generalibus, ſpecialibus und ſingularibus haben, den ſie zu denen meiſten Theilen derſelben brauchen können. Ich will alſo dieſem Buche ſein Recht wiederfahren laſſen, und bekennen, daß ohnerachtet es ſehr unvollſtändig war, daſſelbe mir und andern dennoch gar angenehm geweſen. Es brach doch wenigſtens die Bahn. Uiberdieſes aber ſo nimmt man nunmehro in der Wirtſchafft in Deutſchland täglich zu. Allein wie können ſolche Bücher bey dieſer Bewandniß nach dem Unterſchied ihrer Geburts-Zeit nachhero zu allen Zeiten vollſtändig auch nur in einem gewiſſen Grade ſeyn? Die folgende Zeiten nicht allein, ſondern auch viele Augen und Ohren entdecken darinne mehr, als die vergangenen und gegenwärtigen Zeiten, oder ein paar Ohren und Augen eines eintzigen guten ehrlichen und gelehrten Mannes. Inzwiſchen dienete derſelbe doch mit ſeinen Anmerckungen ſo gut als er konte, und gab über dem auch ſeinen Nachfolgern zum öfftern erſt Gelegenheit die Mängel zu ſehen, Zuſätze zu ſuchen, und Verbeſſerungen zu machen, mithin was vollſtändigers zu liefern. Allein eben dieſe werden ſich, wenn ſie nicht Charletans abgeben wollen, beſcheiden, daß auch wiederum andere nach ihnen kommen möchten, und werden, die noch weiter geſehen und mehr gehöret, folglich entweder ihr Werck auch vermehren, und verbeſſern, oder vor ſich ſelbſt etwas beſſeres ſchreiben können.

§ 3.

Ich halte demnach dafür, daß ſich hierbey öffters viel Eitelkeit mit einmiſchet, und da ich eben ietzt im gleichen Vorhaben ſtehe, indem ich auch

auch ein Lexicon vermehret und verbeſſert heraus gebe; ſo möchte ich mich nicht gern, theils durch einen verächtlichen Tadel meiner Vorgänger, oder auch ſelbſt derer Urheber dieſes gegenwärtigen Lexici derſelben theilhafftig machen, theils aber ſo unbeſcheiden von meiner eigenen Arbeit denken, als ob nunmehr nichts zu verbeſſern daran übrig ſey, oder nach mir wircklich nichts verbeſſert, verändert, vermehret, oder keine menſchliche Fehler gezeiget werden könten. Indeſſen ſo hat doch die Erfahrung allerdings gezeiget, daß an dem obengedachten Chemnitziſchen Lexico œconomico vieles fehle, ob es gleich dem Verfaſſer aus ietzt gedachtem Grunde nicht zum Nachtheil gereichet. Vielweniger aber iſt ſolches geſuchet worden, als der Herr Beſitzer der berühmten, und um die gelehrten Hülffs-Mittel, nemlich die Bücher, ſehr verdienten Gleditſchiſchen Handlung allhier Anno 1731 gar rühmlich veranlaſſete, und beſorgete, daß ein vollſtändiger allgemeines œconomiſches Lexicon in med. Octav ausgearbeitet wurde, und, iedoch nur als ein bequemes Hand-Buch, an das Licht treten kunte. Als dannenhero dieſes erfolgte, ſo haben andere, und ich dazumal und bisher, daſſelbe nicht nur mit groſſen Vergnügen und Nutzen, ja viel beſſer als jenes brauchen, und ſonderlich in der Nieder-Deutſchen Land-Wirtſchafft mit mehrerm Nutzen aufſchlagen können, als das auch nachhero herausgekommene Schweitzeriſche, ſondern es iſt ſolches auch eben dasjenige, welches mir nunmehro eine lange Zeit zum Muſter und gleichſam zum Behältniß verſchiedener Sammlungen, meiner eigenen Anmerckungen, und anderer gedienet, welches ich gewünſchet, daß es auf meinen Grund-Riß, um es gleichſam als einen Commentarium darüber, weil derſelbe kurtz iſt, zu brauchen, beſſer eingerichtet ſeyn möchte, und welches mir endlich im vorigen Jahre der Herr Verleger dieſes brauchbaren Buches unvermuthet zur Vermehrung und Verbeſſerung, da es bereits abgegangen war, iedoch dergeſtalt anzuvertrauen und zu übergeben beliebet hat, daß es dennoch nicht zum Hand-Buche unbequem, und alſo gar zu groß und koſtbar, weil es vor allerhand Hauswirte geſchrieben iſt, werden möchte. Und eben dadurch habe ich das Vergnügen, und die Ehre, **geehrteſter Leſer**, demſelben ein durch meine geringe, ob wohl mühſelige und fleißige Arbeit, gar ſehr vermehrtes, und hoffentlich verbeſſertes, ſonſt aber ſchon nach ſeiner Art, nach ſeinem Anfang, und nach damaligen Umſtänden gantz gutes, und unter denen hoch-deutſchen œconomiſchen Lexicis dieſer Art ohnſtreitig ſchönes Hand-Lexicon in einer neuen Auflage zu liefern und vorzulegen. Dadurch aber glaube ich, daß ich auch etwas beytragen werde, um Eingangs erwehnte erſte Schwierigkeit zu heben. Damit man aber erkennte, daß ich dieſes nicht ohne Grund vorgebe, ſo nehme ich mir zugleich die Freyheit, von dem **Innhalt** und der gegenwärtigen Beſchaffenheit dieſes Buches einige Nachricht, daraus aber verſchiedenen Leſern eine **kurtze Anleitung** zu geben, wie daſſelbe recht und bequem zu gebrau-

brauchen, weil ich gefunden habe, daß nicht alle Leser dieses letzte wissen, folglich also, bald zu viel, bald zu wenig nach ihrem Unterschied von einem solchen Buche verlangen, oder doch im Gebrauch nicht recht verfahren.

§ 4.

Ich würde mir aber zuvörderst eine besondere Freude machen, wenn ich Erlaubniß hätte, von denen historischen Umständen der ersten Arbeit bey diesem Buche einige Nachricht zu geben. Allein da nicht einer, sondern verschiedene Personen von so verschiedenem Stande, als ungleicher Stärcke dabey die Hand angeleget, allerseits aber theils unbekannt sind, theils auch unbekannt bleiben wollen, sonderlich da einer von ihnen sich vieler anderer, die ihm allein bekannt gewesen, auf dem Lande bey verschiedenen Artickeln bedienet hat, und nunmehro schon verstorben ist, der andere Haupt-Urheber aber, der gewiß dem Wercke viel Vollkommenheit gegeben hat, und noch lebet, seinen Nahmen auch zu verheelen belieben wollen; so muß ich diesen Punct übergehen, ihnen aber dennoch auch als unbekannten, denjenigen Ruhm zueignen, der ihnen gebühret. Denn es ist gewiß keine Mühe gesparet, insonderheit den Acker- und Garten-Bau nebst der Jagd sehr treflich auszuführen. Ja in wirtschafftlichen Bau-Sachen werden gewiß die Artickel ihren Meister loben, so unbekannt er auch ist. Wie ich denn in diesen und in der Jagd wenig zu verbessern gefunden. Inzwischen so kan man doch aus dieser Anmerkung zugleich die wahren Ursachen erkennen, warum auch verschiedene Fehler eingeschlichen, da nicht ein eintziger Kopff die gantze Sache wenigstens über sich genommen, und alles dirigiret hat, und da doch vieler ihre Arbeit zusammen gekommen, die in ihren Einsichten ein ander nicht gleich und vielleicht auch nicht einig gewesen. Wenn man dannenhero ein und andere eingeschlichene Druckfehler, die auch niemals völlig mangeln, dazu nimmt, und wenn man bedencket, daß nach der Zeit die Wirtschaffts-Wissenschafft so wohl in generalibus und specialibus als in singularibus gar sehr zugenommen, und alle Tage mehr ausgebessert werde, der wird sich gar nicht wundern, wenn bey allem Fleiß und Verdienst der ersten Verfasser in der ersten Edition 1) viele nöthige und nützliche gantze Artickel, so wohl von denen allgemeinen als besondern Begriffen gefehlet, die doch nach dem Zweck eines solchen Lexici schlechterdings nöthig waren, woferne es wenigstens in einer oder der andern Absicht ein allgemeines œconomisches Lexicon mit Recht heissen solte, unerachtet es doch von denen der Stadt-Wirtschafft eigenen Haupt-Geschäfften, nemlich dem Kunst-Handwerck- und Manufactur- item dem Commercien-Wesen nicht, ja nicht einmal besonders von allen landwirtschafftlichen Haupt-Geschäfften, nemlich denen Sied-Schmelz- und Bergwercken, wegen der Weitläufftigkeit handeln, sondern die[illegible]

nur

nur insgemein berühren ſolte, und alſo in dieſer Abſicht, daß alle Wirtſchaffts-Geſchäffte vollſtändig abgehandelt, dieſen Titel nicht führen konte. Er wird auch 2) denen ſämtlichen Verfaſſern nicht zur Laſt legen, wenn hingegen verſchiedene fremde, und von dem Zweck ſehr entfernete Artickel mit eingeſchlichen, oder wenn 3) öffters zwar Artickel genennet, und auf ein Synonymum gewieſen, dieſes aber wohl gar daſelbſt vergeſſen worden. 4) Wenn in manchen Artickeln offenbar irrige Sätze und Begriffe, Erfahrungen und Anmerckungen, oder doch unvollſtändige und unzulängliche zu finden, und ungewiſſe vor gewiſſe Dinge angegeben, mithin von einigem Zweifel nichts gedacht worden, ja endlich 5) was man etwan ſchon damals entdecket gehabt, nicht aber hier gewuſt hat, oder was erſt nach der Hand entdecket und bekannt worden, in denen angeführten Artickeln übergangen, und auch 6) von denen Hülfs-Mitteln in dem Studio œconomico gar nichts, von der Policey zwar etwas, aber doch nicht viel berühret, ja nicht einmahl ein Winck auf das in dieſen gegründete Cam̃er- und Finantz-Weſen gegeben worden. Zu geſchweigen, daß zwar 7) die oeconomia harmonica dann und wann berühret iſt, gleichwol aber noch beſſer berühret werden können, ungeachtet dieſes Stück der ökonomiſchen Wiſſenſchafft noch ſehr unausgearbeitet iſt. Allermaſſen die Veränderung in denen wirtſchafftlichen Geſchäfften bey gleichen Objecten und Zwecken, auch nur nach dem Unterſchied der Deutſchen Provintzien und verſchiedener Gegenden, gantz ungemein groß, aber auch ſehr unbekannt iſt. Endlich wird auch 8) daraus die Urſache erhellen, warum mancher undeutlicher Ausdruck, und einige Verwirrungen in der Schreib-Art bisweilen eingeſchlichen. Wie man aber aus eben dieſen Anmerckungen zugleich erkennen wird, worauf die Vermehrung und Verbeſſerung gerichtet werden müſſen, und warum ſie überhaupt nöthig geweſen: alſo kan ich denn auch zugleich verſichern, und der geneigte Leſer wird es im rechten Gebrauch finden, daß zwar aus dieſen Urſachen über die zwey tauſend Vermehrungen, Zuſätze, Veränderungen und nach aller Möglichkeit ſichere Verbeſſerungen, u. dergl. zu dem Ende angebracht worden; Allein, man wird auch ſo gütig ſeyn und ſich aus eben dieſer Anmerckung noch folgendes erinnern laſſen.

§ 5.

Nemlich ein Buch, das man nicht gantz und gar umſchmeltzen, und von neuen nach ſeinem eigenen Geſchmack alleine machen kan und darf, behält allezeit noch etwas von ſeinem alten und erſten Weſen, ſeiner erſten Anlage und dem vorigen Geſchmack, darunter aber nebſt vielen guten auch viel mangelhafftes an ſich. Ich würde dannenhero freylich verſchiedenes gleich anfänglich anders eingerichtet, und z. E. mit der gemeinen Erkäntniß in wirtſchafftlichen Dingen, darauf der bloſſe hiſtoriſirende Vortrag nur abgerichtet iſt, vielleicht eine philoſophiſche und ſcharffſinnigere verknüpfft haben. Unter ietzt gedachter Bedingung aber iſt es ohnmöglich

 alles

alles zu verbessern gewesen. Und hier hat der geehrteste Leser den ersten Grund, warum er mich entschuldigen wird, wenn er auch noch ietzo Fehler findet, oder wenn ihm vieles nicht gefallen und gründlich genug vorkommen möchte, gesetzt er wolle dabey auch nicht daran gedencken, daß ich ein Mensche sey, der so gut, wie die ersten Verfasser, fehlen können und müssen. Hiernächst aber beliebe derselbe sich auch zu erinnern, daß die Vermehrung und Veränderung auch dadurch eingeschräncket sey, weil es kein grosses, kostbares, in folio oder etlichen Folianten bestehendes, sondern ein mäßiges Handbuch, so nicht viel grösser, als wie es das erste mal heraus kam, seyn und bleiben muste. Endlich so dencke der geneigte Leser, daß er zwar nach eben dieser Anmerckung 1) von denen meisten privat- ja auch wohl von publiqven wirtschafftlichen Dingen, die allgemeinen Grund-Sätze, Begriffe und Regeln, nicht weniger von denen Hülffs-Mitteln, die zur allgemeinen Anleitung gehören, ingleichen von allen zur Wirtschaft überhaupt nöthigen Grund-Lehren aus der Natur-Lehre und Geschichte, wie auch andern Wissenschafften allhier finden werde: Er kan auch 2) von allen Landwirtschafftlichen Dingen, ausser erst gemeldeten, so wohl die generalia als specialia, und ungemein viel singularia und particularia in diesem Buche und zwar vornemlich suchen; überdem aber enthält es 3) von Stadt-wirtschafftlichen Sachen, alles was das Land mit denen Städten gemein hat, und viele Neben-Geschäffte, auf eben diese Weise. Allein die übrigen Dinge wird er 4) nur insgemein, und so weit der Zusammenhang, so wohl mit dem Acker- Garten- Wiesen- und Weide-Bau, dem Wald- und Forst-Wesen, der Vieh-Zucht, und Jagd, it. mit den Landwirtschafftlichen Bau- Brau- Werckzeugs-Sachen, Brenn- und Brechwercken, als Haupt-Geschäfften der Land-Wirtschafft, wie auch mit vielen Neben-Geschäfften und häuslichen Verrichtungen solches erfordert, allhier berühret finden. In Ansehung dieser Einrichtung aber glaube ich, sey diesem Buche der Titel eines allgemeinen Lexici oeconomici billig gegeben, unerachtet dabey die ungemeine Weitläufftigkeit derer übrigen ietztgedachten Special-Betrachtungen, z. E. von dem Kunst- und Manufactur-Handwercks- Coñercien- Sied- Berg- und Schmeltz-Wesen, da man die allzu grosse Gröss vermeiden wollen, erforderte, sich deshalb auf die vorher und nach der Hand nunmehro besonders heraus gekommenen particulair Lexica in der Oeconomie, nemlich das Natur- Kunst- und Bergwercks- das Handels- und Manufactur- und Handwercks-Lexicon zu beziehen, zumahl nicht alle Wirt gleich viel davon wissen müsten. Jedoch wer alle in diesem Lexico nach dem Alphabet abgehandelten, und zerstreuten vielen Stücke der ganzen Wirtschafft ein wenig ordentlich überdencken und gleichsam sehen will wie solche in einen systematischen Zusammenhang zu setzen, der beliebe nur das unter dem Artickel: **Wirtschafft**, befindliche Schema der ganzen Wirtschaffts-Lehre nachzusehen, und die daselbst angeführten übrige generalen Artickel dazu zu halten. Ich verhoffe, es soll ihm solches nic

nu

nur, was er in dieſem Lexico zu ſuchen, zulänglich zeigen, ſondern auch dazu, wie er ſelbiges recht gebrauchen könne, dienlich ſeyn. Und eben dieſes rechne ich auch zugleich mit unter die beſondern Verbeſſerungen dieſes Buches. Denn eben dadurch wird daſſelbe geſchickt, daß es nicht nur zu einer verwirrten gemeinen und ſeichten Gedächtniß-Wiſſenſchafft, in der Wirtſchafft, wie die Real-Lexica ſonſt zu thun pflegen (als in welcher Abſicht es doch auch vor einfältige Wirte dienet) ſondern auch zu einer ordentlichen und zuſammenhängenden Wiſſenſchafft eines Gelehrten und Ungelehrten in dieſem vortrefflichen Studio gar nützlich gebraucht werden könne.

§ 6.

Denn es ſind verſchiedene Perſonen, welche von dieſem Lexico einen nützlichen Gebrauch machen können. Anfänglich rechne ich hieher alle alte und erfahrne Wirte, und Policey-Verſtändige, die es alſo entweder mit ihrer eigenen, oder eines andern Wirtſchafft, ſo wohl einer Privat-Perſon, als derer Fürſten, oder aber mit der öffentlichen Landes-Wirtſchafft zu thun haben. Dieſe möchten nun dieſes Lexicon gar wohl zum bloſſen Aufſchlagen, zur Erinnerung und zum weitern Nachdencken, auch in dieſen ihnen bekannten Sachen brauchen können. Jedoch dieſer Gebrauch ſcheinet von keiner Wichtigkeit bey ſolchen Leuten zu ſeyn, die vielleicht glauben noch mehr zu wiſſen, ja wircklich wiſſen, als ihnen dieſes Buch ſagen möchte. Ich halte aber dennoch dafür, daß ihnen die Beſcheidenheit, die groſſe Weite der Oeconomie, die entſetzliche Menge vieler Particularitäten und das hinfällige Gedächtniß der Menſchen vielleicht Bewegungs-Gründe zeigen werden, auch dieſes Mittel mit Vergnügen und groſſer Bequemlichkeit zu brauchen und dieſen wichtigen Nutzen eines öconomiſchen Real-Lexici, wie ich oben ſchon erwehnet habe, mitzunehmen. Hiernächſt finden ſich verſchiedene junge Anfänger von Wirten, oder gar von ſolchen, die ſich erſt auf die Oeconomie, iedoch nur practiſch legen wollen. Denenſelben würde ich rathen, nicht ſogleich zum Aufſchlagen unmittelbar zu ſchreiten, ehe ſie einiger maſſen die vielen Dinge, ſo die Wirtſchafft in ſich begreifft, auch nur auſſer der Ordnung und bloß hiſtoriſch überſehen haben: Und eben dieſe werden meines Erachtens wohl thun, wenn ſie erſt das gantze Lexicon von Anfang bis zum Ende durchlauffen, und ſonderlich die Haupt-Artickel, bey denen man ſich ſonderlich aufgehalten hat, betrachten, vornemlich aber auf diejenigen Achtung haben, die zu ihrer Wirtſchafft gehören, darauf ſie ſich beſonders legen. Denn ſie werden dadurch die Koſten und Mühe erſparen, zwantzig bis dreyßig andere allgemeine und beſondere wirtſchafftliche Schrifften zu kauffen und zu leſen, weil ſie hier alles nöthige und nützliche in einem Auszug, zugleich aber allerhand Anmerckungen zur klugen Wahl und zum Gebrauch vieler und verſchiedener Vortheile, die zu einerley Zweck vorgeſchlagen werden, finden. Und auf dieſe Weiſe können ſowohl Gelehrte als Ungelehrte, wenn ſie die

schafft zu studiren anfangen, verfahren. Allein so wohl denen ersten, als denen andern, wird hierauf gantz ungemein zu statten kommen, wenn sie sich des unter dem Artickel: **Wirtschafft**, befindlichen Abrisses der gantzen Wirtschafft bedienen. Denn sie werden nicht allein die vielen gelesenen und zerstreueten Artickel unter ihre mehr oder weniger generalen Ideen und Classen derer Gedancken bringen, durch die darinne nach der Subordination derer Ideen, und nach dem reellen Zusammenhang der gantzen Wissenschafft vorgestellte Zergliederung aber in Stand kommen, dieselbe auch ordentlich und zusammenhängend aus diesem Buche zu lernen, wenn sie nicht nur dadurch in dieser Sache nachzudencken, und die vielen Materien zu überdencken lernen, sondern auch bey dem langsamen Durchgehen dieser Tabelle oder dieses Schematis die Artickel in dieser Ordnung aufschlagen, und die Erklärungen, die weitern Eintheilungen, und Zergliederungen, die Regeln, Maximen, und besondern Vortheile aufgezeichnet finden, dadurch aber alles in dem gantzen Gebäude an seinen Ort bringen können. Ja durch dieses Mittel wird man auch viele Dinge, die man sonst nicht so fort finden kan, weil man sie nicht am rechten Ort suchet, oder weil sie wircklich wegen vieler Ursachen hier und da, wo es sich ausser dem rechten Ort geschicket hat, eingeschaltet worden, hernach im Aufschlagen viel leichter finden können, das Buch aber nicht so fort beschuldigen, als ob nichts davon darinne sey. Wiewohl hierbey noch dieses zu erinnern, daß man sonderlich den hoch-deutschen Terminum im Aufsuchen treffen müsse, ob man gleich auch andere Nenn-Wörter, ja so gar Nieder-Sächsische, so viel möglich, mitgenommen, die synonyma und homonyma aber sehr vermehret, oder doch deutlicher gemacht hat. Man wird auch endlich vermittelst eben dieses Abrisses nicht zu viel von diesem Buche fordern, sondern leichtlich beurtheilen können, was darein gehöret oder nicht, allermassen die Wirtschafft gar zu sehr um sich greiffet, und nicht leicht eine Idee angegeben werden kan, die nicht auf einige Weise, wenigstens mit der Wirtschafft verknüpffet werden könte. Allein eben dieses verführet manche, daß sie offt vieles in dergleichen Büchern suchen, so nicht darinne zu finden, alsdenn aber dieselben deswegen tadeln. Und aus eben diesem Grunde werden diejenigen zum öfftern glauben, es habe dieses Lexicon dies oder das nicht, und ihm folglich zu wenig zutrauen, welche den ordentlichen Abriß seines Innhaltes nicht inne haben. Ja ich will allen angehenden Gelehrten zuvörderst rathen, welche sich zu etwan einer Absicht in der öffentlichen Landes oder Fürstlichen Wirtschafft anfänglich auf die Theorie legen, und dieses Lexicon brauchen wollen, sich vor allen Dingen dieses kurtze Schema bekannt zu machen, und nach demselben aus dem Lexico die Wirtschafft durchzugehen. Denn solcher Gestalt werden sie auch auf eine gelehrte Art die erste und zulängliche theoretische Anweisung zur Wirtschafft bekommen können, wenn sie anders vermittelst eines todten Vortrags etwas zu lernen fähig sind. Massen ich mich gar sehr bemühet habe,

viele

viele Dinge, die nur hiſtoriſch beſtimmet waren, nebſt denenjenigen, die bereits gelehret vorgetragen ſind, aus richtigen Gründen auszuführen, und ſolcher Geſtalt auch zu einer gelehrten Erkänntniß das Buch geſchickt zu machen. Sonderlich aber iſt ſolches in denen Grund-Sätzen geſchehen. Nach dieſen aber können dergleichen Perſonen, wann es ihnen beliebet, auch andere öconomiſche Schrifften leſen, und dazu halten. Als zu welchem Ende nicht nur unter dem Artickel: **Haushaltungs-Buch**, insgemein zur Erkänntniß der Schrifften kurtze Anleitung gegeben, ſondern auch bey dieſer und jener wichtigen Sache die beſondern Schrifften angeführet, und in dieſer Edition hinzu geſetzt worden. Wenn ſie ſich nun ſolchergeſtalt in der Theorie feſte geſetzet, und ſie begeben ſich hernach zur Praxi, fahren aber fort nach denen vorkommenden Dingen das Lexicon nun ferner aufzuſchlagen, die eigenen Anmerckungen dazu zu nehmen, und nachzudencken, ſo werden ſie, wenn es ihnen nicht gantz an Witz und Erfindungs-Krafft fehlet, und woferne ſie aufgeweckt, und zur Wirtſchafft Luſt haben, leicht auf viele neue Erfindungen und Vortheile kommen. Und ſolchergeſtalt wird dieſes Lexicon dieſem allen nach nicht allein a) als ein Auffſchlage-Buch, oder b) als ein Hülfs-Mittel des Gedächtniſſes, und c) als ein Mittel zur hiſtoriſchen und ordentlichen Erkäntniß in der Wirtſchafft, ſondern auch d) als ein vollſtändiges Hand-Buch, dabey man etliche 100 Bücher, ja der mündlichen Lehre zur Noth entbehren kan, mithin alſo daſſelbe e) zur ordentlichen, gründlichen und ſcharffſinnigen Erkäntniß, folglich ſo wohl zum Lernen, als f) zur Erweiterung des Erlerneten, und g) zu neuen Erfindungen, ja h) zum Führer in der Praxi brauchen. Zu dem Zweck ſub lit. d) kan man ſonſt zwar Real-Lexica bekannter maſſen nicht brauchen. Allein vermittelſt dieſer Art des Gebrauchs, und vermittelſt dieſes offt erwehnten Abriſſes wird man leicht begreifen, daß nunmehro dieſes Lexicon etwas beſonders an ſich habe, dazu man, nachdem die œconomiſche Special-Wirtſchaffts-Wiſſenſchafft als eine ordentliche Diſciplin tractiret wird, viel eher als ſonſt gelangen können.

§ 7.

Allein ich muß zum beſten meiner Herren Auditorum, die ich auf der hieſigen hohen Schule über dieſe Wiſſenſchafft gehabt, noch habe, und noch zu bekommen die Ehre haben möchte, noch eines beſondern Nutzens gedencken, den dieſelbigen in Anſehung meines Grund-Riſſes, worüber ich ordentlich leſe, und zwar ſonderlich wegen des erſten Theils, darinne aber des erſten Buchs und aus dem andern wegen des 3, 4, 5, 6, 10, 11, aus dem dritten Buche aber wegen des 16, 17 und 18 Hauptſtücks haben können. Denn es iſt dieſer Grund-Riß zwar überhaupt kurtz und concis, weil ihn der Diſcours erläutert, gleichwohl aber zu einem Syſtemate zulänglich, und alles hin und wieder gnugſam zergliedert. Wol-

len sie aber umständlichere Anmerckungen und gleichsam einen Commentarium über die angeführten Theile haben, so dürfen sie nur, nächst denen Leipziger Sammlungen, dieses Lexicon dabey zu Hülfe nehmen, aufschlagen, und nachlesen. Ja sie können alle Artickel desselben durchlaufen, und auf einen besondern Bogen die §§ dazu allegiren, zu deren Erklärung dieselben gehören. Vielleicht lasse ich auch auf einem besondern Bogen diese Collation des Grund-Risses und des Lexici künfftig selbst drucken. Und hierdurch werden sie sich meines Discurses erinnern, ihr Collegium repetiren, und in dem gantzen Studio eben den Nutzen haben, welchen ich im vorigen § vorgestellet. Vormals zwar würde man verschiedenes vergeblich darinne gesuchet, und es würden sich noch mehr Schwierigkeiten bey diesem Zwecke gefunden haben. Allein ich habe mir Mühe gegeben, solches anietzo insonderheit auch auf diesen Zweck, so viel sichs thun lässet, einzurichten. Ja offtgemeldetes Schema unter dem Art. **Wirtschafft** ist auch nach meinem Grund-Riß in der Haupt-Sache völlig abgefasset.

§ 8.

Endlich habe ich auch noch dieses zu erinnern: Man übereile sich nicht, so fort die angegebenen Versuche und Erfahrungen deswegen als falsch zu verwerfen, weil eines andern Versuch und seine Erfahrung nicht damit übereinkommt. Denn man muß sich in dieser Sache vor der Verwirrung seines Urtheils mit denen sinnlichen Empfindungen hüten, sonderlich wenn man nicht nach gleichen Grund-Sätzen urtheilet, hiernächst aber sehr genau wissen, daß seine Versuche und Erfahrung in eben denenselben Umständen mit denen im Lexico angegebenen geschehen sind, ehe man so fort von Irrthum und Fehlern reden will. Diesen Erinnerungen und diesen Gründen zu folge aber verhoffe ich durch dieses alles dieses Buch bey gegenwärtiger Auflage um so viel mehr in solchen Stand gesetzet zu haben, darinne es ein recht nöthiges, nützliches, leichtes und bequemes Hülfs-Mittel, so wohl zur Wirtschafft an sich, derselben Verbesserung und Flor, als auch zur Lehre und zum Unterricht in der Wissenschafft von der Wirtschafft seyn könte, wenn sich nur sehr viel wahre und fleißige Liebhaber in dieser unvergleichlichen Wissenschafft, darauf die Glückseligkeit dieses Lebens, eines ieden Menschens und gantzer Lände ankommt, finden möchten; und wenn sich insonderheit viele, die studiren darauf recht ernstlich legen wolten, nicht aber noch immer die alte unvernünfftige Verachtung und Vernachläßigung bey unerwachsener und erwachsener Jugend, ja so gar bey denen, die vor das Wohl derselben sorgen solten herrschete. Jedoch ich will anietzo diesem Studio keine Lob-Rede halten. Die Menschen sind im Verstande ohnedem meistentheils davon überzeuget und ein ieder giebt es heut zu Tage überhaupt zu. Nur die alte Gewohnheit und die Nachläßigkeit, ja allerhand läppische Vorurtheile halten die lebendige Wirckung und den Gebrauch der Mittel, die zu dieser

Stud

Studio dienen, auf. Eines der gemeinſten iſt auch dieſes, daß die meiſten jungen Leute dafür halten, es ſey um die Wirtſchafft eine gar leichte Sache, die ſich von ſelbſten gebe. Allein eben dieſe geben ihren elenden, verwirrten und unvollſtändigen, ja ſo gar dieſes zu erkennen, daß ſie auch nicht einmahl eine hiſtoriſche Nachricht davon haben.

§ 9.

Und eben dieſes führet mich auf einen noch andern Fehler, der an dieſem ſchuld iſt. Nemlich es wird bey denen bey uns eingeführten niedern Schulen gar nicht getrachtet, denen jungen Leuten auch nur einen ſinnlichen und hiſtoriſchen Begriff von wirtſchafftlichen Dingen beyzubringen. Ich nehme wenig Schulen aus. Eigene œconomiſche Schul-Anſtalten haben wir auch nicht, und es fehlet endlich auch an Leuten, die zum Unterricht darinne gebraucht werden könten. Wohlan! allen dieſen wird dieſes Lexicon auch insbeſondere gute Dienſte thun, indem man ſolches ohne viele Mühe und ohne viel in der Wirtſchafft gethan zu haben, brauchen kan, denen jungen Leuten auf Schulen, ja dem jungen Frauenzimmer ſelbſt einen hiſtoriſchen Begriff von allen wirtſchafftlichen Dingen beyzubringen, und alſo zugleich denen Leuten zu zeigen, was vor eine weitläuftige und ſchwere Sache es ſey, auf verſchiedene Weiſe mit der Wirtſchafft zu thun zu haben, um darinnen Gott, ſeinem Nächſten, ſich ſelbſt, gantzen Ländern, Städten, Dörfern und Familien rechtſchaffen zu dienen. Denn ich bin verſichert, wer nur ein wenig hinein ſiehet, wird obgemeldete Einbildung, daß die Wirtſchafft ſo leichte ſey, fahren laſſen. Wer aber nur nach offt gedachtem kleinen Abriß, das Buch aufſchlagen und leſen will, der wird noch beſſer überzeuget werden, wie irrig ſeine Einbildung ſey. Und eben dieſes Aufſchlagen kan unter der Anführung eines in der Wirtſchafft ſonſt unwiſſenden Lehrers, oder einer ſolchen Lehrerin von der Jugend mit vieler Ergötzung geſchehen, wenn man ſie die Artickel nach einander laut her leſen läſſet, ſie zugleich im Leſen übet, durch die Abwechſelung ſo vieler angenehmen Dinge vergnüget, nachmals aber aus dem geleſenen allerhand Fragen und Diſcourſe anſtellet, ja wohl gar die Sache ſelbſt ſinnlich im Hauſe, auf dem Felde, im Walde ꝛc. zeiget. Solte nicht auf dieſe Weiſe der Jugend auf eine angenehme und leichte Art die erſten Begriffe von der Wirtſchafft beygebracht, ihre Wichtigkeit erkennet, und ſie endlich zubereitet und gereitzet werden, mit der Zeit nach ihren Abſichten eine gründliche und ſcharfſinnige Erkäntniß, welche ſonderlich zu Wirtſchafft- Policey- Cammer- und Finantz-Aemtern nöthig iſt, auf hohen Schulen zu lernen?

§ 10.

Endlich ſo iſt dieſes Buch inſonderheit auch vor ſolche Leute ſehr dienlich, welche zwar Wirte heiſſen und ſeyn wollen, und doch in der dickſten Un-

Unwiſſenheit, Ungeſchicklichkeit und Finſterniß, ja bey dem allen auch, was ſie noch wiſſen, in allerhand abergläubiſchen Meinungen bey der Wirtſchafft ſtecken. Solche Leute ſind nun öffters eben auf die Weiſe, wie im vorigen § berühret, entweder durch ihre Schuld oder durch andere, welche Meiſter ihres Vornehmens geweſen, verſäumet, und haben doch öffters das groſſe Unglück, entweder vor ſich ſelbſt Wirtſchafften zu führen, oder doch führen zu laſſen, oder vor andere zu führen. Ich will nicht wiederholen, wie ſich dieſe durch dieſes Lexicon noch helfen können, wenn ſie nur wollen. Die Art und Weiſe iſt ſchon vor eines ieden Fähigkeit im vorigen angezeiget, und dabey haben ſie die Bequemlichkeit, daß ſie nicht viel Bücher kaufen und leſen dürfen. Ja eben dieſes hat man durch dieſes Buch und ſeine mäßige Gröſſe in Anſehung der unbemittelten zum Endzweck gehabt. Denn dieſe können vor ein geringes Geld an einem eintzigen Buche, ſo viel als an 200 Büchern haben. Und weil man weiß, daß es ſonderlich auch geringe Land-Leute kaufen und ſuchen, dieſe aber am meiſten mit vielen ſündlichen und läppiſchen Aberglauben in der Wirtſchafft eingenommen ſind, und davon regieret werden, ja von der Policey die unrichtigſten Begriffe haben; ſo hat man ſich inſonderheit auch bemühet, nicht nur dieſe immer zu berühren, ja ſo gar die unentbehrlichſten Nachrichten vor einen Landwirt von rechtlichen Dingen, ſondern auch den wirtſchafftlichen Aberglauben ſeiner Falſchheit, Sündlichkeit und Thorheit nach bey aller Gelegenheit aufzudecken. Wie ich denn hoffe, daß inſonderheit verſtändigen und chriſtlichen Wirten in dieſem Stück viele Realia gefallen werden, die ich nebſt vielen andern, dahin inſonderheit auch die vollſtändige Nachricht von Haus-Mitteln vor Menſchen und Vieh gehöret, eingeſtreuet habe. Ich will endlich nicht gedencken, wie nützlich ein ſolches completes Buch auf der Reiſe in Anſehung der Wirtſchafft um die Erkäntniß zu erweitern, oder ſich ſelbſt bey allerhand Fällen zu helfen, ſtat einer Reiſe-Bibliotheck ſeyn könne. Denn alles dieſes wird man viel beſſer verſtehen, wenn man offtgemeldetes Schema durchzugehen beliebet. Die vorgenommene Kürtze einer Vorrede erlaubet mir nicht ein mehrers anzuführen. Ich empfehle vielmehr den hochgeehrteſten und geneigten Leſer zum Beſchluß der göttlichen Gnaden-Obhut, bitte meine Fehler zu überſehen, und mir gewogen zu verbleiben.

geſchrieben
zu Leipzig den 27 Julii
1744.

D. George Heinrich Zincke

[illegible] [illegible] [illegible] [

warm als es nur erleidlich, gewickelt wird. Er hat sonst ein so hartes und zähes Leben, daß er auch ausser seinem ordentlichen Wasser auf etliche Tage und Wochen sich erhält, zumahl wenn der Wind von Norden oder von Mitternacht gehet. Man muß ihm aber doch darbey zu Hülffe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Wasser breitblättericht Gras oder Schilff streuen. Gleichwie aber alle Fische das Saltz nicht wohl vertragen können, so stirbt doch der Aal, der sonst das allerzäheste Leben hat, am allererſten davon. Ja man kan die Aale weit und breit lebendig herum führen, und wenn sie auch in Stücken zerschnitten werden, so spüret man doch noch ein Leben und Bewegung in denen zerstückten Theilen. Ob nun wohl die Aale gemeiniglich unter die Pisces læves, das ist, unter die glatten Fische, so mit keinen Schuppen bedecket sind, gezehlet werden, so hat man doch mit Hülffe der Vergrösserungs-Gläser gefunden, daß dieselben eben so wohl eine schuppichte Haut haben, als andere Fische, welches man aber mit blossen Augen nicht so genau sehen kan. Sie sind im Sommer, sonderlich aber, wenn es geschwülig ist, oder Donner-Wetter seyn, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in grosser Menge zu bekommen; Nur ist dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht im neuen Monden aufpasse: Denn um diese Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. So werden sie auch, wann sie kauffen, (dieses heisset bey denen piscibus oviparis, oder denen mit Rogen versehenen Fischen Laichen oder Streichen) sehr starck, nemlich im October in denen Reussen und Wehrkörben gefangen. Wer ihrer viele in denen Reussen fangen will, thue etwas Qveckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulen und bey der Nacht scheinenden Holtze in ein kleines Glas, vermache dasselbe feste mit Wachs und Hartz, und hänge es mitten in die Reussen: Nehme hernach alt Schmeer und wilde Müntze, röste beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reussen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleget, und also über Nacht darinnen gelassen werden. Wer der ordentlichen und gemeinen Angeln, oder auch der Nacht- oder Leg-Angeln sich beym Aalfang bedienen will, darff nur kleine Weiß- oder andere Fischlein, oder aber Regen-Würmer an die Angeln stecken; und bey der ersten Art, nemlich bey den ordentlichen Angeln, um die Angel-Schnure ein Büschlein Binsen, welche im Wasser wachsen, binden, da dann dieselben unter dem Wasser einen Schatten, als wie Moos oder Gesträuch geben, welches die Aale sehr lieben, hinzuschwimmen, und bey Weafischung des Gedses sich fangen und behangen bleiben. Die Aale werden auch ferner mit Aalgabeln, oder Tristacheln und Erchen gefangen, wovon behöriger Orten ein mehrers. Der Nutze und Gebrauch dieses Fisches bestehet hauptsächlich darinnen, daß er zur Speise aufbehalten und zugerichtet wird, wie er denn entweder frisch gebraucht, oder eingesaltzen, marinirt und geräuchert gar wohl geschmackt zu verspeisen ist. Er hält sich nicht gut in Fischhältern und schickt sich nicht zu zahmen Fischen, er will flieſſendes und reines Wasser haben. In der Oder von Schweed bis Stettin wird er häufig gefangen und vom April bis Jun. ist er am besten. Man treibt sonderlich mit den eingesaltzenen oder marinirten und geräucherten Aalen grossen Handel in einigen See-Städten, wo sie in Menge zu finden, und soll die Stadt Aalburg in Jütland daher ihre Benennung bekommen haben. Es lässet sich demnach der Aal backen, braten, kochen, marinieren, räuchern und sieden, welches allhier noch nebst der übrigen Zurichtung beschrieben werden soll, wenn als zu einer Vorbereitung erinnert worden, daß der Aal von einigen bald mit der Haut, die sie vor das delicateſte halten, bald ohne dieselbe gegessen und zugerichtet wird. Wer nun diese nicht abziehen will, reibt den Fisch nur mit heisser Asche oder Saltz, und brühet ihn mit heissem Wasser, darinnen er hernach wieder abgewaschen und darauf rein gemachet, das ist, der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide heraus genommen, in rein Wasser gelegt und ausgewaschen, der Kopff und Schwantz aber weggeschmissen wird. Ziehet man ihm aber die Haut ab, wird er mit einem starcken eisernen Nagel durch den Kopff fest genagelt, alsdenn thut man rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Saltz in die Hände und streiffet dieselbe, welches alsdenn gar leicht abgehet, herunter.

Einen Aal backen in einer Pfannen: Es wird solcher, wenn er zuförderſt zurecht gemacht, wie andere Fische, die man zu backen pfleget, in Grieß oder Mehl etliche mahl umgewandt, und dessen Stücken in einer Pfannen in der Butter geprägelt, so lange bis sie gnug ausgebacken und schön Gold-gelb seyn; Oder man lässet ihn in eine Pastete eingeschlagen, mit derselben in dem Back-Ofen backen, welches also geschiehet: Schneidet ihn in Stücke, legt ihn in Kessel, giesset siedend Wasser drauf, und brühet ihn wieder wie die Schleyen oder Neun-Augen. Nehmt ihn sodenn heraus, legt ihn auf einen Teller, daß er trockne. Wenn nun inzwischen auf einem andern Teller klein geschnittene Citronen-Schalen, etwas Muscaten-Blüthen, Ingwer und weisser Pfeffer nebst ein paar gehackten Sardellen ordentlich unter einander gemenget, und eine Pastete von mürben Teige zubereitet ist, legt man unten auf das Blat etliche Lorbeer-Blätter, einige Stücke Butter, etwas von nurerwehntem Gewürtz und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürtze und abermahlen Schmaltz oder Butter gethan, und die Pastete bedecket in den Back-Ofen gesetzet wird. So bald sie beginnet braun zu werden, nimmt man ein spitziges Holtz oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüftet heißt, und machet die Sauce zurechte. Es wird nemlich ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach in Mörser mit ein wenig Semmel, frischer Butter

wo nicht gar so viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Säge-Spänen mit Wachholder-Beeren vermenget, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal bey nahe seine recht geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz geräuchert ist, so bindet um denselben Papier, daß er bey der schönen Farbe erhalten werde; lasset ihn also hengen, bis er gut und recht geräuchert ist. Hiernechst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde; denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übels Wesen an sich, davon sie hernach einen übelen Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verspeiset werden soll, muß er vorhero ein wenig gewässert oder gar aufgesotten werden; Alsdenn legt man ihn auf den Rost, und brät ihn aus: Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücken, beschmieren die mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Sauce von Eßig, Butter, Gewürtz, ein paar Eyern, und etwas gerieben Brot daran. Man kan ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen; Wenn man nemlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleisch-Brüh oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in ein Casserol thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen lässet: Darauf legt man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Jngwer, samt dem Aal zugleich mit hinein, und lässet ihn aufkochen. Wenn solcher gar ist, wird er also angerichtet: Man legt den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, darinne würflich geschnittene Semmel geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gerichte fertig. Oder mit Braun-Kohl einen Aal zuzurichten, da wird er erst eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braun-Kohl, streifft ihn, daß die Strüncke oder Adern heraus kommen, denn wäschet man solchen sauber aus, schneidet ihn fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirfft ihn in ein Wasser, das allbereit siedend, und ein wenig gesaltzen ist, so bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebraucht wird. Jst er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, giesset Brühe darauf oder an derselben stat Petersilien-Wasser, und leget gebratene Castanien darzu. Zu mercken ist, daß der Aal nicht darff mit gekocht werden; er ist ohnedem ein feister Fisch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, da ihn denn der Dampff vom Kohl schon gar machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserol mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, muß lauter hartes genommen werden, und richtet man sich nach der Art der Speise.

Einen Aal wohlschmeckend zu sieden, wird er gehörig vorbereitet, in Stücken geschnitten, und ein wenig guter Eßig darüber gegossen. Jn den Fisch-Kessel thut man Wasser, **Eßig, Wein und Saltz,** wie auch allerhand Kräuter, Citronen-Schalen, gerieben Brot und Gewürtz, ingleichen ein oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern darzu; so bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aal-Stücken in Kessel, und lässet sie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräfftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht kan weich gesotten werden, muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament bey dem Sieden eines Aales ist. Wenn er recht ausgesotten, wird er in eine Serviet, so vorher gebrochen worden, gelegt und aufgetragen, worzu Citronen gegeben werden. Solte von dergleichen Aal etwas übrig bleiben, darff man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, so kan man ihn durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang ziemlich gut aufbehalten. So der Aal dergestalt abgesotten, lässet er sich auch mit einer weissen Sardellen-Sauce anrichten, welche also zubereitet wird: Erst waschet ohngefehr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, legt diese nebst ein klein wenig rohen Mehls in ein Casserol, schlagt 6 Eyer-Dottern dran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein weisses darzu komme, und rühret dieses wohl durch einander. Thut aus den Sardellen, welche vorher sollen gewässert seyn, die Gräten, hacket sie gantz klein, und damit sie desto kleiner können gehackt werden, giesset man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropffen Fleisch-Brüh daran, rühret sie auch unter die Butter mit denen Eyern, schneidet Citronen-Schalen daran, thut Muscaten-Blumen, Safft von einer Citronen, ingleichen Plätzen-weise geschnittene Citronen hinein, giesset endlich unter die benannten Species Wein und Brühe oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel als man meynet gnug zu seyn, den Aal damit zu überziehen, rührt solches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thut etliche Tropffen kalt Wasser hinein, damit, wenn es anfängt zu sieden, es nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich hindert. Mercket darbey, daß der Aal im Warmen wohl gehalten und diese Brühe darüber gegossen werde. Zum Uberfluß lässet man geschmeltzte Butter zergehen, und tröpffelt selbe darüber, so ist das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man auch dasjenige Gebackens, welches aus einem guten und mürben Butter-Teig in Form eines Aals zubereitet. Es wird nemlich gedachter Teig wenn er fertig, nach der Form eines Aals doch so breit geschnitten, daß wenn man ihn doppelt über einander leget, er mehr gedachtem Fisch ähnlich sehe, dieses Stück bestreicht man mit Eyern, legt eines Daumens dicke Fülle in die Mitte durch darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teig über die Fülle auf die andere, und klebt sie zusammen, darbey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nochmals mit Eyern über und über bestrichen wird. Endlich legt man ihn auf ein Papier oder Back-Blech krümmet und bieget ihn nach Gefallen, bäckt

Google

Mr. Gobat's Journal.

Mr. Gobat's Journal.

Mr. Gobat's Journal.

der vorhero muß abgesotten seyn, soll er nicht zusammen rinnen, thut es in ein Casserol, werfft ein Stück Butter darzu, wie auch etwas Muscaten-Blumen, und ein wenig weissen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und lasset es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohl-Feuer durch einander gewärmet; darüber lässet sich auch halbgeröstete und würflich-geschnittene Semmel streuen, und die Garniture nach Beschaffenheit der Umstände richten. Eine Butter-Brühe: Nehmet ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesaltzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, mit ein wenig weissen Ingwer, thut dieses zusammen in einen Tiegel, oder Casserol, giesset etwas von der Brüh, darinnen die Aalraupen gesotten, ingleichen Fleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel hinzu, bis ihr mennet gnug zu seyn. Hierauf soll grüne Petersilie, ganz klein gehackt, darzu geschnitten, und die Aalraupen hinein gethan werden, welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig beginnet dick zu werden. Endlich kan man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber giessen, ein wenig Muscaten-Blumen darüber streuen, und auftragen lassen. Eine andere Art: Thut ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaschen und gewässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl etwa einer Messer Spitze voll hinein, schlagt auch 6 Eyer-Dotter ohne das Weisse hinzu, und rühret es wohl durch einander. Ferner schüttet klein-geschnittene Muscaten-Blumen, Citronen-Schalen, und ein wenig weissen Ingwer zu dem vorigen, giesset Brüh oder Petersilien-Wasser mit daran, und zwar nur so viel, als man selbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen, vor nöthig achtet. Dieses rühret fleißig über ein Kohl-Feuer, und sobald es anfähet zu sieden, last etliche Tropffen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammen lauffen, und sich hacken; richtet nach diesem die Aalraupen an, giesset die Brühe über selbige, lasset ein wenig Butter zergehen und tröpfflet das klare Tropffen-weis darüber. Wem es beliebig, kan Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren lassen. Eine Pohlnische Brühe: Schälet Zwiebeln und Aepffel, zerschneidet beyde und thut sie in einen Topff; legt ferner geschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer darzu, giesset auch Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und Eßig hinein, und lasset alles zusammen fein weich kochen. Hierauf qvirlet es gar, streichets durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, legt ein Stücke Butter darzu, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so giesset noch etwas Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und etwas Eßig darzu. Zucker, Saffran, Cibeben, geschnittene Mandelkern, die vorhero abgezogen, Citronenscheiben und Schalen werden gleichfalls hinzu gethan, und alles wohl gekochet, sammt den Aalraupen. Diese letzte stellet alsdenn fein zierlich auf die Schüssel, giesset die Brühe darüber her, beleget sie mit denen darinnen befindlichen Citronen, bestreuet sie mit Semmeln, so gerieben. Eine saure Limonien-Brühe: Legt die gesottene Aalraupen in ein Casserol oder Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limonie nicht allzu dicke, und schüttet sie nebst Muscaten-Blumen, etwas weissen Ingwer und Citronen-Schalen, in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber, und giesset ein wenig Wein, Petersilien-Wasser, oder Fleisch-Brühe hinein, lasset es fein gemächlich kochen, bis es anfähet dick zu werden. Oder thut ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, tröpfflet etliche Eßig-Tropffen hinein, giesset die Aalraupen-Brüh darzu, und qvirlet es wohl, daß es nicht zusammen rinne. Diese Brühe richtet über die Aalraupen an. Eine Citronen-Sauce: Thut die Fische in einen Tiegel nebst einem Stücke Butter geriebene Semmel, Citronen-Schalen, von einer gantzen Citrone die geschnittenen Scheiben und Muscaten-Blumen, giesset Wein, wie auch Wasser oder Brüh darauf, legt eine gantze mit Gewürtz besteckte Zwiebel, ingleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, lasset dieses alles durch einander kochen, bis es anfähet dicke zu werden, alsdenn wird sie über die Fische angerichtet. Mit Sauer-Kraut: Wenn die Aalraupen nicht gar in Saltz-Wasser ausgesotten, weil doch etwas Safft darinnen bleiben muß, nimmt man sehr klar geschnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Messer erst klar geschnitten werden, setzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf lässet man in einem Casserol ein gutes Stück Butter zergehen, schüttet das Sauer-Kraut hinein, und schweißt es ziemlich, giesset auch eine Kanne sauren Rahm darzu, und lässet es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen, so machet man um eine Schüssel einen Krantz von Teig, leget in selbige erst Butter, darnach Sauer-Kraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen, denn wieder Sauer-Kraut u. s. f. bis es wie eine Pastete in die Höhe kommt; Streichet es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreicht es auch mit Eyern, giesset zerlassene Butter darüber, ingleichen streuet man geriebene Semmel darüber her, und blässet sie fein wieder ab, damit nicht so viel an einem Ort liegen bleibe. Endlich setzt man es in einen Back-Ofen, und lässet es gemächlich backen, so siehet es aus als eine Pastete. Das Gewürtz betreffend, ist es nur ein Unrath, in dergleichen Essen viel daran zu bringen, und wird überhaupt in vornehmen Küchen solches nicht so häuffig gebrauchet, als bey gemeinen Leuten, sonderlich der Pfeffer, Ingwer, und dergleichen, welches ein guter Koch allezeit wohl in acht nimmt.

Aalraupen zu backen oder zu braten: Wenn sie behörig vorbereitet, wird vom Kopf bis auf den Schwantz ein Kerbgen neben der andere geschnitten; hierauf saltzet man sie ein, und lässet sie eine Stunde im Saltze liegen, streichet nochmahlen mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herunter, streue

Mercantile Marine Service Association.

Nov. 1. Annual Meeting, Liverpool.

Nov. 2. Annual Meeting, Glasgow.

Nov. 3. Annual Meeting, Cardiff.

Nov. 4. Annual Meeting, Hull.

Nov. 5. Annual Meeting, Newcastle.

Nov. 6. Annual Meeting, Manchester.

Nov. 7. Annual Meeting, Birkenhead.

Nov. 8. Annual Meeting, Sunderland.

Nov. 9. Annual Meeting, Barrow.

Nov. 10. Annual Meeting, Belfast.

Nov. 11. Annual Meeting, Dublin.

Nov. 12. Annual Meeting, Leith.

Nov. 13. Annual Meeting, Aberdeen.

Nov. 14. Annual Meeting, Dundee.

Nov. 15. Annual Meeting, Greenock.

Nov. 16. Annual Meeting, Swansea.

Nov. 17. Annual Meeting, Middlesbrough.

Nov. 18. Annual Meeting, Goole.

Nov. 19. Annual Meeting, Grimsby.

Nov. 20. Annual Meeting, Hartlepool.

Nov. 21. Annual Meeting, Plymouth.

Nov. 22. Annual Meeting, Southampton.

Nov. 23. Annual Meeting, Bristol.

Nov. 24. Annual Meeting, Newport.

Nov. 25. Annual Meeting, Preston.

Nov. 26. Annual Meeting, Fleetwood.

Nov. 27. Annual Meeting, Falmouth.

Nov. 28. Annual Meeting, Weymouth.

Nov. 29. Annual Meeting, Portsmouth.

Nov. 30. Annual Meeting, Harwich.

Dec. 1. Annual Meeting, Ipswich.

Dec. 2. Annual Meeting, Yarmouth.

Dec. 3. Annual Meeting, Lowestoft.

Dec. 4. Annual Meeting, Sheerness.

Dec. 5. Annual Meeting, Chatham.

Dec. 6. Annual Meeting, Dover.

Dec. 7. Annual Meeting, Ramsgate.

Dec. 8. Annual Meeting, Margate.

Dec. 9. Annual Meeting, Deal.

Dec. 10. Annual Meeting, Folkestone.

Dec. 11. Annual Meeting, Hastings.

Dec. 12. Annual Meeting, Brighton.

Dec. 13. Annual Meeting, Shoreham.

Dec. 14. Annual Meeting, Littlehampton.

Dec. 15. Annual Meeting, Chichester.

Dec. 16. Annual Meeting, Poole.

Dec. 17. Annual Meeting, Exeter.

Dec. 18. Annual Meeting, Torquay.

Dec. 19. Annual Meeting, Penzance.

Dec. 20. Annual Meeting, Truro.

Dec. 21. Annual Meeting, Carmarthen.

Dec. 22. Annual Meeting, Cardigan.

Dec. 23. Annual Meeting, Aberystwyth.

Dec. 24. Annual Meeting, Barmouth.

Dec. 25. Annual Meeting, Pwllheli.

Dec. 26. Annual Meeting, Caernarvon.

Dec. 27. Annual Meeting, Bangor.

Dec. 28. Annual Meeting, Holyhead.

Dec. 29. Annual Meeting, Llandudno.

Dec. 30. Annual Meeting, Rhyl.

Dec. 31. Annual Meeting, Chester.

Digitized by Google

und wodurch eine natürliche Wirckung Gottes dieſem Geiſte nicht ohne groſſe Sünde zugeſchrieben wird. Sie wächſet an wilden und ungebaueten Orten zwiſchen Dornſträuchern, Diſteln und Hecken; Die Wurtzel geſtoſſen auf ein entzündet Glied gelegt, machet dieſes geſund; Wurtzel und Kraut, wenn es blühet, abgezogen, dieſes Waſſer iſt gut in Peſtilentz und vor allerley Gifft, vor Hertz-Stechen, vor Bruſt-Geſchwüre und alles geronnene Blut, ſo ſich von Stoſſen, Fallen oder von Schlagen innerlich geſammlet hat, wenn man des Tages ein oder zweymahl zwey bis vier Loth trincket; Dieſes Waſſer oder der Safft dieſes Krautes mit Vietril vermiſcht heilet den boſen flieſſenden Grind, iſt ein beſonders Grind-Kraut, wie die Scabioſen.

Abbiß, iſt ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirſch in der Gegend ſtehe; indem derſelbe auf denen Schlägen die Sommer-Latten dergeſtalt abbeiſſet, als ob ſie mit dem Meſſer abgeſchnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht alſo thun ſoll.

Abbrechen, wird nicht nur von der Verrichtung gebrauchet, da man das Obſt, und ſonderlich dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden ſoll, gemächlich von den Bäumen lieſet, davon das Wort abnehmen weiter nachzuſchlagen; ſondern es wird auch von den Aeſten und Zweigen derer Bäume verſtanden, wenn ſie durch einen Zufall von dem Stamme geriſſen oder gebrochen worden. Dieſen Schaden pflegen achtſame Haus-Väter, damit nicht etwa der gantze Baum verderbe, folgender Geſtalt zu beſorgen: Erſt ſchneiden oder ſägen ſie den ſchadhafften Ort gantz glatt, überſtreichen ihn hernach mit Baum-Wachs, oder verbinden ihn mit Lehm und vermiſchten Küh-Miſt, ſo die gewöhnlichſte Baum-Salbe, darüber ſchlagen ſie einen Lappen, und machen ſolches feſt. Dieſes verhindert, daß die Sonnen-Hitze das von der Schaale entblößte Holtz nicht ſo von dem Safft entkräfften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingeriſſen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verurſachen möge. Auch wird dieſes Wort gebraucht, wo man die Schlöſſer oder das Beſchläge von Thüren oder Fenſtern los reiſſet, um das ſchadhaffte auszubeſſern, und das noch brauchbare von neuen zuzurichten.

Abbrennen, oder **ausbrennen**, heiſſen die Ziegler und Kalchbrenner, wann ſie mit dem Reiß-Holtz den Ziegel- und Kalch-Oefen die letzte Hitze geben. Dieſes Reiß-Holtz muß dürre ſeyn, damit es Flammen gebe, und das Feuer davon durch die Schlüfften, und die zwiſchen denen Steinen gewohnlicher maſſen gelaſſene Sparia, recht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbringen, wird von den Feld-Früchten geſagt, es mögen nun ſolche mit der Sichel abgeſchnitten, oder mit der Senſe abgehauen werden. Z. E. Gerſten und Haber muß man bey zeiten abbringen, ehe ſie überſtändig werden und einbrechen. Den Weitzen ſoll man noch in der gelben Reiffe, und ehe ſein Korn braun wird, anfangen abzubringen. Hiernächſt wird das Wort auch gebrauchet, wenn man eine bisherige Gewohnheit nach und nach in der Wirthſchafft abſchafft oder abbringet.

Abdancken, heiſſet ſo viel als des bisherigen Dienſtes frey werden, und ſeinen Abſchied in einer gewiſſen Verrichtung entweder ſelbſt nehmen, oder von einem andern bekommen. Sonderlich wird es von Soldaten, Bedienten und Geſinde, die den Abſchied bekommen, gebrauchet. Hierbey erinnert ſich ein behutſamer Haushalter, keinen Menſchen in ſeine Dienſte zu nehmen, der nicht ſeinen gehörigen Abſchied aufweiſen, oder ſonſt genugſam darthun könne, daß er in ſeinen vorhergehenden Dienſten ſich treu und wohl verhalten, und den Abſchied nicht hinter der Thür genommen habe. Auch wird dieſes Wort von dem Nacht-Wächter geſagt, wenn er nemlich mit dem angehenden Morgen zuletzt abruffet, und die Menſchen zur Dancksagung ermuntert vor die genoſſene Ruhe und den göttlichen Schutz.

Abdecken, nennet man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speiſen nebſt dem Servis und ſämtlichem Tiſch-Geräthe vom Tiſch genommen, und dieſer gantz abgeräumet wird; ingleichen ſagt man ſolches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit ſie bedecket ſeyn, behutſam aufnimmt und zu fernerm Gebrauch bey Seite ſchaffet: Offt wird aber auch dergleichen bey groſſem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und ſchadhafften Ziegel durch dieſe Gewalt herunter geſchmiſſen, und vermittelſt dieſer noch viele andere gute verbrochen, ſondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine groſſe Menge ausgehoben und herab geführet werden. Dieſes zu verhüten, iſt am dienlichſten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müſſen, ſo nahe zuſammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel, dieſe nurgedachten untern ihrer Länge nach über die Helffte decken. Auch bedienet man ſich dieſes Wortes, wenn von dem abludern und ſchinden des verreckten Viehes modeſt ſoll geſprochen werden.

Abdecker, heiſt daher an einigen Orten der Feldmeiſter, Caviller oder Schinder. Siehe Feldmeiſter.

Abdruck, iſt derjenige Entwurff, der von einem geſchickten und künſtlich zugerichteten Modell entweder in Wachs, Thon, Hauſblaſen u. ſ. f. oder vermittelſt beſonderer zubereiteter Farbe auf Papier, Pergament, Atlas und dergleichen gemachet worden. Das Modell beſtehet bald aus einem höltzernen geſchnittenen Stock, bald aus kuffernen geſtochenen Platten, bald aus gegoſſenen Schrifften u. ſ. f. davon unter Holtzſchnitt, Kupffer-Strick und Schrifftgieſſer im Natur-Lexic. nachzuſchlagen.

Abelmoſch, wird dasjenige Indianiſche Garten-Gewächſe genennet, deſſen Saame

ſo

Ueber die Anwendung des Kautschuks zu Riemen, Schläuchen und Röhren.

Ueber die Anwendung des Kautschuks zu Riemen, Schläuchen und Röhren.

und in der athmoſphæra machen könne. Wer ſonſt von den alten ungegründeten Regeln wegen der Planeten-Einflüſſe in der Wirthſchafft alles zuſammen leſen will, kan den hundertjährigen oder auch den curieuſen und immerwährenden öconomiſchen Frauenzimmer-Calender, ed. Erfurth 1738 p. 60 ſq. brauchen.

Aberglaube, iſt eine ungegründete Einbildung und falſcher Wahn, indem man von Sachen, die irdiſch und vergänglich, ſich etwas Göttliches einbildet, aus ſchlechten Dingen groſſe und gefährliche Folgerungen voraus wiſſen, ja aus ſonderbaren Zeichen, Merckmahlen und dergleichen, Glück und Unglück deuten und wahrſagen will. Gleichwie aber dieſes Laſter ſeinen Urſprung aus dem blinden finſtern Heidenthum hat, und bey dem unverſtändigen gemeinen Volck noch immer befunden wird; alſo hat ein vernünfftiger chriſtlicher Haus-Vater mit dergleichen abgöttiſchen und offt einfältigen Weſen nichts zu ſchaffen, ſondern iſt vielmehr bemühet, dieſes Uibel auch von ſeinen untergebenen Domeſtiquen gäntzlich zu verbannen, keinesweges aber ſelbſt zu dulden. Siehe Philoſoph. Lex. Jedoch dieſer Begriff beziehet ſich mehr auf den religieuſen Aberglauben. In wirthſchafftlichen Dingen nimmt man das Wort auch vor ſolche Meinungen und Handlungen, welche allerhand falſche Sätze von der Natur der Dinge, der Cörper und Geiſter zum Grunde haben, denen man Wirckungen beyleget, die durch ihre bekanten Kräffte und nach ihrem Weſen nicht möglich ſind. Ja man verdecket offt allerhand Laſter mit ſolchen abergläubiſchen Meinungen. Ein fauler Knecht z. E. will die Pferde-Ställe nicht von Spinnen reinigen, denn die Pferde ſollen beſſer dabey ſtehen. Der Urſprung dieſer abergläubiſchen Dinge iſt in der Unwiſſenheit der Natur- und Geiſter-Lehre der Alten zu ſuchen. Und noch itzo fehlet uns viel darinne. Die Gelehrten ſind es, welche dieſen Aberglauben nach und nach beſtreiten und ausrotten ſollen. Denn es iſt ihre Pflicht, dem unwiſſenden Wirth darinne zu helffen. Maſſen die Wirthſchafft voll von ſolchen abergläubiſchen Dingen iſt. Bey dem Wetter, bey dem Ackerbau, bey dem Bergwercks-Weſen, bey der Jägerey, bey der Viehzucht ꝛc. Die Rocken-Philoſophie und das Theatrum des Aberglaubens kan mehrere Nachricht davon geben. Indeſſen ſo geht man doch auf der andern Seite offt zu weit, und giebt vor Aberglauben aus, was doch dieſen Nahmen nicht verdienet. Siehe die Leipziger Sammlung von oeconomiſchen Dingen, das 2te Stück p. 211 ſqq.

Aberklauen, ſiehe Afftervklaue.

Abfall, heißt erſtlich die Höhe, um welche ein Boden an dem einen Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; ſodenn wird auch dieſes ein Abfall genennet, wenn ein Nachbar den Uiberfluß ſeines Röhr-Waſſers [illegible] fall der Traufe, und den übrigen Zuſammenfluß des Waſſers über ſeinen Grund und Boden abführen zu laſſen; So pflegen auch in ſchlechten Zeiten die Gewerbe und Handthierungen der Bürger ſchlechter und geringer zu werden, und dieſe in Abfall der Nahrung zu gerathen. Dieſer kan verſchiedene Urſachen haben. Siehe Nahrungs-Abfall und conf. das allgemeine Kauffmanns-Lexicon.

Abfäumen heiſt ſo viel als Abſchäumen, welches Wort nachzuſehen. Es wird aber auch im moraliſchen Verſtande von einem Abſchaum oder abgeſäumten Böſewicht, Bauer oder andern Menſchen gebrauchet.

Abfledern, heißt das ausgedroſchene Getreyde, wenn vorhero das gröbſte davon mit einem Rechen oder Harcken abgerecht, mit einem Flederwiſche, ſo an einer vier, bis fünfte halben Elen langen Stange angebunden iſt, überkehren, und die übrigen Aehren und Stürtzeln heraus bringen. Siehe Dreſchen.

Abgang, wird alles dasjenige genennet, was an einer Sache ihrer Zahl, Maaß und Gewichte, indem ſie verarbeitet oder gebrauchet wird, verlohren gehet, oder ſonſt übrig bleibet, welches letzte ein ſorgfältiger Haushalter immer annoch in ſeinen Nutzen anzuwenden trachtet, das erſte aber nach Gelegenheit von neuen erſetzet und beydes dem Werth nach notiret, oder zu ſeiner Nachricht aufſchreibet. Auch zeiget über dieſes das Wort zuweilen die Zeit an, wenn von einem Ort zum andern Perſonen, Waaren, Briefe und dergleichen fortgeſchaffet werden können, z. E. der Abgang der Poſt, des Briefes u. ſ. f. ſ. um dieſe oder jene Zeit, und pflegt man bey wohleingerichtetem Poſtweſen gewiſſe Verzeichniſſe drucken zu laſſen, darinnen Zeit und Ort angegeben wird, wenn und wohin der Abgang ieder Poſt ſeyn werde.

Abgekochte Speiſen, werden genennet die zwar gehöriger maſſen abgewürtzet, zu gut und weich gekochet, aber bis zum wircklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite geſetzet werden, da ſie denn erſt entweder aufgewärmet, oder ſonſt vollends mit einer Sauce zu bereitet werden müſſen.

Abgeſchirren oder **Abſchirren**, heiſſet den Pferden, wenn ſie von der Arbeit oder von der Reiſe nach Hauſe und ins Qvartier kommen das Zeug oder Geſchirre abnehmen. Ein Haus-Vater ſoll abſonderlich ſeinen Fuhr-Knechten wohl einbinden, daß ſie iederzeit Abends, bald ſie ihre Pferde abgeſchirret, das Geſchirre ſauber und ordentlich, iedes an ſeinen gewiſſen Ort in den Stall hängen und legen, und mit ieder nicht nur Morgens früh, ſondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und iedes wieder bey der Hand habe, wenn er einſpannen und aufs Feld oder ſonſt wohin fahren ſoll, daß dergeſtalt weder an ſeiner Arbeit, noch an andern Verrichtu[illegible]

Ausgabe 1 Seite 3

Ausgabe 1 Seite 3

Ausgabe 1 Seite 3

fangen oder gefället werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey, sind diese: So bald die Herrschafft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten, so wird das Overtuch vom Jagen weggenommen, und die Hetz-Hunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey denen Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schrey an, und gehen die Jagd-Hunde Kuppel-weise, iede von einem Bauer geführet, samt ihrem Hunde-Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jägerey nach hinauf zu Holtze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Quere vors Jagen; darauf stößt man in die Wald-Hörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft und ansichtig wird, nach den eingeführten Jagd-Posten angeblasen, und angeschrien; der Hirsch aber, so bald er von den Jägern erblicket wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrey, und wenn er jagdbar, so wird er beym Vorlauff durch Trompeten und Paucken gleichsam angemeldet. So bald ein Wild erlegt, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und weydmännischem Gebrauch nach, und zwar 1) die Hirsche, so wohl nach der Stärcke der Gehörn, als nach der Vielheit der Enden: 2) die alten Thiere: 3) die Schmal-Thiere: 4) die Rehe-Böcke: 5) die alten Rehe: 6) die Schmal-Rehe, und 7) die Raub-Thiere hingeleget. Es werden aber die Hirsche, und alles Wildpret, mit denen Köpffen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und so gleich ein iedes Stück mit denen vorhero angeschafften eichenen und büchenen Brüchen verbrochen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr spüret, so versammlet sich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschafft zur lincken Seiten wieder heraus kömmt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrey den Flügel hinunter bis wieder an dem Schirm, da dann, so bald sie daselbst angelanget, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hifft-Hörnern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmahligen Juch-Schrey der Befehl gegeben wird: Die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerffen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, siehe Flügel.

Abjochen, heißt, nach verrichteter Arbeit, die Zug- und Schieb-Ochsen ihrer Joche entledigen. Es geschiehet solches so wohl, als das Anjochen auf zweyerley Art, nachdem man sich nemlich einer von denen bekannten zweyen Gattungen derer Joche bedienet. (siehe Joch.) Wenn man denen Schieb-Ochsen, welche das Joch oben auf den Köpffen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopff, Stirn, und das Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, diß thut ihnen wohl, und macht sie desto mehr kirre und williger.

Abkehren, ist eine nöthige Verrichtung des Gesindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit nicht nur die in einer Wohnung ausgestellten mobilien von dem darauf gefallenen Staube oder daran hangenden Unrath behutsam abwischen, sondern auch die Wände mit allen Winckeln, vermittelst der Bors-Wische reinigen und saubern soll.

Abkimmen, wird in einer gewöhnlichen Bodens-Art von höltzernem Gefäß gebrauchet, da man, wenn es unten an den Dauben, oder nahe bey und in der Kimme selbst schadhafft worden, nur gedachte Dauben bis an die Kimme abschneidet, in dieselben eine neue Kimme einschneidet, und also den Boden des Gefässes etwas höher rücket, aber auch durch dieses Abkimmen das Gefässe kleiner und um die erste Boden-Höhe niedriger machet.

Abkühl-Faß, ist bey dem Abziehen und Brennen der Wasser ein höchst-nöthiges Stück. Es wird nemlich quer durch ein Gefässe eine kupfferne inwendig wohl verzinnete Röhre gesteckt, an beyden Seiten aber, wo dieses geschehen, soll das Faß wohl vermachet werden, daß das zum Abkühlen eingegossene kalte Wasser nicht wieder heraus lauffe, sondern dieses Gefässe bis über die Röhre allemahl voll Wasser bleibe. Es dienet solches, daß die Röhre iederzeit kalt sey, damit der Spiritus sich darinne eher in Tropffen solvire, und desto mehr heraus lauffe. Bey grossen, sonderlich Brandwein-Brennereyen, ist dieses kein geringer Vortheil, wenn in dergleichen Faß ein Rad Wasser geleitet, das Gefäß aber also gestellet werden kan, daß das übrige dahinein lauffende Wasser von selbsten aus gedachtem Abkühl-Fasse immerzu wieder abfliesse, weil man dadurch nicht nur viel Mühe wegen des Abschöpffen und wiederum frisch Draufgiessen des Wassers erspart, sondern auch sicherlich mehr abgezogenem Wasser erhält, ie beständiger die Röhre abkühlend verbleibet.

Ablactiren, siehe Absaugen.

Abladen, geschichet, so man die vermittelst eines Rüstwagens an verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht geschickt von gedachtem Wagen herunter schaffet. Hierzu werden bey schwerer Fracht starcke Pack-Leitern, Stricke und durch die Erfahrung erlernete Handgriffe erfordert, ohne welche diese Verrichtung fast gar selten ohne Schaden abgehen dürffte. Bey dem Abladen des Getreydes hat man sich in acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheuern vor die besten halten, wo man auf das Tenn mit dem Fuder rücken kan. Allein da dieses anderes Ungemach nach ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher unter breite und so verfahre, damit die Garben in Bunde nicht so sehr anschlagen, oder gar aufgerissen werden, davon siehe unter Panssen.

...ing the Bible, and the Bible is the best book in the world. The Bible is the best book in the world because it is the word of God. The Bible is the word of God because it

viel hat, und gerne kurtze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gehende Unkosten scheuet; doch ist es besser, wo es nur halbweg die Müh verlohnet, daß man sowohl Korn und Weitzen, als auch die Winter-Gerste schneiden lässet; denn sie ergeben sich besser in Körnern, und wird auch das Gestrohde nicht so sehr verwirret, sondern sparsam zusammen gelesen.

Abmiethen, siehe **Miethen**.

Abneben, heisset auf eine Decke, Rock u. s. f. mit bunt-färbiger Seide oder Garn, nach einem gewissen Muster und Abriß etwas durch das Neben in Schatten und Licht setzen, daß es der Sache selbst, als einer Blume, Landschafft und deraleichen ähnlich siehet. Diese Kunst hat zuforderst eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Begriff kein geschicktes abgenehetes Werck entstehen kan.

Abnehmen, wird insgemein gesaget, wenn eine Sache an ihrer Grösse vermindert wird. Z. E. der Mensch an seiner Stärcke, der Mond an seinem Scheine, u. s. f. Also auch, wenn bey dem Stricken, um der Sache eine gehörige proportionirliche Grösse zu geben, eine oder mehr Schmassen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemachet werden. Es ist aber auch

Abnehmen, eine Arithmetische Verrichtung, den Gewinn und Verlust bey einer gewissen Handlung zu untersuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmen, oder wie bey dem Linckier-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Gestalt geschiehet: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeschriebenen Strichlein des **Wenigers**, das ist dessen, der unter der gantzen Compagnie am wenigsten Strichlein bekommen, von eines ieden Verlust ins besondere abgezogen, und der Uiberrest als ein Debet einem ieden notiret. So man nun die Summen aller dieser befundenen Uiberreste mit der Zahl derer Personen, so gespielet, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem ieden von seinem Debet abnehmen könne. Geschiehet es denn, daß der Quotient gröſſer, als bey manchem das Debet, so zeigt dessen Uiberschuß den Gewinn an, dahingegen dasjenige, womit der Quotient von eines andern Debet übertroffen wird, dessen wahrer Verlust. Wenn nun vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten solle, und daß aus der Compagnie etwas von dem Spiele bezahlet werden müsse, z. E. eine Flasche Wein, das Bier-Karten- oder Licht-Geld und dergleichen, so verstehet sich von selbst, daß diese gemeinschafftliche Schuld vor der Division erst von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müsse. Und da auch diese in dem dividiren nicht gantz aufgienge, sondern daran ein und zwey Strichlein fehleten, oder derer so viel wären, und in residuo blieben, werden mit dem Umschlag der Karten, durch gewisse daraus erwehlte Blätter unter der Gesellschafft diejenigen Personen ausgemacht, die diese im ersten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinst empfangen sollen.

Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milch-Geschirren, Milch-Aeschen oder Milch-Ständern mit dem Rahm-Löffel abschöpffen, und in den Rahm-Topff oder Rahm-Ständer giessen; ist von dem Milch-Ablassen darinnen zu unterscheiden, daß die Milch bey dem **Abnehmen** im Gefässe bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

Abnehmen, ist ein Garten-Terminus, und heißt, das reiffe Obst und andere Baum-Früchte, als: Aepffel, Birnen, Qvitten, Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere ꝛc. von den Bäumen abbrechen oder abpflücken. Dieses ist die vornehmste Arbeit des Herbst-Monats oder Septembers, welche sich bis in den Wein-Monat oder October hinein erstrecket, und eher nicht angefangen werden soll, bis das Obst wohl reiff oder zeitig ist, denn dieses thut am meisten zur Dauerhafftigkeit, es geschehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Monden, nur daß es bey trockenem Wetter vorgenommen, und das Obst nicht zerstossen oder zerworffen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern, in specie aber das Lager-Obst (welches man, ehe es bereifft wird, abnehmen soll) mit dem Stiel sanfft abgebrochen werde: **Denn was seinen Stiel nicht behält, pflegt leicht zu faulen.**

Abnehmen, heißt auch das gewurffte Getreyde, so weit es rein ist, auf der Scheun-Tenne von dem unreinen absondern, und auf die Seite stossen, damit dieses, nemlich das unreine Getreyde nochmahlen gewurfft, und gleichfalls reine gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschiehet zu vier, fünff und mehr mahlen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getreyde rein wird. Siehe **Dreschen**.

Abnehmen, siehe **Absetzen**.

Abrahams-Baum, siehe **Agnus castus**.

Abraumen den Tisch, siehe **Abdecken**.

Abraum, heisset man in einer Haushaltung alles dasjenige, was von einer Sache nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Abraum oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sache nicht mehr gehöret. Siehe **Abgang**. Und daher bekommen auch diesen Nahmen die kleinen Aeste und Zweige eines gefällten Baumes, welche nicht unters Claffter- oder Lager-Holtz taugen, und woraus man nur Kleppel und Reiß Bündel zu machen pflegt. Es wird dieses von einigen auch Afterschlag genennet.

Abraum, wird auch von dem Gehölz selbst verstanden, wann nemlich ein gantz Stück Holtz ausgerottet, abgetrieben und zu Acker gemacht wird. Es ist aber eine iede Landes-Obrigkeit weislich darauf bedacht, daß die Hölzer zum Nachtheil der so mancherley Haushaltung und nothdürfftigen Feurung, von unbedachtsamen und unordentlichen Haushältern nicht so gar auf dergleichen Weise verwüstet werden. Daher denn, vermöge der Land-

Bekanntmachung.

Die Gemeinde Hohenstein hat beschlossen, ihre Gemarkung zu vermessen und in Flurbücher einzutragen. Die Vermessung wird im Laufe des Sommers ausgeführt werden. Wir bringen dies zur Kenntnis der Beteiligten mit dem Bemerken, daß jeder Grundbesitzer verpflichtet ist, den Vermessungsbeamten die Grenzen seiner Grundstücke anzuzeigen und ihnen das Betreten der Grundstücke zu gestatten.

Hohenstein, den 28. Mai 1912.

Der Gemeinderat.
Schulze.

Bekanntmachung.

Die Gemeinde Hohenstein hat beschlossen, ihre Gemarkung zu vermessen und in Flurbücher einzutragen. Die Vermessung wird im Laufe des Sommers ausgeführt werden. Wir bringen dies zur Kenntnis der Beteiligten mit dem Bemerken, daß jeder Grundbesitzer verpflichtet ist, den Vermessungsbeamten die Grenzen seiner Grundstücke anzuzeigen und ihnen das Betreten der Grundstücke zu gestatten.

Hohenstein, den 28. Mai 1912.

Der Gemeinderat.
Schulze.

sinde nicht gemiethet werden. Es wird auch die Kundschafft genennet. conf. Churſächsische neue Gesinde-Ordnung d. A. 1735 Tit. 1 § 7, und Siehe: Kundschafft.

Abschiessend, heisset man diejenige Farbe an einem Tuch, Zeug, einer Wand und dergleichen, welche keiner festen Art, sondern in der Sonne und Lufft ihr erstes Ansehen verlieret, und immer von Tag zu Tag sich lichter träget: Dergleichen abschiessende Farben seyn Violet, Rosa, schlecht Carmelin und gemeine rothe Farben, allerley licht grau, wenn es nicht genugsam mit einem bunten Faden meliret; insonderheit aber die sogenannten Topff-Farben. Die Probe von solchen abschiessenden Farben kan gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Läpgen wohl in Eßig taucht, darein ausdricket, und an der Sonne oder Lufft trocken werden lässet, da sich denn darbey offt mehr Farbe in dem Eßig als in dem Tuche nachdem finden lässet.

Abschirren, siehe Abgeschirren.

Abschlachten, siehe Schlachten.

Abschlagen, heißt entweder die Eicheln, Nüsse ꝛc. welche zur Herbst-Zeit nicht von sich selbst von ihren Bäumen fallen, vollends mittelst eines Steckens oder Stange herabbringen; oder es wird auch das Wort

Abschlagen, von Verringerung des Preises einer gewissen Waare gesagt: zum Ex. das Korn hat abgeschlagen.

Abschlagen, heissen die Köhler, wenn sie einem angezündeten Meuler die untern Plätze zumachen, und sodenn eine qver Hand um und um niederstechen. Wo es aber so starck in Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern machet es gantz feste zu, damit der Meuler gleich niederkohle. Siehe Kohle.

Abschlagen das Wasser, heißt, wann um eines Mühl- oder andern Wasser-Baues willen, oder sonst anderer trifftiger Ursachen halber, einem Bach oder Fluß-Wasser sein ordentlicher Lauff nicht gelassen, sondern dasselbe vermittelst Aufziehung der Schutz-Breter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchstiches einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an demjenigen Ort, wo man es wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Ursache halben nicht gebraucht, keine Verhinderung verursachen möge. Es muß solches Abschlagen eines Baches oder Flusses eine zeitlang vorhero denen nächstgelegenen Ober- und Untern-Müllern, als auch deren Herrschafften und Innhabern der wilden Fischeren zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit sich selbige sowohl wegen des Vorrath-Mahlens, als des Fischens, und sonsten darnach richten können.

Abschlagen, (den Mist) heißt, den auf das Feld zur Düngung geführten Mist von dem Mist-Wagen, vermittelst des Mist-Haackens, auf das Stücke, so gedünget werden soll, herab ziehen, und in ordentliche Hauffen abladen.

Abschlagen, wird auch von dem Hirschen und Rehe-Bock gesagt, wenn sie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdeme dieselben wieder verecket sind, an gewissen Bäumen abschlagen und reinigen. Siehe Schlagen.

Abschneiden, ist eine gemeine Verrichtung der Köche, da sie allerley Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Endten, Gänse u. s. f. mit dem Küchen-Messer oder sonst tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird, z. E. den Tauben werden die Köpffe umgedrehet und abgerissen, die Hüner schneiden sie in die Gurgel oder Kehle, den Endten hacken sie die Köpffe ab, die Gänse aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblösset, und solche ausgerauffet, werden in dasselbe tief hinein geschnitten.

Abschrecken, heißt des Nachts das Wildpret vom Feld ins Gehölze jagen, damit es nicht aus dem Gehäge und in andere Reßeren gehe.

Abschreiten, ist bey der Jägerey, nach der Länge der Tücher die Orte oder Stallungen abmessen, oder durch Schreiten erfahren, wie viele Schritte von einem Orte zum andern nach der Länge der Tücher seyen.

Abschroten, sagt man eines Theils, von Quellen, wenn sie versetzet, oder in fernern Lauff, den sie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, gehindert werden; andern Theils wird dieses Wort auch gebraucht, so man von einem grossen Stücke Holtz oder Steine durch darzu geschickte Instrumente, dergleichen Schrot-Säge, Meissel und Schlägel ein kleines Stücke absondert.

Abschuß, wird von dem Wasser gesagt, wenn es gehling über eine gar schieff liegende Fläche in eine Tieffe fällt, z. E. von einem Dach auf den Erdboden, oder von einem Berge in den daran liegenden Thal. So wird auch diejenige Fläche abschüßig genennet, welche mit einem Ende weit tieffer liegt als mit dem andern, so daß dasjenige, welches auf ihr gebracht wird, ob es gleich keine flüßige Materie oder runde Cörper, dennoch vor sich und ohne Zuthun einer andern Hülffe, darüber herab lauffen oder herunter rutschen muß.

Absencken, wird diejenige Art und Weise genennet, nach der man gewisse Bäume und Gewächse, z. E. Citronen-Bäume, Weinstöcke, Nelcken ꝛc. zu vermehren und fortzupflantzen pfleget. Da man nemlich erfunden, daß die Augen oder Knospen an den Bäumen und andern Gewächsen mit einer Wurtzel versehen seyn, welche sodenn nicht nur heraus wachsen, in der Erde ausschlagen und dem Auge durch mehrere Nahrung zuführen, wenn sie in der Erde solcher Gestalt auslauffen könnten, sondern auch dasjenige, was im Kleinen in einem solchen Keimen oder Auge enthalten ist, heraus treiben, und in das Grosse wachsen machen, wie solches Herr Hofrath Wolff erst entdecket; Also wird das Absencken verrichtet, wenn der Theil der Pflantze, darinnen die Wurtzel des Auges oder Knospens enthalten und verborgen lieget, unter die Erde, oder wenigstens an luckere Erde dergestalt gebracht wird, daß mehrgedachte verborgene Wurtzel

Digitized by Google

Ausgabe A

Ausgabe B

Ausgabe C

Ausgabe D

Ausgabe E

Ausgabe F

Ausgabe G

Ausgabe H

Ausgabe I

Ausgabe J

Ausgabe K

Ausgabe L

Ausgabe M

Ausgabe N

Ausgabe O

Ausgabe P

Ausgabe Q

Ausgabe R

Ausgabe S

Ausgabe T

Ausgabe U

Ausgabe V

Ausgabe W

Ausgabe X

Ausgabe Y

Ausgabe Z

und Wegfangen hinterlistig zu rauben und zu entwenden suchet, wenn dieses geschehen, entweder einsperret und seinen Nutzen daraus ziehet, oder wohl gar ins Geld setzt und verkaufft. Dergleichen wird am meisten vorgenommen mit dem Feder-Vich, und unter diesem zuförderst mit den Tauben, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in acht genommen werden, weggewöhnen und abspannen lassen. So wird auch dieses Wort gebraucht von der gottlosen Art, wenn einer des andern sein Gesinde zum Ungehorsam gegen seine Herrschafft verleitet, und durch allerley Versprechungen in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen veranlasset.

Abspänen, siehe Absetzen.

Absprung, nennen die Jäger, wann der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stücke Wegs zurücke gegangen (welches einen Wiedergang gethan heißt) und alsdann davon auf die Seite abgesprungen, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht. Die Hasen thun deraleichen Absprünge zwey, drey und mehrere, wann sie vom Felde wieder nach dem Holtze hinein gehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spür zu benehmen, damit sie von denenselben nicht so leichte gefunden und aufgejagt werden können, sondern desto gesicherter in ihrem Lager verbleiben mögen.

Abspuhlen, braucht man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereyen, sowohl als bey dem Kleppeln, Lein- und Wollweberey und dergleichen. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von seinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Kleppel, ander kleines Röllgen und deraleichen, so viel dessen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geschiehet dieses gemeiniglich vermittelst einer kleinen höltzernen Machine, die aus einem an einer etwas langen Welle gesteckten Schwung-Rädgen bestehet, an deren Ende des langen Theiles ein etwas starcker spitziger Drat hervor gehet, daran man den Kleppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, fest anstecken kan. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tisch vor sich gestellten Machine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das daran befindliche Schwung-Rädgen dessen Lauff beständig befördert: So lässet sich in kurtzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drat oder Spindel beweglich, vieles abwinden oder abspuhlen.

Abstechen, ist ein Schlächter-Terminus, wenn nemlich ein Fleischer das Mast-Vieh, als Schweine, Schaafe, Ziegen, Kälber u. s. f. mit dem Schlacht-Messer umbringet und nach diesem gehörig ausschlachtet.

Abstecken, wird von Formirung des Lauffes bey einem Jagen gesagt, wie weit derselbe gehen soll: Da dann etliche Hefftel eingeschlagen werden, wornach man die Tücher aufstellet.

Abstecken, geschieht auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfälen, wann sie eine Allée, Feld, Quartiere, Beete und dergleichen anlegen und eintheilen wollen.

Abstecken, sagt man ebenfalls, an statt absetzen oder abgewöhnen, wann man von denen Ferckeln redet, die man nicht mehr an ihrer Mutter saugen lässet.

Abstehen, heißt bey den Fischen so viel als Sterben. Es geschiehet solches bald aus natürlichen bald aus zufälligen Ursachen, theils überhaupt bey allen Fischen, theils bey dieser und jener Art von Fischen. Wenn die Teiche verödet, da man sie alle 8 Jahr erst besetzet, und niemahls ruhen lässet, wenn man ihnen keine Lufft, da die Teiche sehr zugefroren sind, machet, und wenn das Wasser faul und nicht mit frischem Wasser vermischet wird, pflegen die Fische, sonderlich die Karpen auf- und abzustehen. Es lassen sich alsdenn etliche Tage zuvor grosse schwartze breite Käfer sehen. Alsdenn folgen die Hechte und Perschlinge, darnach die Karpen. Und alsdenn ist kein besser Mittel, als sie aufzufangen und eilig in frisches Wasser zu bringen. Man hat zwar viele Karpen-Recepte; Allein sie helffen nicht. Frisch Wasser ist das beste. Einige Fische können auch das Schiessen ins Wasser nicht vertragen. Ihro Königliche Majestät in Polen und Churf. Durchl. zu Sachsen, Augustus II. höchstseligen Andenckens ergötzten sich einsmahlen zu Augustusburg auf dem dasigen Teiche, worinnen rothe Nervlinge stunden, mit Schiessen, und schossen einige dieser Fische. Darauf stunden die andern alle ab, daß man den Teich von neuen damit besetzen müssen.

Abstehen, oder

Absterben der Bäume ist, wann solche Alters halber, oder durch eine Kranckheit, oder aber durch einen andern schädlichen Zufall ihren natürlichen Safft und benöthigte Feuchtigkeit verlieren, Wipffel-dürre werden, und entweder nach und nach oder auf einmal verdorren. Wenn dieses in jungen und wohlbestandenem Holtze, und nicht Alters halber geschichet, auch gantze Flecke damit angestecket werden, so wird es als eine Wald-Seuche angesehen, und die Darre genennet. Siehe Darre.

Abstreiffen, heißt bey denen Raub-Thieren, als Wolffen, Luchsen, wilden Katzen, Füchsen, Dachsen, Marden, Iltissen, Fischottern ꝛc. ingleichen denen Hasen, die Haut oder, nach Weydmännischer Redens-Art, den Bala abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raub-Thier ist, so hat doch derselbe darinnen etwas besonders, daß seine Haut nicht Balg, sondern Haut genennet, und derselbe nicht gestreifft, sondern aufgeschärfft und vor zerwirckt gehalten wird, weil die Jäger ihn, seines Fettes halber, gantz zu ziehen und zu zerwircken pfleget.

Abstreiffen, wird auch gebraucht von der Aal, wenn ihm, nach einiger Leute Gewohnheit, die Haut abgezogen wird. Siehe Aal.

Abstricken eine Nadel, siehe Stricken und Stricker.

Abtauschen, eine Waare, geschichet zuweilen, wenn man etwas ihm nicht anständiges gegen ein anders angenehmers und nutzbarers wechselt, und entweder noch etwas Geld darauf heraus bekommt, oder selbst noch zugiebt, oder zugleich mit einander aufhebet. Weil bey dergleichen Veränderung gar leicht eine Vervortheilung vorzugehen pfleget, so hat sich darbey in diesem Fall ein ieder bedachtsam aufzuführen, will er nicht Einbuß oder gar Schaden leiden.

Abtragen, von der Tenne, sagt man, wenn die Dreschet das ausgedroschene Getreyde, nach beschehenem Aufheben, von der Scheun-Tenne in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst behöriger Orten aufschütten.

Abtragen, den Leit-Hund, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf- oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen oder mehr Schritte seitwerts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelassen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlassen, dahero wieder munter hinaus schiesset, und Lust zum Suchen bekommt; Wann man ihn aber iedes mahl mit dem Hänge-Seil nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wolte, so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht und verderbet werden.

Abtreiben, ist ein Forst-Terminus, und heißt so viel als Abholtzen. Siehe Abholtzen.

Abtrennen, heißt, wenn man zwey andere auf einander genehete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer wieder von einander löset: Also werden insonderheit alle saubere Spitzen von der Wäsche abgetrennet, wenn man willens ist dieselbe waschen, und wiederum aufstechen zu lassen.

Abtrieffen, Abtröpffen, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spiesse am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in die darunter gesetzte Brat-Pfanne herab tröpffet. Dieses Fett und sonderlich von den Gänsen pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammlen, und andere gekochte Speisen damit anzumachen, währender Zeit aber, als der Braten am Feuer umläuft, wird selbiger mit dem abtrieffenden Fett fleißig begossen.

Abtritt, Häusgen, heimlich Gemach, Secret, ist der einem ieden nicht unbekannte und höchst-nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Mensch seinen Leib zu erleichtern Abtritt nehmen kan. Wie solcher bequem anzulegen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, daß er sich insonderheit durch seinen üblen Geruch nicht verrathe, davon ist des Daviller Vignola durch Sturm übersetzet p. m. 201 nachzulesen.

Abwägen, entweder eine Waare gegen ein angenommenes Gewicht von gewisser Schwere, oder es heißt mit der Wasser-Waage die Horizontal-Linie oder Schnur-gleiche Ebene einer Gegend, den Hang eines Erdreichs, und den Fall oder Gefälle eines Flusses suchen; oder so viel, als messen, um wie viel ein Theil des Wassers oder der Erden höher sey, als der andere; das ist: um wie viel er von dem Mittel-Punct der Erden weiter wegstehe, als der andere. Siehe Mathem. Lex. Wasserwägen. it. Gewicht. Wage in Lex. Mar. und hier.

Abwaschen, die Leiche, ist insgemein eine Verrichtung derjenigen Wärterin, so die verstorbene Person in ihrer Kranckheit gepfleget, und ihr an die Hand gegangen, da sie denn nach dem Ableben, und ehe der Todte aufs Bret geleget wird, ihn sauber und rein wäscht, auch weil der Cörper noch warm, und sich biegen lässet, ihm von neuen weisse Wäsche anziehet.

Abweiffen, heißt, den an einem Rade oder Rocken gesponnenen Garn-Faden, ingleichen den gemachten Zwirn von der Spuhle oder Spindel über eine darzu besonders verfertigte Weiffe ziehen, und selbigen in gewisse Gebinde vermittelst eines darzwischen geschlagenen Fadens bringen, bis dererselben Anzahl einen vollen Strehn ausmachen.

Abwerffen, sagt man von den Hirschen und Rehe-Böcken, wann sie ihre Gehörne oder Geweyh abstossen. Siehe Gehörne.

Abwerffen, heißt bey der Jägerey die Tücher und Garn, nach Vollendung des Jagens wieder abnehmen, und gehörig zusammen machen.

Abwerffen, wird auch von dem Ertrag eines Gutes oder Gewerbes gesagt, wie viel nemlich, nach Abzug der Herrschafftlichen Steuern, und anderer beym Gute oder dem Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, darzu Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

Abwinden, geschichet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelassen wird, ingleichen so der Strick am Braten-Wender, so bey dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst derer Gewichte nach und nach herunter gezogen wird; So pflegt man auch offt einen grossen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und um bequemen Gebrauch in unterschiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

Abwürtzen, wird von den Speisen gesagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das behörige Gewürtze in gewisser Maasse, und nach erfordernden Umständen daran wirfft, und zum Theil mit kochen lässet, oder erstlich bey dem Anrichten darüber streuet. s. Gewürtze.

Abzapffen, nennet man, wenn Bier, Kofend und dergleichen Getränckе aus einem grossen Gefäß in kleinere abgezogen werden; Oder so man das auf eine gewisse Sache gegossene und einige Zeit darüber gestandene Wasser, indem man den Zapffen in dem Gefässe ziehet, wieder davon ablauffen lässet. Des Letzteren bedienen sich insonderheit an einigen Orten die Wäscherinnen, wenn sie die Wäsche laugen, davon dieses Wort weitere Nachricht geben wird.

Abzäumen, heißt, wenn dem Pferd der Zaum abgenommen, und dagegen die Halffter angeleget wird.

Abzehenden heißt, den Zehenden von denen Feld-Früchten vor deren Einführung demjenigen, so er gebühret, z. E. denen Schnittern, so das Getreyde um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschafften ꝛc. nach abgezehlten Schocken, Mandeln und Garben, zutheilen und anweisen. Siehe Zehend.

Abzehlen, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde die aufgebundene Garben abzehlet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umher liegenden Feldern aufgesetzte Mandeln nach Schocken abzehlet; Oder da eine sorgfältige Haus-Mutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eß-Waaren durchzehlet, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von dergleichen vorhanden.

Abziehen den Wein, oder Ablassen, heißt den Wein, nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, von einem Faß in das andere ziehen, wenn selbiges wohl gereiniget ist, damit er reiner und geistiger werde: Denn der Wein, wenn er von seinen Hefen gesondert wird, machet nicht nur eine bessere und lautere Mutter, und hält sich besser und standhaffter, sondern wird auch auf den folgenden Frühling viel klärer, als wenn er auf seinen ersten Hefen liegen geblieben wäre: gestalten er sonst, wenn diese dick und rauh sind, gar leichte seinen natürlichen Geschmack verlieren, und dafür einen rauhen verdrießlichen Geschmack von den Hefen annehmen würde. Man pfleget aber nicht alleine die jungen Weine, sondern auch die alten, wenn sie entweder schwach werden wollen, oder etwas aus dem Fasse gezapffet worden, und zwar die schwachen oder gar krancken Weine im Winter, die starcken aber im Frühling abzuziehen oder abzulassen, und ihnen dabey ihren behörigen Einschlag zu geben. Siehe Einschlag. Auch ziehet man gerne schlechten Wein auf ein Faß, wo guter Rhein- oder Franꝛ-Wein darauf gewesen, und verbessert ihn dadurch. Uiberhaupt aber muß man keinen Wein auf neue Fässer abziehen. Siehe Wein.

Abziehen, des Brantewеins, geschiehet, wann man den sogenannten gemeinen, und nur einmahl von dem Brenn-Zeug herüber gelauffenen schlechten Brantewein vermittelst des Abzieh-Zeugs noch einmahl destilliret oder herüber ziehet, damit er stärcker, und in seiner Tugend und Wirckung kräfftiger werde. Siehe Brantewein und Abziehzeug.

Abziehen, nennet man, wenn Knechte oder Mägde nach ihrer verflossenen Dienst-Zeit, und der vorhergangenen Aufsage aus ihrer Herrschafften Dienst ziehen, und in eines andern sich hinwiederum begeben, da sie denn kurtz vorhero alles dasjenige, was sie während ihrer Dienst-Jahre unter ihren Händen und Aufsicht gehabt, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben sollen.

Abziehen, bedeutet endlich auch so viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geschlachteten Vieh, das man verspeisen will, abstreiffen, oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulösen, und solche, indem die Federn daran gelassen worden, behutsam wieder zusammen zu nehen, und mit Reh-Haaren auszustopffen.

Abziehen ein Gewicht, siehe Aichen.

Abzieh-Zeug, das ist dasjenige Zeug, womit man den Brantewein abzuziehen pflegt, bestehet in einer kleinen küpffernen, und inwendig wohl-verzinnten Blase, mit dergleichen Helm oder Blasen-Hut, welcher mit einer küpffernen Röhre versehen ist; Dazu gehöret noch eine längere ebenfalls küpfferne Rohre, die man quer durch ein Faß, und an die obere Röhre des Blasen-Hutes dergestalt stosset, daß sie genau in einander passen. Das Faß wird an beeden Seiten, wo die Röhre durchgehet, wohl vermacht, und, wann sowohl dasselbe mit kaltem Wasser, als die Blase mit demjenigen, was abgezogen werden solle, angefüllet ist, unter dem untern Theil der durch gedachtes Faß gehenden Röhre ein Recipiente oder Fürsetz-Glas mit einem langen Hals und weiten Bauch gestellet, damit der abgezogene Brantewein oder Spiritus darein trieffen kan.

Abzug, siehe Strehn Garn.

Abzüge, werden diejenigen Gräben genennet, so man an wässerigen Orten, und vornemlich sumpfigen Wiesen zu machen pfleget um die allzu überflüssige Feuchtigkeit von selbigen abzuziehen, und ihnen diese zu benehmen. Dieses ist das beste Mittel, nasse Wiesen trocken und fruchtbar zu machen, immassen diejenigen, so vorhero sauer Futter Schilff, oder gar Moos getragen, in wenger Zeit hernach, als gedachte Abzüge da ein gemacht, und sie ein wenig überdüngt worden, das schmackhaffteste Gras geben. Es sollen aber solche Abzüge von rechtswegen auch ihren Ablauff haben, wenn man guten Nutzen davon geniessen will. Man kan auf diese Weise gantze grosse Brüche trocken, zu Feld und Wiesen machen, ja vermittelst derer Canäle und des Wassers Fluß Mühlen-Wercke dabey anlegen. In der Marck hat man vor einigen Jahren einen grossen district eines solchen Bruches zu einer schönen

schönen, etliche 1000 Reichsthaler Pacht tragenden Land-Gute gemachet. Es wird auch gebraucht, wenn man das Wasser von denen Teichen abziehet, welches aus vielerley Ursachen bey der zahmen Fischerey geschiehet. Siehe Teich.

Abzüge, in den Weinbergen, sind diejenigen Enden am Weinstöcken, welche etwa nur eine halbe Elle tief in die Erde, und also bey weitem nicht so tief als die Sencker eingeleget werden, so daß ihre äusserste Spitze mit 3 bis höchstens 4 Augen über den Erdboden herfür zu stehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird. Sie werden auch Ableiter genennet.

Accis, heißt überhaupt derjenige Zoll, der auf gewisse Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget ist; Ingleichen die Auflage, so von denen Victualien, und was man sonst täglich consumiret, ohne Unterscheid der Personen abgegeben werden muß: Im ersten Fall wird sie die Land- im andern aber die Consumtions-Accise genennet. Bey dieser wird billig in Ansehung derer Sachen oder Waaren eine Proportion gehalten, dergestalt, daß diejenigen Stücke, die nur zur Wollust und Ueberfluß dienen, mit höherem Zoll beleget seyn, als diejenigen, welche der Arme sowohl als der Reiche unumgänglich zu seinem dürfftigen Unterhalt vonnöthen hat. Eigentlich zwar ist Accis kein Zoll, sondern eine Art der Abgabe, welche einheimische so wohl als auswärtige von auswärtigen und einländischen Waaren bey dem Verkehr erlegen müssen, nachdem man die alte Art der Steuern nicht füglich auf bewegliche Güter legen können, diese aber bey zunehmenden Manufactur- und Commercien-Wesen in Teutschland billig auch von denen, die unter des Landes Schutz damit gewinnen, vergeben werden musten, daher er auch an einigen Orten nur in denen Städten eingeführet, dagegen aber daselbst die Steuer von denen Häusern abgeschaffet ist. Man conf. Hofrath D. Zinckens Grundriß der Cameral-Wissenschafften II Theil § 707 seq.

Ackeley, siehe Ageley.

Achs-Bleche, sind diejenigen Schien-Eisen, welche zu Verstärckung der Achsen an dieselbigen genagelt werden, und befindet sich an einer ieden sowohl oberhalb derselben, als auch unten ein dergleichen Eisen, wovon das untere hinten mit einem eisernen Rincken gefasset, und an das Schal-Stücke befestiget wird. Sie dienen, daß die Achse von der Nabe des Rades nicht abgenutzet werde, und immer einerley Rundung behalte, daher ein sorgfältiger Wirth wohl Acht hat, daß, wenn durch langen Gebrauch ein Achs-Blech, und sonderlich das unten lieget, sich abgenutzet und durchgeschliffen, sogleich ein neues aufgeleget werde, indem sonst der Achse kein geringer Schade dadurch zuwachsen kan.

Achsen, Axen, werden die beeden Stücken Holz genennt, worauf die Obertheile oder das Gestelle eines Wagens gebauet, und um deren äusserste Enden die Räder im Fahren sich bewegen und herumlauffen. Ein Rüst- oder Bauer-Wagen hat deren zwo: nemlich die Hinter-Achse mit einem Schnabel, und die Vörder-Achse mit zween Armen; Eine Karre aber hat nur eine Achse. Man hat auch eiserne Achsen, welche aber nur an leichten Zeugen, als Pflügen, Carriolen oder Chaises roulantes, item an Reise-Kutschen angebracht werden können.

Achsel-Fleckgen, Achsel-Stückgen, nennet man an denen Ober- und Unter-Hemden diejenigen schmalen, von beyden Seiten wohl eingeschlagene, und also zweyfach über einander liegende Streiffen, die sich von dem Bunde am Hals bis an des Ermels Anfang erstrecken. Von den Nätherinnen werden sie insgemein aufgesteppet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Hertzes oder auch nur dreyeckig geschnitten, angenehet, um der Festigkeit willen; Wie denn in dergleichen Absicht die Achsel-Fleckgen an diesem Ort gebraucht werden, weil daselbst, sonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen, und ohne diese bald aus dem Bunde reissen würden.

Achsel-Hemden, sind aus gar grober Leinwand gemachte Weiber-Hemden ohne Ermel, über die erstlich noch besonders ein Leib mit Ermeln von Barchent, feiner Leinwand und dergleichen gezogen werden muß. Es bedienet sich derer am allermeisten das Gesinde auf dem Lande und die andern armen Leute, welche nicht vermögend seyn viele und theure Hemden anzuschaffen, aber doch gerne, ohngeachtet ihrer unsaubern Arbeit, auch reinlich gehen wollen, da sie denn leichte gedachten Leib mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

Achtel, siehe Quartiergen.

Acker, ist ein Stück Landes oder Feld, welches mit den Haacken, Pflug und der Ege zugerichtet, und darauf mit allerley Saamen oder Gewächsen zu verschiedenen Zeiten besäet oder bestecket wird. Ein kluger Haushalter hat auf mancherley Umstände hierbey wohl Acht zu haben, wenn er einen Acker gehörig und nach Wunsch nutzen will, das meiste aber kommt hauptsächlich an auf die Lage, Beschaffenheit des Bodens, und auf dessen Bestellung. Die beyden ersten Stücke betreffend, ist denen Mängeln, welche darbey vorzukommen pflegen, wohl nicht allemahl gantz abzuhelffen; doch kan durch fleißige Sorgfalt eines Ackermanns vieler Schaden und anderes unbequemliches Wesen offt verhütet werden, davon das Wort Ackerbau nachzusehen, da die mancherley Beschaffenheit des Landes beschrieben zu finden. Die Verbesserung geschiehet, theils wenn man feuchten und nassen Acker durch Abzüge trocken machet, Sand darauf führet, Stein und Kieß und allerhand Sand-Gallen ausrottet, wenn man ihn rajolet, gute Erde hinzu führet, denselben offt pflüget und liegen lässet, damit Sonne und Lufft in seinen Schoß wircken und die mannigfaltigen Cörpergen mit ein ander in eine Fermentation gebracht werden, solcher Gestalt aber Nahrungs-Theile der Pflantzen entstehen, als woraus

auf die Fruchtbarkeit des Bodens insgemein ankommt. Ingleichen wird er überhaupt durch Düngen verbessert wovon der Artic. Düngung nachzuschlagen. Man muß aber hierbey auf den Unterschied des Bodens, ja endlich in Ansehung seiner besondern Verbesserung auf die Früchte, darzu er verbessert werden soll, ferner auf die Witterung sehen. Man verbessert auch den Acker durch einige Früchte, z. E. Färberröthe, kleine Bohnen, so ihn reinigen und düngen. Die Zeichen eines guten Bodens sind ausser denen Früchten nach der Bestellung, theils an der Farbe zu haben, als woraus man erkennet, ob er leimigt, ganz oder zum Theil schwarz und fett und so fort aussiehet? Theils giebt man Achtung, ob von Natur wilde Sträuche, Bäume und Kräuter darauf und zwar, stark und fett wachsen. Die Güte wird aber auch Vergleichungs-Weise an dem schlechten Acker betrachtet, z. E. lettigter Acker ist besser als sandichter. Allein jener ist schlechter als schwarzer oder leimichter. Man muß endlich auch beurtheilen, ob er kalt, trocken, hitzig ꝛc. Diese Lehre ist sehr weitläufftig. Man kan sonderlich D. Kühnholds œconomiam experimentalem dabey nachschlagen. Auch hat Hoffmann in seiner Klugheit Haus zu halten vor andern mit Grund davon zu schreiben gesuchet, da die gemeinen Haushaltungs-Bücher hiervon offt ohne Grund handeln und allerhand wenig nützende Zeichen angeben. In Betrachtung des Bestellens wird insgemein ieder Acker mit dem Pflug dreymahl durcharbeitet, ehe man den Saamen darein streuet: Denn erst wird das Läde-, wie auch brach-gelegene Feld gestürtzt, hernach gerühret, oder der darüber gebreitete Mist untergebracht, und endlich zur Saat nochmalen geackert. Jedes aber muß nach seiner Art und zu gehöriger Zeit von einem verständigen Haushalter vorgenommen werden. Gemeinialich werden hier zum Sommer-Getreyde die Aecker um Michael gestürtzt, um Fastnacht gerühret, und um Ostern zur Saat bereitet: Zum Winter Getreyde aber stürtzet man sie im Brachmonat, rühret sie zwischen Jacobi und Laurentii, und pflüget sie zur Saat um Creutzes-Erhöhung; was ausser diesem mehr darzu gehört, ist unter dem Wort Acker-Bestellung zu finden. In Ansehen dessen aber bekommt der Acker oder das Feld selbst mancherley Benennung, und heißt bald Läde- bald Brach- bald Stürtz- bald Rühr- bald zugesäeter und besäeter Acker, davon unter iedem Buchstaben weiter nachzulesen. Was endlich bey Erkauffung der Aecker zu beobachten, ist bey dem Wort Feld angeführt worden.

Acker, wird auch sonst vor ein gewisses Feld-Maaß genommen, welches in den Chur-Fürstlich-Sächsischen Landen, in Feldern, Wiesen und Höltzern, gemeiniglich dreyhundert gevierte Leipziger Ruthen hält; Sonst aber von verschiedenem Inhalt ist, so, daß fast iede Gegend und iedes Land, bald in diesem, bald in jenem, seine besondere Anzahl der Ruthen, ja auch unterschiedliche Ruthen hat, wie unter eben diesem Wort ein mehrers in dem Mathemat. Lexico erkläret zu finden. Siehe Feld-Maaß. Ein Haus-Wirth siehet also hierbey mehr auf den Anschlag nach den Kornern.

Acker-Arbeit, begreifft alle diejenige Mühe, so ein Landmann oder Bauer mit Düngen; Mistbreiten; Haacken; Pflügen; Egen; Säen; Waltzen; Jäten; Pflantzen; Hacken; Rauffen; Schneiden; Mähen oder Hauen: Einführen ꝛc. auf seinen Acker oder Feld wendet. Was bey einer ieglichen von diesen Arbeiten insonderheit zu observiren, ist unter ihren Special-Benennungen angemercket zu finden.

Ackerbau, ist eine Wissenschafft, das Land oder Feld dergestalt zuzurichten, und mit der Bestellung also in acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Kosten dem Landmann hinwieder reichlich Früchte bringe; Oder, wie ihn Cicero Lib. I offic. beschreibet: Der Ackerbau ist eine Kunst und Wissenschafft, so da lehret, mit der Erde nützlich und einträglich zu handeln und zu wuchern. Hierzu wird nun eine gute Kundschafft von iedes Ortes Gelegenheit erfordert, ob nemlich der Ackerbau hoch, tief in einer Auen, abhängig, eben, bergicht, trocken, hart, oder naß, an der Sommer oder Winter-Seiten, gegen Morgen oder gegen Mittag gelegen; ingleichen wie der Boden selbst beschaffen, ob er gutes Erdreich, leimich oder steinig, und ob er sandig, oder ob tief auf bösen Erdreich zu ackern sey, und folglich der Acker artig oder unartig, oder lettig, Sandmehlicht, sumpficht, sauer, mineralisch, wie verbrannte Asche oder Feld-Erde, ob er schwarz, fett, oder vermischt mit schwarzer Erde und Sand oder Leim, oder Letten? ob er sehr im Schatten und Wildfraß, den Wasser-Fluten unterworfen liege und dagegen nicht feste sey? ob er weiß und Aschgrau, roth oder schwarz und klebricht, lucker und so fort aussiehet. Wer den Zweck und das Verhältniß zum Früchten überhaupt und insonderheit zu dieser und jener Frucht bedencket, kan hierinne leicht mit Hülffe der Erfahrung anderer, davon man Nachricht einziehen muß, urtheilen. Denn nach diesen allen hat ein guter Ackermann sich zu richten, und darnach zu düngen, auch die Beete breit oder schmahl, doch weder zu klein noch zu groß, dargegen fein kaulich und rund zu machen, (davon siehe Acker-Beete,) ingleichen seichte oder tief die Furchen zu ackern, und dieses alles nach Befinden des Bodens wohl einzurichten. Es ist aber der Ackerbau fürnemlich dreyer Stücke wegen werth zu halten: 1) wegen der daraus entspriessenden ehrlichen und Christlichen Nahrung: 2) wegen seiner Nothwendigkeit und Nutzbarkeit: und 3) wegen seiner Annehmlich- und Lieblichkeit. Das erste Stück belangend, ist es gewiß, daß, wenn man alle Geschäffte und Handthierungen ansiehet, womit sich der Mensch in der Welt fortbringen und ernähren muß, iedoch diesfalls keine dem Ackerbau verglichen oder vorgezogen werden kann, weil es mit demselben dergestalt ehrlich und aufrichtig zugehet, als es bey andern Handthierungen und Geschäfften nicht leicht geschehen kan.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

man zum Brach-Feld liegen. Die Verwechselung des Feldes und Saamens ist eine der wichtigsten Ackerbaus-Regeln. Doch giebt es an einigen aber wenigen Orten Jahr-Felder, die nemlich ein Haus-Wirth alle Jahr nutzen und gebrauchen kan, und nichts davon brache liegen lassen muß. Man nennet es auch Garten-Acker. An andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein, wie im Holsteinischen. Der Ackerbau bey einem Gute soll eigentlich eine solche Grösse haben, und also eingetheilet werden, daß man denselben in der Besserung mit Düngen und Pferchen nothdürfftig erhalten, und in aller gehörigen Acker-Arbeit recht beschicken und anrichten könne. Wie nun hierbey hauptsächlich auf den beym Gute befindlichen Wiesewachs und Gräserey, auch Trifften, Schäferey und Viehzucht, nothwendige Absicht und Rechnung gemachet werden muß: also ist gewiß, daß von einem mittelmäßigen, doch wohlangerichteten Ackerbau zwey- oder auch wohl dreymahl mehr Nutzung zu nehmen, als von einem grossen und weitläufftigen Feldbau, deme entweder nicht recht vorgestanden wird, oder deme mit benöthigter Arbeit sein Recht nicht behöriger massen geschehen kan, oder dem es sonst an der proportionirlichen Verhältniß der Viehzucht dazu, wie auch anderer Dinge fehlet, welche alle in einer Zusammenstimmung mit einander bey einem rechten Land-Gute stehen müssen. Denn es gehören auf einen mittelmäßigen Ackerbau, und zwar auf eine iegliche Acker-Arbeit, nicht so viel Unkosten, Fuhren und Hand-Arbeit, als auf einen gar zu grossen Ackerbau, da alles mit grössern Unkosten und mehrern Umständen geschehen muß, und doch, wegen der Grösse und Weite, nicht allerdings zu rechter und bequemer Zeit, wie sichs gebühret, angestellet und verrichtet, noch die Fröhner und arbeitende Leute zur schuldigsten Arbeit angehalten werden können, daß also offtmahls etwas versäumet wird, und durch einfallendes Ungewitter am Aussäen und Einerndten des Getreydes und anderer Feld-Früchte Schaden erfolget. In Summa die Grösse des Ackerbaues (welcher vornemlich, neben göttlichem Segen und Gedeyen, auf zweyen Haupt-Stücken, als 1) auf gebürlicher Zeit-Hülffe, und dann auch 2) auf gehöriger Bestellung und Arbeit beruhet) muß mit der Viehzucht, um des Düngers willen, in guter Proportion stehen, damit kein Stücke ohngedünget oder ohngepferchet bleibe. Falls aber ja der Ackerbau, um seiner Weitläufftigkeit willen, nicht damit nach Nothdurfft bestritten werden könte, so ist es besser, man verpachte oder verlasse die weitentlegensten Aecker, als daß man mit grosser Zeit-Versplitterung oder auch mit vielen Unkosten den Mist darauf führen, und durch seine eigene Leute und Geschirre bestellen lasse. Noch besser aber ist es, man sucht sie, woferne es sonst die offt unverständig eingerichteten Feld-Gebräuche zulassen, zur Viehzucht durch Bebauung mit Spanischen Klee, Esparsette, davon die œconom. Fama und Leipzig. Sammlung VIII St. nachzusehen, zu brauchen. Denn wo auch keine Wiesen und Auen sind, da kan man dennoch viel mehr Vieh solcher gestalt halten. Und D. Kühnhold hat gezeiget, wie viel austräglicher es seyn würde, wenn man von der ausschweiffenden Begierde viel Korn-Land zu haben, an einigen Orten abstünde, und sich mehr auf die Viehzucht legete, solcher Gestalt aber das Vorurtheil, daß man, wo viel Acker und keine Wiesen, Trifft und Weyde ist, nicht viel Vieh halten könne, verbiete. Endlich ist noch zu erinnern, daß zu einem ieden rechten und wohlbestellten Ackerbau vornemlich drey Stücke erfordert werden, nemlich: Erstlich: Ein verständiger und erfahrner Acker- oder Bauers-Mann, der seine Arbeit zu rechter und bequemer Zeit anzustellen, und mit behöriger Vorsicht, Fleiß und Sorgfalt zu verrichten wisse; und schreibt diesem Colerus in dem IV Cap. des vierten Buchs vom Ackerbau 28 Regeln vor, darnach er sich bey Anstellung seines Haus-Wesens richten soll. Zum andern gutes starckes und tüchtiges Acker-Vieh, zur Arbeit; und dann drittens ein wohl conditionirtes Acker-Zeug oder Acker-Geschirre, an Pflügen, Egen, Waltzen und dergleichen. Man kan aber auch noch das 4te Stück hinzuthun: Nemlich Gelegenheit seine Früchte gut in Geld zu setzen, dazu denn, wann keine Abfuhr zur See oder zu Lande ist, durch den Flor der Manufacturen und Handwercker im Lande, durch wohl angebauete und recht gelegene Land-Städte, diesen aber wiederum durch gute Commercien und dazu gelegene Kauff- und Handels-Städte dienen. Dann wo dieses fehlet, da bekümmert man sich auch um den Ackerbau nicht, weil der Landmann nicht weiß, wo er mit seinen Früchten hin soll. Und deswegen sind auch Ackerbau und Acker-Güter in keinem sonderlichen Werth. In Liefland und Polen findet man dieses.

Acker-Beete, sind gewisse Abtheilungen, nach der Länge eines Ackers, welche mit Furchen von einander unterschieden sind. Oder: Es ist ein Acker-Beet derjenige Platz, welcher zwischen zweyen ausgestrichenen Furchen gelassen, und mit Saamen bestreuet wird. Man findet aber die Beete nicht aller Orten von einerley Grösse, sondern es werden an einem Orte breite, und am andern schmale Stücken (denn also pflegt man gemeinialich auch die Acker-Beete zu nennen) gehalten. Die Ursache des Unterschiedes beruhet auf der Lands-Art: Denn wo die Aecker lange Nässe in sich halten, sonderlich an denen bergichten Orten, daselbsten werden schmale Beete oder Stücke geführet, und dieselbe sein hoch oder rund erhoben zusammen gepflüget, auch die Furchen darzwischen fleißig ausgestrichen, damit wenn ein starcker Regen fället, das Wasser in vielen Furchen abschiessen, und die Aecker desto eher trocken werden können: Denn wenn man in nassen Feldern wolte breite Stücken führen, würde der Saamen nicht alleine ersauffen, sondern da er sich ja noch erhielte, würde, nach solcher Säurung, Trespe, Raden und Vogelwicken wachsen, und mithin ein schlechter Nutzen

en daraus erfolgen. Diese schmalen Beete nehmen aber viel Land weg, so nichts oder wenig trägt, wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohne dem nicht viel Ackerland ist, mit Verstand zu sehen und dahin zu trachten ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, sonderlich durch Abzüge und Wasser-Furchen erlange und man eine nicht allzuschmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden, bloß darnach, weil es hergebracht und andere bey ihren bergichten Aeckern solches anfänglich gethan haben. Die breiten Acker-Beete werden an denjenigen Orten geführet, wo der Acker nicht lange Nässe hält, und da man sich nicht zu besorgen hat, daß der Saame ersäufet, oder aber durch einen starcken Regen Saat Frucht und Erdreich zugleich weggespület werden.

Acker-Bestellung, begreifft alle diejenigen Acker-Arbeiten, welche auf ein Stücke Feld müssen gewendet werden, bis der Saame unter- und zum völligen Aufwachs gebracht ist, da der Acker alsdann bis auf die Erndte Friede hat. Solche bestehen in der ersten Art, das ist, im Winter-Felde, in folgenden neun Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen; 2) In dem Brachen; 3) In dem Wenden; 4) In dem Rühren: Haacken und Overiren; 5) In dem Egen; 6) In dem Aehren, oder, zur Winter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) In den Furchen-Ausstreichen, und in den Wasser-Furchen machen; Bey der andern Art aber nur in sieben Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen (so doch nicht durchgehends bey allem Sommer-Felde geschiehet.) 2) In dem Stoppeln oder Stürtzen. 3) In dem Rühren oder Wenden. 4) In dem Ackern oder zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. 6) In dem Egen, und 7) in dem Waltzen. Wovon unter ieglichem Worte besonders soll gehandelt werden.

Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heisset man, zum Unterscheid der Garten-Früchte, das Getreyde, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker, gegen den eingestreueten Saamen und gesteckte Pflantzen wieder nicht, als da sind: Weitzen, Korn, Dinckel, Gersten, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirsen, Himmelsthau, Heydekorn, Rübsen oder Rübe-Saamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erd-Aepffel, Erd-Birn, Toback, Waid, Reiß, Flachs, Hanff, Saffran oder Saflor, Süßholtz, Färber-Röthe, Weberkarten und dergleichen. Davon die besondern Artickel nachzusehen, und wäre zu wünschen, daß man an vielen Orten nicht nur bey denen gewöhnlichen bliebe, sondern auch andere versuchte, die öffters besser als jene gerathen.

Acker-Geschirre, hierunter wird alles zum Ackerbau gehörig- und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirth iederzeit, insonderheit aber, ehe er im Früh-Jahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben sich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummte; Affter- oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummte; Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spiessen und Stricken; Bauch-Gurte; Dengel- oder Dennel-Zeug; Dresch-Flegel oder Drischel; Egen mit höltzernen, oder, nach Beschaffenheit des Landes, mit eisernen Zincken; Ege-Schlitten; Grab-Scheite oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Mist-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kasten-Karren oder Radebergen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreyde-Fege-Knebel; Leinen; Mist-Bahre oder Mist-Trage; Mist-Haacken; Mist-Karre; Mist-Korb; Mist-Breter; Pfahl-Eisen; Pflug mit seiner Zugehörung; Rade-Hacken oder Radehauen; Rollen; Rechen oder Harcken mit höltzernen oder eisernen Zincken; Säcke; Säe-Tücher; Sättel mit ihrer Zubehörung; Schauffeln; Schüppen; Wurf-Schaufeln; Seile; Seiten-Blätter; Getreyd- und Grase-Sensen; Getreyd- und Grase-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Wagen-Flechten; Wagen-Tücher; Waltzen, Wallbrechen oder Waltz-Hölzer; Wetz- und Schleiff-Steine; Wiesen-Hobel; Wurff- und andere Schauffeln; Zaum und Zügel, u. d. m. Zu diesem Zeug und Geschirre soll ein fleißiger und fürsichtiger Haus-Wirth von Zeit zu Zeit selbsten sehen, solches was er oder die Knechte können aus der Wirthschafft fein immer im Vorrath verfertigen und anschaffen, das schadhaffte ohnverzüglich ausbessern, oder, wo er es nicht selbsten kan, solches durch iemand anders, der Verstand davon hat, verrichten lassen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anschaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden soll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde. Ja er muß auch das gebrauchte fein in dazu gewidmeten Schuppen, Ställe, Ecken, Kammern und Oertern verwahren und alles an seinen Ort wieder bringen lassen, damit man es gleich übersehen und auch finden kan.

Acker-Hollunder, suche Attich.

Acker-Klette, siehe Klette.

Acker-Knoblauch, siehe Knoblauch.

Acker-Kummet, siehe Kummet.

Acker-Leine, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers starck, so mit einem Ende vornen an den Zügel, des Sattel-Pferdes geschleifft, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu lencken. Diese Acker-Leine liegt währender Arbeit auf der vornen am Pflug-Stöcken fest eingesteckten Zwiesel-Ruthe, oder sogenannten Encken auf.

Acker-Lohn, wann ein Landmann entweder so wenig Feld bey seinem Gute hat, daß er

er keine Pferde darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag solches nicht alles, zu rechter Zeit, mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten, oder er hat kein Geschirr; so muß die Bestellung durch iemand anders geschehen, deme dann etwas gewisses davor bezahlet, und dasselbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Acker-Lohne wird es nach dem Unterscheide der Lands-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kommt auch hauptsächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feld-Arbeiten, so mit Pflüg- und Egen, Waltzen, Pferd und Wagen bey der Mistfuhre und beym Einführen des Getreydes geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von ieglicher Art zu ackern, zum Exempel vom Brachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürtzen, von zur Saat-ackern und Egen ꝛc. ein gewisses vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreyde davon in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holtzfuhre mit drein thun. Wieder andre geben etwas weniger von iedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch a parte. Andere aber lassen ihren Acker gerne um die Helffte bestellen, geben also demjenigen wenigern Saamen als die Helffte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Helffte der Früchte. Dieses abek ist an vielen Orten, weil der, welcher nicht anspannet, dabey zu kurtz kommt, verboten.

Acker-Maaß, siehe Feld-Maaß.

Ackermann, ist derjenige, so eine gute Wissenschafft vom Ackerbau besitzet, und entweder seine eigene, oder aber, gegen ein gewisses Acker-Lohn eines andern Felder ackert und bestellet. Siehe weiter unten Bauer und kurtz vorher Ackerbau.

Ackermann, siehe Calmus.

Acker-Messer, ist eine ohngefehr 1713 in dem Mayländischen Staat von dem *Marquis del Borro* erfundenen Machine, womit ein Mensch, indem er selbige auf der Erde vor sich hinschiebet, das Feld vortheilhaffter als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh ersparen kan. Es bestehet diese neue Art eines Pfluges Tab. I fig. 2 aus drey Haupt-Stücken, als 1) aus einem Gestelle A. oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa. gehet, vorne aber auf zwey beweglichen Füssen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschuhet, und zwey Spitzen haben, vermittelst denen der Wagen leichter fortgeschoben werden kan, indem solche Spitzen in dem Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befordern. 2) Aus der Rüstung B. welches zwey grosse Keulen oder Schlegel cc. mit ihrem Zugehör, wodurch man die Spaten und scharffe Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerstücket wird, in die Erde hinein treibet; 3) Aus dem Geschirr oder Eisen-Geräthe C. in dessen Anordnung das Haupt-Kunst-Stück der gantzen Machine beruhet. Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gefället worden, so die Application dieser Machine selbst mit angesehen, und deren Vortheil genau untersuchet haben; Also berichtet davon *Don Luigi Ruggiero* an *Don Piero Visconti* den Groß-Cantzler zu Mayland: „Es sey das Instrument auf Art eines kleinen Hand-Wagens“ gemacht, mit zwey Rädern, damit es desto“ leichter fortzuschieben sey, bestehe aus stein-“ eichenem Holtz, habe an der Spitze 6 eiserne“ Spaten, so mit ihren beweglichen Angeln“ wohl zugerichtet. Oben hinein seyn zwey“ Keulen vom harten Holtz, welche, wenn sie“ erhaben werden, auf die Axe, woselbst obge-“ dachte Spaten in einander gefüget seyn, schla-“ gen und verursachen, daß sie in das Erdreich“ eindringen. Diese Spaten brechen das Erd-“ reich mit grosser Behendigkeit. Man kan“ auch so gar Weibs-Bilder darmit arbeiten“ lassen, weil man es leichte führen und bewe-“ gen kan ꝛc.„ So schreibet auch hiervon an oben gedachten Herrn Groß-Cantzler der Ingenieur *Joh. Ruggiero*, folgendergestalt: „Es ist zu Hebungen, Stossungen, Keilungen ver-“ fertiget, und wird mit solcher Leichtigkeit und“ Einfalt gehoben, daß es zu verwundern ist,“ wenn man seine Geschwindigkeit und die“ Kräffte seiner Wirckung betrachtet, welche“ schier von zwey Ellen an der Spitze, sechs Zoll“ an der Breite und eben solcher Tieffe bey iedem“ Streiche ist. In einem Augenblick hebt es“ wunderbarer Weise das Erdreich, und indem“ es solches weiter vor sich stösset, wircket es,“ wie ein Grab-Scheit, als wenn mehr Men-“ schen ackerten, und das Erdreich zugleich um-“ wältzeten. Ferner hat dieses Instrument mächtigere und kräfftigere Wirckungen, wenn das“ Erdreich hart, trocken und auch gefroren ist,“ da man solches durch keine Machine, und we-“ der durch Grab-Scheit noch Pflug spalten“ kan. Alsdenn wircket es wunderlich, indem“ es in einem Augenblick starcke Erd-Klösser,“ schier zwey Ellen lang und sechs Zoll breit und“ tieff, zertheilet, wie ich durch die Erfahrung“ gesehen habe. Wenn das Erdreich einmahl“ durch diesen Pflug durcharbeitet wird, so wird“ es besser, als wenn es zweymal durchackert“ würde, weil er das Erdreich erhebet, von sich“ stösset, und in kleine Stücke zermalmet über“ sich wirfft ꝛc.„ Unter andern Personen aber, die eine besondere Wissenschafft von dem Ackerbau in dem Mayländischen Staat haben, attestiret *D. Rocco Ricci* von der Wirckung dieses Acker-Messers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten lassen, dergestalt: „Sage demnach, daß an der Art, womit dieses neue Instrument die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch viel vortheilhaffter urtheile, als das Grab-Scheit, und daß die daherrührende Arbeit weit besser und gründ-

lich

lücher, als des Pfluges sey. Auch glaube mich, daß kein Boden sey, der mit diesem Instrument nicht könne umgearbeitet werden, in Ansehung der grausamen Macht, mit der dis Eisen getrieben werden, und der Leichtigkeit, mit welcher man zwey Ellen in der Länge mit iedem Stoß umwendet ꝛc.„ Wer im übrigen von dem Gebrauch dieser Machine und der Zubereitung ihrer besondern Stücke weitern und genauern Unterricht begehret, kan die ausführliche Beschreibung des sogenannten grossen Oeconomischen Acker-Messers des Marchese *Don Allessandro dell Borro*, so 1721 in 4to ausgegeben worden, nachschlagen, als aus welcher kurtz vorherstehende Urtheile und Nachrichten gezogen seyn. Doch ist von dieser Oeconomischen Machine bey allen diesen Umständen so viel zu urtheilen, daß sie sich nicht in allem Erdreich ohne Unterscheid wohl und nützlich brauchen lasse, sondern nur in lockerer Erde, und auf flachem Lande, wie solches auch die Erfahrung gewiesen, als dergleichen Operation vor etlichen Jahren an hiesigem Orte damit vorgenommen worden. Man hat so wohl vorhero als noch der Hand noch mehr Arten von besondern Pflügen erfunden und vorgeschlagen, davon insonderheit der art. Pflug nachzusehen.

Acker-Müntz, siehe Poley.

Ackern, heißt (I) überhaupt: Das Erdreich mit dem Pflug umreissen. Es geschicht solches nicht auf einerley Art, auch nicht zu einerley Zeit, vielweniger zu einerley Endzweck. Der Zweck ist entweder a) das Erdreich aufzureissen, b) dasselbe lucker, c) klein zu machen, d) das gute in die Tiefe zu bringen, e) das Feld vom Unkraute zu reinigen, f) den Saamen und g) den Mist unterzupflügen, ingleichen recht zu vermengen, h) den Acker in Ordnung zu schlagen, und ihm i) seine Furchen, seine Abtheilung, wie auch Wasser-Furchen zu geben. Alle diese Zwecke sucht man durch das Ackern mit dem Pflug, um dadurch den Acker der Sonne, der Lufft, dem Thau, dem Regen, ferner dem Saamen und dem Mist zu eröffnen, dahingegen aber die Nässe und das Unkraut wegzuschaffen. Und mit eben diesen Absichten muß so wohl die Zeit ihrer Witterung nach, als auch die Zeit der Früchte, so sie zu ihrer Pflantzung und Reiffe nöthig haben, und hingegen das Unkraut brauchet, übereinstimmen. Man kan daraus auch die bequemere Einrichtung und Veränderung des vornehmsten Werckzeuges, nemlich des Pfluges lernen, ja erkennen, wo Pferde oder nur Ochsen zu brauchen, indem ein Acker nach Unterscheid des Feldes schwerer oder leichter ist. Wenn im letzten Fall z. E. im sandichten Lande, und wo vollends die Fuhren der Wirthschafft nur im flachen Lande nicht weit und leicht vorfallen, wo wenig Hafer wächst und wenig Heu gebauet wird, so sind die Ochsen austräglicher, ingleichen auch da, wo sehr wenig Feld ist. Das Ackern bekommt auch sonderlich von der Zeit und seinem Zweck die Benennung. Solchemnach sind bey der Winter-Saat viererley Arten zu ackern, als 1) Brachen; 2) Wenden; 3) Rühren, und 4) Aehren, oder zur Saat Ackern; Bey der Sommer-Saat hingegen nur drey, nemlich 1) Stoppeln oder Stürtzen: 2) Rühren oder Wenden, und 3) Ackern oder zur Saat pflügen. Wiewohl auch vieler Orten sowohl bey der Winter- als Sommer-Saat die andere Art ausgelassen wird. Was nun bey einer ieglichen von diesen Arten zu observiren, solches ist unter ihren Special-Benennungen zu finden; Schlage weiter nach Pflügen.

(II) Wird auch das Wort Ackern in specie von der letzten Art zur Sommer-Saat gebrauchet, und heisset sodann so viel, als zur Saat pflügen, welchemnach es eben dasjenige, was das Aehren bey der Winter-Saat bedeutet. Siehe Aehren.

Acker-Pferde, gehören unter das Acker-Vieh, und sollen nicht gar zu alt, sondern starck und arbeitsam seyn, und eben dieser Ursache wegen, weil sie nemlich hart arbeiten müssen, soll ein Haus-Vater die Pferde-Knechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde offt so viel, als das Futter thut, indem der Roßstaub, wenn er sich einmahl in die Haut legt, sehr beisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können; sonderlich soll man ihnen die Füsse und Hüffe reine halten, sie zu rechter Zeit hefften und beschlagen lassen, ihnen offt zum Maule sehen, die Schieffer-Zähne abstossen, und die Wartzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken lassen; sonderlich soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte, sowol als in der Erndte selbsten aufs beste halten und warten, auch dabey die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein lüfftig und kühl stehen; man soll auch denen Acker-Pferden bisweilen Wermut und Saltz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermut blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen und gefährlichen Zufällen præserviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetrifft, davon wird ein mehrers unter dem General-Titel Pferd zu finden seyn. Siehe Pferd.

Acker-Raute, siehe Erdrauch.

Acker-Salat, ist die wilde Art der Lactucke, so man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe Lactucke.

Acker-Vieh, ist eines von denen zu einem ieden rechten wohlbestellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und bestehet entweder in guten dauerhafften Pferden, oder starcken tüchtigen Zug-Ochsen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Acker-Lohn zu bezahlen zu unvermöglich ist, sein Feld mit seinen Kühen pflüget. Es gehet auch wohl an, wenn man sie nur in Ansehung der Milch, und wenn die Kalbe-Zeit nahe herbey kommt, recht in acht zu nehmen weiß, dieselben des Tages abwechseln, und sonderlich gut füttern kan,

Digitized by Google

kan. Sonst aber ist bey dem Pflügen mit Kühen nicht viel Vortheil, und werden solche, wenn sie zumahl Melck-Stücken sind, dadurch in die Zahl der Märtyrer gebracht. Die Beschaffenheit des Acker-Viehes, siehe unter den Worten Pferd und Ochse.

Acker-Wurtz, siehe Calmus.

Acker-Zwiebel, siehe Vogelkraut.

Aconitum hyemale, sonst **Winter-Wolffs-Wurtz** genannt, ist zwar eine unter denen ersten Blümlein, so sich im Jahre hervor thun, aber auch ein giftiges und dahero sehr gefährliches Gewächse, welches entweder gar nicht in einen Garten zu bringen, oder doch darinnen an einem besondern Orte fleißig zu verwahren ist, damit nicht junge, fürwitzige und unvorsichtige Leute dadurch in Lebens-Gefahr mochten gebracht werden. Hat eine schwartze, zäserichte und knollichte Wurtzel, in der Grösse einer Steck-Rübe, woraus etliche runde und rauhe Stengel entspringen, die ohngefehr zween Schuh und darüber hoch werden. Um dieselbe herum wachsen, wiewohl ohne Ordnung, eine Quantität dunckel-grüner, und gleich einem Stern, aber mit stumpffen Enden tieff-ausgeschnittener Blätter, deren iedes auf einem Spannen- oder anderthalb Spannen-langen Stiele einzeln wächset. Oben auf denen Stengeln kommen gelb-grüne und bleiche Blumen, und nach denenselben kleine Schötlein hervor, die den Saamen in sich behalten. Dieses Gewächse wird im Herbst eingelegt, und bedarff keiner sonderlichen Wartung. Wo ein Pferd ohngefehr davon gefressen, so fällt es nieder, als wann es den Schwindel hätte, und zieht ihm den gantzen Leib zusammen. Demselben muß man schleunig entweder mit einer Aderlässe helffen, oder ihme Mohrenkümmel-Saamen (Persil sauvage, Daucus Creticus) mit Wein, oder ein ziemliches Theil acetosener, und mit gutem alten Wein vermischter Raute eingiessen.

Adams-Aepffel, sind Früchte, denen dieser Nahme ohne Zweiffel deswegen beygeleget worden, weilen ihre Schale von aussen nicht anders anzusehen ist, als ob mit den Zähnen darein gebissen wäre. Die Blätter sind grösser und breiter, als an den Limonien, wie auch die Aeste, die Blüthen aber gleichen der Citronen-Blüthe, die Frucht hingegen ist rund und bleich, und noch einmahl so groß, als eine Pomeranze; Das Marck ist Eßig sauer, safftig, und am Geschmack den Limonien ähnlich, doch nicht so lieblich. Die Kernen sind den Citronen- und Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenschafft und Kräffte, allein nur etwas geringer. Die Stämmlein, welche am besten von diesen Kernern wachsen, müssen fein glatt aufgezogen werden, damit man nachgehends, wann sie Fingers dick, im Majo und Junio zur Zeit, wann der Baum im besten Safft ist, und die Rinde sich gerne ablediget, Pomerantzen, Citronen oder Limonien darauf setzen oder oculiren könne, weil, absonderlich die beyden letztern, auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte desto füglicher widerstehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben sie mit den Pomerantzen gemein.

Adams-Feigen, siehe Maulbeer-Feigen.

Adel oder **Arel**, wird der aus den Pferd- und Vieh-Ställen abfliessende Urin, imgleichen die übrige Feuchtigkeit in der Mist-Stäte genennet. Siehe Mist-Gauche.

Ader, ist in einem Cörper dasjenige Gefäß, darinnen gewisse Lebens-Säffte durch die Natur umgetrieben werden, welche die belebte Eigenschafft des Cörpers selbst constituiren und ausmachen helffen. Insgemein werden darunter diejenigen begriffen, darinnen das Geblüt seinen Umlauff hält, die in Arterias, das ist Puls-Adern, und in Venas, die Blut-Adern eingetheilet seyn; Beyde Arten haben wieder ihre besondere Abtheilungen, davon dieses Wort in dem Philos. Lex. weiter nachzuschlagen.

Ader-Binde, bestehet aus einem schmalen Streiffen von ziemlicher Länge, der auf beyden Seiten entweder einen subtilen Saum hat, oder auch nur bestochen ist, worzu gemeiniglich klare weisse Leinwand, Schwäbisch oder Catton genommen wird. Wenn nemlich die Incision mit einer Fliete, Laß-Eisen und dergleichen in einen Arm oder Fuß geschehen, und die verlangte Quantität Blut in eine Schale gelassen worden, tuncket man ein Büschlein Baumwolle in ein wenig Wein, legt solches auf die Oeffnung, und bindet mit beschriebenen Streiffen gantz lucker daherum, damit die Ader nicht wieder von selbst aufspringen möge.

Aderlassen, ist die Oeffnung einer Puls- oder Blut-Ader, um dadurch etwas Geblüt abzuzapffen, welches durch ein chirurgisch Instrument, so eine Fliete, Lancette, Laß-Eisen u. s. f. heißt, verrichtet wird, und Menschen und Vieh so wohl eine Cur, als auch zuweilen ein höchst nützlich Præservativ wider ungefehre Kranckheit abgiebt. Insonderheit ist dieses den Pferden, da es alsdenn Ader schlagen genennet wird, nicht nur sehr nützlich zu Heilung der Fieber, des Wurms, der Raudigkeit, schweren Athems, der Flüsse auf die Glieder, ausgenommen bey den Flüssen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Wassersucht, fürs Verschlagen, Schwindel, Feiffel, Haupt-Zustände, und für unzehlig viel andere Kranckheiten mehr; sondern es ist auch zur Fürsorge, und als ein Præservativ in specie allen denjenigen Pferden, welche wohl ernähret werden, und wenig arbeiten vonnöthen. Hingegen soll man denen Pferden, so noch nicht über vier Jahr alt sind, imgleichen denen Wallachen und castrirten und denen alten, welche sehr abgemergelt sind und denen man eher, wo es möglich, das Geblüte vermehren, als durch die Aderlässe abzapffen solte, gar nicht lassen, es erfordere es dann die höchste Noth, und auch alsdenn soll es mit Bescheidenheit vorgenommen, und gar wenig Blut weggelassen werden.

Digitized by Google

...ſtrong Garriſons, and ſo to ſecure the Country round about them, and to ſtop the Paſſages of Victuals and Ammunition to the Enemy, and to ſtarve them out of their Holds, and ſo to reduce them to Obedience.

Sir Thomas Fairfax hath ſent a Letter to the Houſe of Commons, wherein he gives them an account of the Proceedings of the Army under his Command, ſince the Fight at Naſeby, and of the Victories which God hath given them over the Enemy, and of the Reduction of ſeveral Towns and Garriſons, and of the Surrender of Oxford, and of the Articles upon which it was ſurrendred, and of the Reduction of Worceſter, Glouceſter, Hereford, Briſtol, Sherborne Caſtle, Dunſter Caſtle, Barnſtaple, Exeter, Dartmouth, Totnes, Berkley Caſtle, Sudeley Caſtle, Tiverton Caſtle, Bridgewater, Taunton, Bath, Farnham Caſtle, Winchcomb, Sandford Caſtle, Worceſter Caſtle, Hereford Caſtle, Ludlow Caſtle, Bewdley, Dudley Caſtle, Tamworth Caſtle, Lichfield, Stafford, Wem, Shrewsbury, Chirk Caſtle, Beeſton Caſtle, Hawarden Caſtle, Holt Caſtle, Ruthin Caſtle, Denbigh Caſtle, Conway Caſtle, Caernarvon Caſtle, Harlech Caſtle, Aberyſtwith, Cardigan Caſtle, Carmarthen, Tenby, Pembroke, Haverfordweſt, Cardiff, Chepſtow, Caerphilly Caſtle, Newport, Caerleon, Monmouth, Abergavenny, Skenfrith Caſtle, Grofmont Caſtle, Pontefract Caſtle, Scarborough Caſtle, Tickhill Caſtle, Sheffield Caſtle, Bolſover Caſtle, Newark, Belvoir Caſtle, Lincoln, Boſton, Sleaford, Gainſborough, Wingfield Manor, Tutbury Caſtle, Peverel Caſtle, Wardour Caſtle, Sherborne Caſtle, Corfe Caſtle, Portland Caſtle, Weymouth, Melcombe, Lyme, Portſmouth, Southſea Caſtle, Carisbrook Caſtle, Arundel Caſtle, Chichester, Lewes, Bramber Caſtle, Shoreham, Rochester, Tunbridge Caſtle, Sandown Caſtle, Deal Caſtle, Walmer Caſtle, Dover Caſtle, Sandwich, Canterbury, Ashford, Leeds Caſtle, Maidſtone, Farnham Caſtle, Guilford, Reading, Wallingford Caſtle, Abingdon, Banbury Caſtle, Aylesbury, Buckingham, Newport Pagnell, Bedford, Hertford, Berkhamſtead Caſtle, Windſor Caſtle, Hertford Caſtle, Hatfield Houſe, Ware Caſtle, Cambridge, Ely, Lynn, Norwich, Yarmouth, Landguard Fort, Colcheſter, Hadley Caſtle, Harwich, Woodbridge, Ipſwich, Orford Caſtle, Aldborough, Beverley, Hull, Carlisle, Cockermouth Caſtle, Penrith Caſtle, Appleby Caſtle, Brough Caſtle, Brougham Caſtle, Lancaster, Preſton, Liverpool, Chester

Nachdruck verboten.

Die Technik der Aquarellmalerei.

Von Hermann Schmidt.

(Fortsetzung.)

Die Technik der Aquarellmalerei.

Die Technik der Aquarellmalerei.

Die Technik der Aquarellmalerei.

num oder Temelum, ingleichen Thymallum genennet wird) ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm und gesunde Nahrung gebend, verdirbet auch nicht leichte, und dahero werden sie auch denen Krancken zu geniessen erlaubet, sonderlich die man in gantz klaren und schnellen Bächlein fänget, denn sie pflegen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Stromes hinein geführet. Aeschen-Schmaltz soll ein Haus-Vater im Majo in ein Glas thun, an der Sonnen destilliren, und fleißig aufheben: Denn es benimmt die Schmertzen der Ohren, wenn es in solche getrauffet wird; Es dienet auch sehr wohl für die Flecken und Dunckelheit der Augen, und löschet den Brand, er seye vom Feuer oder von heissem Wasser. Die Oesterreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er gar klein ist, Sprätzling; da er spännig wird, Mayling; so er sich etwas mehr erstrecket, Aeschling; endlich aber, wenn er zur rechten Grösse gelanget, Aesche. Er lässet sich wie eine Forelle zurichten und verspeisen.

Aeschenbaum, Asche, siehe Eschenbaum.

Aescher, wird derjenige Einsatz von Asche und ungelöschtem Kalck genennet, davon bey dem Seiffen-Sieden die Lauge folgender Gestalt zubereitet wird. Man nimmt nach Proportion zu einem Viertel Asche, die von gutem harten Holtz gebrannt, eine viertel Metze ungelöschten Kalck, giesset darauf etwas Wasser, ohngefehr so viel, daß es sich nur zusammen ballen lässet. Wenn hiernächst ein Gefässe, das ein Gestelle haben muß, sogleich bey Hand geschaffet, und über dieses Gestelle etwas dünne Stroh doch fein ordentlich geleget ist, so schüttet man denangemachten Aescher darauf, und drücket ihn fein derb ein, ehe Wasser darauf gegossen wird; Denn so der Aescher locker, und nicht derb genug gemacht, wird die Lauge nicht dienlich, und folglich auch nichts aus der daraus zubereitenden Seiffe.

Aescherer oder Aschenbrenner, sind Leute, welche ihre Nahrung mit dem Aeschern oder Aschenbrennen vor die Glasmacher suchen. Ihre Wissenschafft bestehet darinnen, daß sie recht und wohl erkennen können, wenn ein fauler Baum, oder dergleichen Stücke Holtz, genugsam reiff zum Aschenbrennen ist: Denn wenn selbiges wegglimmet, und eine Asche giebt, wie eine Lunte, so lässet es die meiste Asche hinter sich, alles Holtz aber, so in eine Flamme und vielen Rauch ausbricht, giebt wenig Asche. In grossen Wäldern lassen sie zum öfftern gantze grosse faule Bäume, die aber doch nicht so sehr faul, daß sie zum Aeschern reiff wären, etliche Jahre nach einander liegen, und warten, bis solche nach und nach reiff, und zum Aeschern tüchtig werden, alsdenn zünden sie solche mit gutem Nutzen an, und erlangen noch einmahl so viel Asche, als wenn sie die Bäume, da sie noch unreiff, angebrennet hätten: Oeffters machen auch die Aescherer nach Gelegenheit des Waldes, an vielen Orten, hin und wieder Feuer in alte Sitcke, auch sowohl in stehendes als liegendes, faules und anbrüchiges Holtz oder Bäume, belauffen solche Feuer etliche Tage nach einander, und sammlen die Asche zusammen; Wann aber grosse Wolcken-Brüche oder starcke Platz-Regen zählung einfallen, so löschen sie das Feuer aus, und überschwemmen und verwaschen die vorhandene Asche; Oder, wenn starcke Sturm-Winde bey trockener Zeit kommen, blasen sie die Asche in Wind und zerstreuen sie allenthalben herum, da denn der Profit davon geflogen, und der armen Leute ihre mühsame Arbeit alle umsonst und vergebens ist. Es müssen aber die Aescherer, wegen besorglicher Feuers-Gefahr, so in Wäldern entstehen dürffte, gebührliche Caution oder Bürgschafft stellen, und ihren schuldigen Zins abtragen, ob man gleich sonsten insgemein von ihnen glaubt, daß sie eine Kunst hätten, daß das Feuer nicht weiter brennen könne, als sie es verlangten. Die gelegenste Zeit Asche zu brennen ist im Winter, als in welcher Jahrs-Zeit das Feuer keinen Schaden thun kan, so gehet es auch noch im Herbst und Frühling an, besonders wo die Asche in Gruben gebrennet wird; Im Sommer aber ist es wegen der grossen Hitze gäntzlich verboten. Von dieser Materie kan Carlowitzs Anweisung zur wilden Baumzucht, ingleichen Hohbergs Bericht vom adelichen Land- und Feld-Bau nachgelesen werden. Es geschicht auf vielerley Weise, auch mit anderm Holtze als Klepel, Reisig und Gerüthe, so sie in Graben anzünden, und zu Asche brennen. Mit den stehenden Bäumen, welche inwendig hohl und faul sind, gehen sie also um: Sie hauen mit ihren langen Aexten Löcher in den Baum, und zünden denselben von innen an, so brennet das faule und morsche Holtz von unten bis oben hin an, gantz aus, und dieses giebt viel Asche, welche unten im Baum alle zusammen fället, und hin leicht zu sammlen, und, weil sie die Erde gar nicht berühret, sonderlich gut ist, in specie die vom Tannen-Holtze, als wovon die schönen hellen und klaren Gläser gemachet werden, da hingegen das fichtene, oder gar vollends das kieferne Holtz, wegen ihrer harzigen Eigenschafft nichts als unreines, blatter- oder krätziges grünes Glas machet, wiewohl man auch von Buchen, Aeschen und Ahorn oder anderen harten Holtze, (ausser Eichen-Holtz, welches färbet) helles Glas machen kan. Auf eine andere Art tractiren sie die gefällten, oder von sich selbst umgefallenen faulen Bäume; Diese spalten sie entzwey, oder lassen sie auch wohl zum Theil gantz, legen solche in grosse Hauffen auf einander, zünden sie an, und machen also Aschen. Oder: Sie hauen grosse umgefallene Bäume mitten im Stamm hin und wieder auf, machen Feuer darein, so brennet es unter und über sich. Vom Tangel-Reisig wird in den Holtz-Gehauen auch viel Asche gebrennet, doch giebt das grüne Tangel-Reisig mehr Asche als das dürre. So ist auch das Aeschern in gewissen Gruben an theils Orten gebräuchlich, da man allerhand Holtz, Reisig und Geniste durcheinander übern Hauffen in die Gruben wirfft, selbiges anzündet, und wenn es verbrennet, die Asche davon sammlet.

Aeschern, siehe Aescherer.

Aeschern, siehe Garn äschern.

Aeschling, siehe Aesche.

Aesen, siehe Aasen.

Aespe, siehe Aspe.

Aestling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen können.

Aestrich heisset man einen auf gewisse Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwischen-Raum zweyer von einander gelegten Balcken ausgestacket und ausgeklebet ist, so zum Unterscheid des folgenden ein Schwebe-Aestrich genennet wird, weil es gleichsam zwischen den zweyen Balcken im freyen zu schweben scheinet: Oder, nachdem vorhero über die Balcken ein bretterner Boden gelegt und selbiger so gut als möglich bey den Fugen verwahret worden, daß kein Staub und Sand durchfallen möge, überstreuet man selbigen mit klarem Sand, oder welches noch besser, mit Heckerling, Farrenkraut u. d. g. thut dieses, und überziehet ihn mit Kalck vermischten grob-gestossenen Dach-Ziegeln, treibet diesen Boden recht derb, und wenn er trocken, überstreichet man ihn zuletzt mit Kalck durch Ochsen-Blut angemachet, davon er denn ganz glat und sonder einige Risse schön geebnet wird, welches hernach den Nahmen eines gegossenen Aestrichs führet.

Aethiopis, siehe Mohrenkraut.

Aetzen oder Atzen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen. Vom Habicht sagt man gleichfalls: Er wird geätzt. Und wenn er genug hat, so heißts: Er hat einen guten Kropff; welches auch vom zahmen Geflügel gesaget wird.

Aeugeln, siehe Oculiren.

Affe ist unter den unvernünfftigen Thieren derjenige, so dem Menschen am nähesten kommt, denn ohngeachtet er vier Füsse hat, gehet er doch am meisten auf den zwey hintern, und braucht die vördern stat der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen er auch seine Brüste hat, die Jungen zu säugen, die er, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Es giebt deren eine Art, die lange Schwäntze haben, und gemein Meerkatzen genennet werden; ausser dem sind sie auch noch an Grösse, Gestalt, Farbe und Haaren mercklich unterschieden, da die bey uns bekanntesten die Mummenet und Paviaanen. So findet man auch weisse Affen, und in Indien wird der Fliegende angetroffen, dessen Flügel wie die an den Fledermäusen beschaffen, seine Farbe aber ist schwartzbraun. Von denen Affen, so auf der Insel Madagascar zu finden, wird gerühmet, daß selbige also gelernig, daß auch die Einwohner solche zu allerhand Haus-Arbeit, z. E. zum Drehen, wenden, Einschencken, und anderer Bedienung gebrauchen können. Sie werden also ein fremdes und possirliches Thier von den Europäischen Volckern einig und allein zur Lust und blossem Zeit-Vertreibe gehalten, immassen sie von Natur geartet seyn, alles was sie sehen, auf die lächerlichste Weise nachzumachen, so daß sie, nach einiger Bericht, eben dadurch gefangen werden. Es setzet nemlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehret, sich demselben, den er ansichtig wird, entgegen und ziehet seine Schuhe aus, und wiederum an, daß es der Affe wahrnehmen kan, stehet alsdenn auf, gehet bey Seite und stellet vorhero ein paar kleine Schuh, die der Affe anziehen kan, an den Ort. Bald machet sich der Affe auch hinzu, ziehet solche auch an, wie er es vorhero von dem Manne abgesehen, weil er aber sodenn nicht hurtig darinnen lauffen kan, wird er um so viel leichter von dem ihm aufpassenden Manne gefangen. Dem Hertze eines Affens schreibet man die Tugend zu, daß, wenn es gedörret, und pulverisiret, zu einer ungemeinen Hertz-Stärckung diene, und die Melancholey vertreibe. Sie sind sonst falsche Thiere, und hat man in der Wirthschafft die Kinder vor ihnen in acht zu nehmen.

Affen-Stein, ist ein Stein, welcher aus denen grossen Affen und Paviänen genommen und im Magen gefunden wird. Er ist dem Bezoar-Stein an Tugend gleich, ja von weit gröſſerer Krafft. Denn ein Gran so viel als drey von diesem thut. Aus der Insel Macassar kommen die besten und theuersten. Er dienet sonderlich gegen den Gifft und wird von den Portugiesen hoch geachtet.

Affodillen, Affodill-Wurtzel oder **Asphodill-Wurtz**, ist ein Blumen-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen hat, deren eine weisse, die andere gelbe Blumen trägt. Die weisse **Affodill-Wurtz** ist mit vielen langen schmalen, hohlen und spitzigen Blättern versehen, und treibet einen runden und glänzenden Stengel, welcher manchmal auf anderthalb Ellen hoch wird, und von der Mitten, bis oben hinaus, mit vielen Blumen besetzt ist. Diese Blumen bestehen aus einem einigen in sechs Theile zerschnittenen oder gespaltenem Blat, welche inwendig weiß, auswendig aber der Länge nach mit einem purpurfarbenen Streiff gleichsam entzwey getheilet sind. Hat einen dreyeckigten schwartzen, harten, holtzigten und runtzlichten Saamen, und eine grosse Menge kleiner, in Gestalt der Steck-Rüben gewachsener, und von der Haupt-Wurtzel entspringender weissen Wurtzeln, welche zwar voller Safft, aber eines scharffen unangenehmen Geschmacks sind. Die Frantzosen nennen diese Pflantze Hache royale (nicht Ache royale, wie einige neue in diesem Stücke aber übel informirte Autores vom Blumenbau wollen) weil sie in ihrer Blüthe einem königlichen Scepter gleich kommen soll. Die andere Gattung, nemlich die gelbe Affodill, hat eine rothlichte Wurtzel, die wie ein Hahnenfuß gestaltet ist. Beede Sorten blühen im Frühling, und riechen sehr gut. Sie wollen mittelmäßige Sonne, und ein gutes fettes und feuchtes Erdreich zu ihrem Wachsthum haben, werden alle drey Jahr ausgenom-

genommen, die kleinen Wurtzeln zur Vermehrung davon abgesondert, und im Martio drey Quer-Finger tieff, und einen halben Schuh breit von einander gesetzet.

Affodil-Lilien, sind eine Art Lilien, welche keine solche Zwiebeln, wie die andern Lilien, sondern Wurtzeln haben, die den Wurtzeln der kurtz vorher beschriebenen Affodillen gleich kommen, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen erhalten. Es sind deren zweyerley Gattungen, davon die eine rothe Pomerantzen-farbene, die andere gelbe Blumen wie die weisse Lilien geformt träget, welche letztere einen Geruch, wie Jasminen, von sich geben, die erstern aber, nemlich die rothen, allerdings ohne Geruch sind. Beyde Sorten blühen im Monat Majo und Junio, und wollen nicht nur ein gutes Erdreich haben, sondern auch fleißig begossen seyn, wiewohlen die rothen keiner besondern Wartung brauchen, als welche schier wie ein Unkraut sich ausbreiten, und nicht leichtlich wieder auszurotten sind. Ihre Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Wurtzeln, dabey man sich iedoch in acht zu nehmen hat, daß man die jungen Brut-Wurtzeln nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzusehr wuchern, und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben.

Affolter, siehe Mistel.

Affter-Bier, siehe Cofent.

Affter-Geschirr, siehe Geschirr.

Affter-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird darunter alles Windfällige, Wipffeldürre und Schneebrüchige Holtz verstanden, welches man fleißig von denen Holtzhackern zusammen hacken, das starcke zu Scheiden schlagen, und in Claffter setzen, das kleine und Reis-Holtz aber in Bunde binden und in Schocke oder Hauffen zusammen legen, auch bey Zeiten entweder verkauffen, oder da man es allenfalls selbst zum Brauen, Ziegelbrennen, oder sonsten in die Haushaltung gebrauchen kan, aus dem Forst heraus, und an gehörigen Ort schaffen lassen soll, damit dem andern jungen wachsenden Holtz, welches durch dieses Affter-Holtz am Wuchse verhindert und gedruckt wird, Platz gemachet werde. Wo aber hohe unwegsame Gebirge sind, da das umgefallene Holtz übel, oder nicht ohne grosse, und den Preis des Holtzes übersteigende Unkosten kan weggebracht werden, also über einander verderben muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch der Holtz-Grund dadurch, weil der junge Wuchs nicht darunter aufkommen kan, verderbt wird, da ist am rathsamsten solches Holtz ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Kohlenbrenner, so gut man kan, zu verkauffen, welche in Ansehung eines billigen Preises, sich die Mühe nicht verdrüssen lassen werden, es hinweg und dahin, wo sie es nöthig haben, zu schaffen. Wo Gebirge sind, die nahe an einem Wege oder Flusse liegen, kan man von oben herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im Winter, wann es gefroren, glat und schlüpfferig ist, das Holtz entweder Stamm weis, oder zu Scheiden geschlägen, herab lauffen lassen, da man es nachgehends zu Flössen machen und auf das Wasser bringen, oder auf der Achse hinweg führen und verkauffen kan.

Afterklauen, Aberklauen, Geäfftere, werden von denen Jägern die zwey kleinen Klauen, so den Hirschen, Wildpret, Sauen und mehr Thieren, hinten an den Läufften über den Ballen heraus gewachsen sind, genennet. Diese Afterklauen sind eines von den kenntbarsten Zeichen, wodurch ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkennt werden kan: Denn die Afterklauen oder Geäfftere sind viel stumpfer, auch mehr breit und nicht so länglicht, als in des Thieres Fährte anzusehen, so daß in einer jagdbarn, zumahl in die Flucht gehenden Hirschens Fährte, die Afterklauen sich eben so präsentiren, als wenn man mit den Daumen die Quere neben einander gedruckt hätte.

Afterschlag, siehe Abraum.

Afterzegel, werden die in denen Wäldern von den Bau-Stämmen abgehauene Stücke, Aeste und Reisig genannt, welche, wo das Bau-Holtz zu Herrschafftlichen Gebäuden gehöret, meistentheils denen Förstern und Fuß-Knechten zugute kommet; wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewisses Deputat an Gelde, Getreyde oder Holtz dafür ausgemacht und gereichet, der Afterzegel aber verkaufft, und das daraus erlößte Geld vor die Herrschafft von dem Forst-Schreiber in Einnahme gebracht wird, welches auch besser als das zum Unterschleiff dienliche Accidentien-Wesen ist.

Agathe, siehe Agtstein.

Ageln oder Agen, wird das spißige unreine Zeug genennet, so aus dem Flachs und Hanff, durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetreten, mit der Erden vermischet, und mit Regen und Schnee abgebeitzet werden. Diese mit Agen vermischte Erde kan man ohngefehr nach fünff Jahren in die näßlichen Felder führen. Denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl in sonst trockenen Feldern, für nichts als einen Fresser und Zehrer zu achten. Und ist rathsamer, man schüttet sie unnütz hinweg, als daß man sie also roh wolte unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen, oder braucht sie als Stroh zum verbrennen, ic. zu kleiden.

Aglarkraut, siehe Heuhechel.

Aglaster, siehe Elster.

Agleyen oder Ackerleyen, sind sehr schöne Blumen, welche sowohl der äusserlichen Gestalt, als auch den Farben nach, sehr unterschieden sind: Denn etliche hängen abwerts, etliche stehen über sich; etliche sind den Glocken gleich, und etliche haben Stern- oder Rosen-formige Blumen. Darnach sind etliche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe nach sind einige roth, einige Purpurfarb, blau, gar weiß, roth- und weiß-färbigt, blau und weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt.

ebt wilde, welche von sich selbst wachsen, in denen aber nur die einfache blaue zur Artzney gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich schön groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kräutrig bestehet aus dreyen, stumpffen, am Rande herum etwas weis zerkerbten, und zum öfftern in drey Theile durch zwey tieffe Einschnitte getheilten Blättern, welche oben dunckel-grün auf blau spielend, unten aber hell-grün sind. Der Stengel ist dünne, steiff, rauch und voller Knoten, auf dessen Spitze sowohl, als an den Enden seiner kleinen Zweige obbesagte Blumen hervorkommen. Ihre Pflantzung geschiehet durch den Saamen, welcher in den runden oder melirten, wie die Blumen, schätzt ist, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen schwartzen glantzenden und dreyeckigten Körnern bestehet. Dieser muß, wenn der Stengel den nahe dürre worden, vier und zwantzig Stunden vorhero, ehe der volle Mond eintritt, abgeschnitten und gesammlet werden, und dann kan man solchen noch in dem spätesten Herbst oder auch im folgenden Frühling jedesmahls aber nach dem ersten Viertel wieder einsäen. Wobey zu mercken, daß, wann man den Saamen im Frühling säet, die Blumen erst das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren sich auch durch die Wurtzeln, welche man zertheilen, und in dem Herbst einlegen oder verpflantzen muß; welches an einem Ort, da nicht zu viel Regen, auch kein trockenes, sondern feuchtes doch gutes Erdreich hat, seyn soll. Die weissen Arten werden allen andern buntfärbigen vorgezogen, weil die von dessen Saamen aufgehenden Blumen sich sehr verändern, und mit allerley Farben ungemein schön zu unsern pflegen: Daher die Blumen-Liebhaber dergleichen zu bekommen, und den Saamen davon einzusammlen, sich fleißig angelegen seyn lassen. Der Saame dient in Verpflegung der Leber, hitzigen Kranckheiten, Gelbsucht, und ist sehr gut die Masern und Blatter-Docken (Blattern) auszutreiben. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist eine treffliche Hertzstärckung in Ohnmachten. Das Wasser aber, worinn das Kraut abgesotten ist, giebt vor böse Hälse ein gutes Gurgel-Wasser und steuret der Mund-Fäule; so kan man auch den Safft so wohl aus der Wurtzel als aus den Blättern, zur Reinigung und Heilung der Wunden gebrauchen.

Agnus castus, Keusch-Baum, Abraham-Baum, Schaafs-müllen, ist eine Staude oder kleiner Baum, welcher in Italien und Franckreich an denen Ufern der Flüsse und Bäche, auch sonst an rauhen und wilden Orten, manchesmal zu einer ziemlichen Höhe wächset, in Deutschland aber, als ein Gewächs, mit Fleiß in denen Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächs-Häusern erhalten wird. Es giebt zweyerley Gewächse von diesem Gewächse, nemlich grosse und kleine. Der grosse wächset auf eine Weide, im Alter aber krümmet er sich, und trägt purpur-farbene mit weiß untermengte Blumen, deren viel über einander, und gleichsam in einer solchen Aehre, wie der Lavendel, wachsen. Der kleine aber bleibt nur, als ein niedriger Strauch, und seine Blüthen sind gantz purpur-farb. Sie treiben lange und zähe Zweige, die man, wie die Weiden, winden kan. Ihre Blätter, welche mehrentheils in fünff, manchmahl in mehr Theile, als Finger, zerspalten, auch oben grün, und unten aschenfarb sind (wiewohl die von der kleinern Art etwas weisser aussehen) werffen sie alle Winter ab, und bringen im Frühling wieder andere herfür. Im Junio zeigen sie an den Spitzen der Zweige ihre Blüthen, nach welchen schwärtzliche Körnlein, so scharffen Geschmackes seyn, in der Grösse, als Coriander-Saamen, folgen, wodurch aber dieses Gewächse nicht fortgepflantzet wird, sondern es geschiehet die Vermehrung entweder durch abgebrochene Zweiglein, oder, daß man die von der Wurtzel auslauffende Bey- oder Nebenschösse von derselben absondert, und in gutes Erdreich verpflantzet. Den Nahmen Agnus castus, oder Keusch-Baum, hat dieses Gewächse daher bekommen, weil es der Geilheit widerstehen soll, gestalten, nach *Plinii* Relation, einige vornehme Frauen zu Athen, in steter Keuschheit zu leben, die Blätter von diesem Bäumlein in ihre Betten gesteckt, und darauf geschlafen haben sollen, und eben um dieser Ursache willen soll dieses Gewächse heut zu Tage in vielen Klöstern von denen Mönchen gezogen werden; Doch sind die Medici wegen dieser besondern Eigenschafft bis dato nicht einstimmig.

Agrest, wird der aus unreiffen Weintrauben gepreßte und durchgeseigene Safft genennet, welchen man in den Küchen zu einem Condiment der Speisen, und, weil er in der Kühlung den Eßig weit übertrifft, als eine Artzney in hitzigen Kranckheiten zu gebrauchen pflegt. Man füllt ihn in zugespündete Fäßlein, und im Fall er lange dauren soll, darff man nur oben ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Oel darauf giessen, damit er nicht schimmle und verderbe. Der Syrup von Agrest wird insonderheit wider den Sod, und allerley hitzige Zufälle des Magens und der Leber trefflich recommandiret.

Agrest, nennet man auch die sauren Weinbeere, wann sie folgendergestalt eingemacht worden. Man bricht nemlich die sauren und annoch harten Weinbeere fein gemach von dem Kamm, daß sie nicht aufspringen, darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, folglich siedet mans in Eßig, und läßt ihn dergestalt wieder abkühlen, daß man den Finger darinnen leiden kan, thut die Weinbeere in einen reinen Topff, giesset den abgesottenen Eßig darauf, und beschweret nachgehends die Beere, welche man alsdann an stat der Oliven gebrauchen kan. Etliche sieden die Weinbeere nicht mit Eßig, sondern lassen Wein-Eßig alleine sieden, und giessen hernach

nach ſolchen, wann er etwas erkühlt, über die halb-reiffen Weinbeere.

Agreſt, heißt auch ein geſottener Safft von grünen, und noch gar harten Weinbeeren, welche erſtlich gepreſſet, hernach der Safft davon mit Zucker vermenget, und wohl geſotten, darauf, wann er wie ein Julep iſt, das gelbe von Citronen gerieben, darein geſchüttet, noch einmahl aufgeſotten, und, wann es erkühlet, in ein Glas gegoſſen, und zur Noth aufbehalten wird. Iſt geſunden und krancken Leuten, bey groſſem Durſt und in hitzigen Kranckheiten eine trefliche Erqvickung, wann etwas von dieſem Safft mit friſchem Waſſer abgerührt, und davon getruncken wird.

Agtſtein, Bernſtein, Börnſtein, iſt ein in dem Meer erhärtetes Hartz oder Gummi, welches in dem Königreich Preuſſen, und zwar in der Gegend Sudau, ſowohl aus dem Meer gefiſchet, oder durch ſelbiges von ſelbſt an das Ufer ausgeworffen, als auch aus gewiſſen daſelbſt befindlichen Sand-Hügeln ausgegraben wird, und ein Regale iſt. Von deſſen Urſprung und ob es ein Ausfluß aus Erden-Adern, welcher ſich als ein Hartz im Waſſer erhärtet, ſey, werden verſchiedene Meinungen geheget. Man hat deſſen dreyerley Farbe, als ſchwartz, weiß und gelb, unter denen der weiſſe vor den beſten zu halten, wiewohl der gelbe ſich in Saltz-Waſſer auch weiß ſieden läſſet. Es wird dieſer Stein aus dem Gummi arabico, Copal und Eyergelb nachgemacht, welcher verfälſchte aber nicht die Eigenſchafft des wahren an ſich hat, daß, wenn er warm gerieben worden, kleine Stückgen abgeriſſenes Papier, wie der Magnet das Eiſen an ſich ziehet. Aus dieſem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Volck vor die Flüſſe um den Hals zu binden pflegen, Meſſer-Schalen, kleine und groſſe Geſchirre, ja gantze künſtliche Serviſe, durch die ſogenannten Börnſtein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgeputzet. Den Nahmen Börnſtein hat er daher bekommen, weil er feſte, wie ein Stein, und dennoch leichte börnet oder brennet. Sein Rauch iſt nicht unangenehm, und giebt das bewehrteſte Mittel ab vor die Peſt, wiewohl dieſes Hartz über dieſes auch noch ſeinen guten Nutzen in der Artzney-Kunſt hat. Ein mehrers davon iſt zu leſen in *Joh. Wigands Hiſtoria de Succino Boruſſico &c.* Jena, 1590, 8. ingleichen in *Phil. Jac.* Hartmanns *Succini Pruſſici Phyſica & Hiſtoria civili* Königsb. 1677, 8; vornemlich aber in D. Nathan. Sendelii hiſtoria Succinorum corpora aliena involventium & naturæ opere pictorum & cælatorum, Leipz. 1742 in groß Fol. Es iſt dieſer Gagates nicht mit dem *Achat*, Achates oder Edelgeſtein zu verwechſeln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten, ſonderlich aber zu Petſchafften verarbeitet wird, davon dieſes Wort in dem Natur-Lexico ferner nachzuſchlagen. Der ſchwartze Agtſtein inſonderheit iſt ein dunckeler Stein, ſo nach Erden-Pech reucht, und ſich anzünden läſſet. Daher er vor eine Art der Stein-Kohlen gehalten wird. Es wird daraus ein Oel gezogen, welches übel reucht, äuſſerlich aber für den Schlag, das Zipperlein und Zucken in Gliedern gebraucht wird. Man macht auch Corallen daraus. Ja der Agtſtein überhaupt und ſeine Tinctur iſt ein vortrefliches Mittel in Bruſt-Kranckheiten.

Ahm, ſiehe Ohm.

Ahorn, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher nicht nur in den gröſten und dickſten Wäldern, unter den Tannen, Fichten, Buchen, und andern Bäumen vermiſcht zu befinden, ſondern auch um ſeines angenehmen Schattens und lieblichen Anſehens willen, durch menſchlichen Fleiß, auſſer dem Gehöltze dergeſtalt fortgepflantzet worden, daß man denſelben heut zu Tage in Gärten und Alleen, unter Linden, Rüſtern und andern dergleichen Bäumen untermenget, oder auch wohl gantze Alleen davon beſetzet antrifft. Er wächſet gerne gerade, wiewohl meiſtens etwas knotig und hügelich. Iſt ein hartes Holtz. Seine äuſſere Schale oder Rinde, welche, nach Art des fichtenen Holtzes, mit der Zeit durch das Wachsthum ſich nach und nach auf- und ablöſet, iſt gelblicht, das Holtz aber weiß, und von ungemeiner Feſtigkeit, welches ſpiegel-glatt gearbeitet werden kan; Dahero aus denen ſtarcken Stämmen Breter geſchnitten, und zu allerhand Hausrath, vornehmlich aber, zu Tiſchen, Schräncken, Rollen oder Mandeln, und dergleichen, verarbeitet werden. Iſt dem Mulm oder Stocken nicht unterworffen, und nach der Spanne, iedoch nachdem er gerade, wohlfeiler oder theuerer wegzugeben. Die Müller laſſen gerne ihre Oel- und Hirſen-Stampffen davon machen, und die Drechsler branchen es zu Tellern, Löffeln, Kannen, und dergleichen Geräthe, ſo giebt es auch ſchöne Queuës zum Billard-Spielen. Dieſes Holtz giebt den allerbeſten Flaſer (Flader, oder Maſer) welcher ſich nicht nur allein inwendig im Stamme hin und wieder findet, ſondern es wirfft auch an Schafft groſſe Knoten, wie Beulen, an welche ſolches Flaſer-Holtz in ſich führet. Die Blätter ſind breit und dem Wein- oder Arlsbeer-Blättern nicht ungleich, geben nicht nur ein gutes Futter vors Vieh, ſondern ſind auch gut zur Düngung, oder noch mehr zum Einſtreuen unter andern Mi, weil ſie leicht faulen und fermentiren. Die Blüthe iſt grünlicht und kommt im Maje vor, der Saame oder die Körner aber, ſo im Herbſt-Monat oder ſpäter, nach der Land-Art, reiff werden, hängen zwey und zwey beyſammen, haben auch zwey Flügel, ſo ſich werts abſtehen. Das Saam-Korn oder Kern iſt mit einer Haut umfangen, und ſo groß, als eine platte Wicke. Wenn der Saame reiff iſt, ſo fliegt er fort, und dann geben ſich die zween Kerne, ſo ſonſt beyſammen geſtanden, von einander, und hält ieder Kern ſeinen Flügel, welcher der Erden liegend, ſich in die Höhe, oben auf begiebt, damit der Kern unbleibe, und deſto eher die Erde ergreiffen aufgehen könne. Durch dieſen Saamen der Ahorn-Baum auch in wilden Schulen fortgepflantzet, daſelbſt er über

geſchw

schwind aufwächſet. Will man ihn aus der Lann-Schule heraus nehmen, und in Al- en oder anders wohin ſetzen, ſo geſchiehet lches, wann er wenigſtens einen, und höch- ens zwölff Schuh hoch iſt; man darff ihn er beym Verpflantzen nicht, wie ande- Bäume verſchneiden. Der in Pflantz- chulen aufgezogene Ahorn-Baum wird weit her akkurirt, als der, ſo im Walde vor ch ſelbſt aufwächſet. Er läßt ſich auch leicht- ch durch die Ausläuffer, oder von der Wur- el auslauffende Nebenſchoſſe fortpflantzen, ſonderlich, wo er in ein gutes luckeres Erd- eich geſetzt wird, als welches er vor andern iebet; Hingegen darff man ihn nicht ſchnei- ten, wie etwa die Pappel, Eiche ꝛc. denn nen pfleget er hohl zu werden, nach und ch abzuſterben. Seine Wurtzel greifft nicht ſo weit um ſich, ie die Roth-Buche, dahero er auch auf de- en Schlägen zum Laas-Reiſſern ſonderlich ierlich und vortheilhafft zu ziehen iſt, maſ- n er nichts ſonderliches vom Unterwuchs ndrucket. Sonſten iſt er mit unter das ſnell-wachſende, auch unter das Schlag- der Unter-Holtz zu rechnen: denn wenn der gehauene Stamm nicht gar zu alt, ſo pfle- t er auf dem Stock wieder auszuſchlagen, id ſeine Sommer-Latten ſo ſtarck und lang, ie die Eſchen, oder Eſchen-Bäume, zu trei- n. Seine zarte Blätlein in Wein geſot- n, und Pflaſter-weiſe auf die Augen ge- t, ſtillen die Flüſſe, und löſchen die Ent- ndungen derſelben. Die Brühe von der in ig geſottenen Rinden in dem Mund eine eitlang gehalten, und denſelben damit aus- ſpület, ſtillet das Zahnwehe. Die Rinde ebrannt, und die Aſche mit Waſſer überge- ſt, beitzet den Grind, und für ſich ſelbſt al- ein ohne Waſſer alle alte eingewurtzelte feuch- Schäden und Geſchwüre. Die grünen ätter in Eßig geſotten, ſind gut wider das ützen und Brechen des Magens; wenn ſie n friſch geſtoſſen, und zu einem Pflaſter ereitet, umgeſchlagen werden, legen ſolche e hitzigen Geſchwulſten.

Aber, ſiehe Habicht.

Aichen, heißt ein Maaß oder Gewicht mit dem andern ächten und accuraten probiren, ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Faß, Bier- Faß oder ander Gefäſſe in ſich halte. In vie- len Städten müſſen alle Maaſſe und Gewich- te, deren ſich die Weinſchencken, Wirthe, Krämer, Höcken und dergleichen Leute bedie- nen, bey der Gewicht- und Maaß-Beſchau, jährlich, oder ſonſt zu gewiſſen Zeiten von denen hierzu beſtellten Perſonen, (ſo man geſchworne Aichner nennt) nach einem Origi- nal, einer Mensura measurante, verrichtet wird, mit einem gewiſſen von der Obrigkeit verord- neten Zeichen oder Nummer bemercket und geſtempelt werden. Dieſes Aichen oder juſti- ren des Gewichtes heiſt man auch das Ge- wicht abziehen. Mit dem Waſſer-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein ſtarcker Gewächs iſt, inſonderheit am Rhein-Strom, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Be- ſchaffenheit: Man führet die leeren Wein- Fäſſer zu dem Brunnen-Kaſten auf offenen Marckt hin. Da iſt dann ein geſchworner Aicher mit ſeinem bemerckten und unfehlba- ren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, dadurch das Waſſer, mit welchem das Maaß bis oben angefüllet iſt, durch den Faß-Trichter in daß Faß gelaſſen wird. Der Aicher füllet daraus die ledigen Fäſſer mit Waſſer, zehlet und zeichnet, ſo offt eingelaſſen wird, auf, und endlich rech- net er die gantze Haltung zuſammen: Wie viel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aich- Maaß hinein gegangen, ſobald wird auch der Inhalt mit einem Brenn-Eiſen auf das Faß gebrennet, theils auch eingeſchnitten, oder ſonſt dahin gezeichnet.

Aicher oder Aichner, wird an einigen Or- ten eine gewiſſe von der Obrigkeit beſtellte und verpflichtete Perſon genennet, welcher alle Maaſſe und Gewichte, die von Wirthen, Weinſchencken, Kräniern, Höcken und an- dern, die in öffentlichem Verkauff ſtehen, ge- braucht werden, aichen, und wann er ſie richtig befunden oder erſt richtig gemacht, mit einem gewiſſen Zeichen ſtempeln muß. So hat er auch entweder alljährlich, oder wie es ſon- ſten von der Obrigkeit verordnet wird, die Gewicht- und Maaß-Beſchauung anzuſtellen, und wohl Acht zu geben, ob die Maaſſe und Gewichte nach dem Aichen nicht geringer wor- den? ob ſie noch alle ihre rechte Zeichen ha- ben? oder ob gar ungeaichte und falſche Maaſ- ſe und Gewichte gebraucht werden? Es wäre zu wünſchen, daß ſonderlich auf dem Lande dieſe Anſtalt beſſer beobachtet würde, allwo die Ausreuter darauf acht haben ſollen.

Alabaſter, iſt ein ſchöner, meiſtens weiſ- ſer Stein, der am erſten in dem Arabiſchen Gebirge, nachmalen in Egypten und ſonder- lich zu Theben, ſodenn zu Damaſco in Sy- rien, und an verſchiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Voriezo wird er auch hin und wieder in Deutſchland, z. E. bey Nord- hauſen, in dem Bambergiſchen und bey Hildes- heim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er iſt gantz ſchwartz mit Sand und einer unreinen Rinden überzogen, darunter ſelbiger aber, wenn dieſe weggeſchaffet, ſehr weiß und rein, doch nicht allzuhart, wie der Marmor, und ſich daher in der Arbeit gantz leichte tractiren läſ- ſet: wie denn aus dieſem mancherley anſehnlich Geſchirr und artiges Haus-Geräthe verfertiget wird. Von noch andern Arten ſiehe das allge- meine Handlungs-Lexicon. Aus dem Abgan- ge bey deſſen Bearbeitung brennet man nicht nur eine Art gutes Gipſes, den die Italiäner Stucco zu nennen pflegen, aber nur in Gemä- chern, keinesweges aber in der Luft und ab- wechſelnder Witterung zu gebrauchen, ſondern es wird auch daraus das bekannte nützliche un- guentum Alabaſtrinum verfertiget. Von dem Gebrauche des daraus gebrannten Stucco kan des *Davilers Vignola* durch Sturm überſetzet p. m. 227 ferner nachgeleſen werden.

A la braiſe, iſt eine beſondere Art die Speiſe zu kochen, die man auch ein gedämpfftes Eſſen

nennet, welches dergestalt vorgenommen wird: Nachdem die Speise, als Capaunen, Hüner, Tauben und dergleichen, vorhero rein gemacht, in heissem Wasser ein wenig blanchiret, und darauf wieder in kaltem Wasser aufs beste gewaschen, ja auch wohl fein sauber gespickt worden, nimmt man hierzu einen küpffernen Topff, der einen guten darauf-passenden Deckel hat, legt unten auf dessen Boden ein wenig Speck oder Nieren-Talg nebst etwas Thymian, einigen Lorbeer-Blättern, und wenn es beliebig, Zwiebeln, auf dieses machet eine Lage Hüner, Tauben u. s. f. wieder darauf Speck, auch so es gefällig, die übrige erwehnte Species, womit wechsels-weise verfahren wird, bis der Topff voll, und zuletzt oben wieder Speck geleget worden. Endlich decket man den Topff ordentlich zu, verklebt aufs fleißigste den Deckel, setzt den Topff in ziemlich heisse Asche, oben darauf aber schüttet man mäßig glüende Kohlen, so, daß es unten und oben gnugsam Hitze haben kan. Wenn dieser eine zeitlang im Feuer gestanden, öffnet man ihn, nimmt die hinzu gethane Species davon, und bedienet sich der daraus gekochten Feuchtigkeit statt der Brühe, die nunmehr mit etwas Wein, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Nägeln, und wenn sie etwas zu dünne, mit ein wenig in Butter braun-geröstetem Mehl verstärcket, in einem Tiegel oder Casserol vollend zubereitet werden muß, die man hernach darüber anrichtet. Diese auf dergleichen Art gekochte Speisen werden viel mürber und weisser als diejenigen, die man nach gemeiner Art in Töpffen weich kochen lässet.

A la daube, heisset ein mit Wein, wenig Wasser, Eßig und gantzer Gewürtz abgekochtes Essen, so vorhero nach Beschaffenheit auch wohl mit dick- und Fingers-lang geschnittenem Speck gut durchspicket worden. Es werden nicht nur allerley Geflügel, als Türckische Hähne, Capaunen, Gänse, Enten und dergleichen, sondern auch ander Fleisch, z. E. Span-Ferckel, und insonderheit gute Kalbs-Keulen auf diese Art zugerichtet, von welcher letzten die Vorschrifft für eine geschickte Köchin hergesetzet seyn soll, wie sie nemlich bey derselben Zurichtung sich zu verhalten. Man nimmt eine schöne Kalbs-Keule, blanchiret sie ein wenig in siedendem Wasser, thut selbige wieder heraus, und spickt sie mit grob-geschnittenem Speck, Nägeln und Zimmet. Hierauf wickelt die also gespickte Kalbs-Keule in eine Serviette, stecket sie in einen Kessel, der wohl zugedeckt werden kan, giesset darauf Wein, Eßig und Wasser, bis es gnug ist, und werffet auch Kräuter, als Isop, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Thymian, und gantze Zwiebeln mit hinein, lasset es dergestalt zusammen gemächlich kochen, bis es genug ist, da man es denn vom Feuer setzet, und an einem kühlen Orte kalt werden lässet. Ob dieses Essen nun gleich gantz weich gekocht wird, kan es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, nachdem es kalt worden, aufs neue gantz feste. Bey dem Anrichten wickelt man dergleichen Speisen aus der Serviette, legt sie auf eine Schüssel ohne Sosse, und garniret sie mit Citronen und Gelée.

A la Jacobine, ist ein nach Frantzösischer Manier zugerichtet Essen, welches folgender gestalt zubereitet wird: Es wird darzu Brot genommen, das keine Rinde hat, und die Frantzosen pain à la mode heissen, aus diesem wird alle Krume heraus gethan, und das äussere, welches stat der Rinde daran gewesen, in einem Ofen oder bey dem Feuer gedorret, oder an dessen Stelle kan man von dem gewöhnlichen scharff-gebackenen Brot das äussere gantz braune abraspeln; Wenn es nun bräunlich scheinet, leat man es Stückweise dergestalt in eine Schüssel ausgebreitet, daß die Seite, daran die Krume gesessen, unten liege, setzet es auf ein Kohl-Feuer, und wenn es heiß gnug, befeuchtet man selbiges mit guter Hüner- oder anderer Fleisch-Brüh, und erweichet es allgemach; Manche nehmen auch wohl sogleich weiches ungesäuert Brot darzu. Hierauf wird von dem besten geriebenen Holländischen Käse gestreuet, und eine feine Lage klein-gehacktes abgebratenes Hüner-Fleisch, oder an dessen Stelle Kälber-Braten darüber gestreuet, und alles zusammen oben her wieder wohl angefeuchtet, daß der Käse schmeltze, und alles weich werde. Bey dem Anrichten werden Citronen-Scheller darüber geleget.

Aland oder Alant, ein Fisch, siehe Alten.

Alant, ist eine Pflantze, deren Wurtzel wegen ihres treflichen Nutzens in der Artzney sowohl für Menschen als Vieh, sehr bekannt ist. Sie hat rauhe Blätter wie das Wullkraut, oder die Königs-Kertzen, doch sind sie breiter, länger und ausgespitzter, und haben in der Mitten einen erhobenen Rücken. Der Stengel, welcher zwischen denen Blättern empor steigt, wächset anderthalb, auch wohl manchmahl zwey Ellen hoch und drüber, ist starck und rauch, und träget oben gold-gelbe Stern-förmige Blumen, wie Johannis-Blumen, und nach denenselben einen kleinen länglichten Saamen. Die Wurtzel ist groß, dick, aussen schwartzbraun oder Erd-farb, und inwendig weiß, herb und ein wenig bitter, eines lieblichen und angenehmen starcken Geruchs (absonderlich, wann sie trocken ist) und eines aromatischen Geschmacks. Sie wächset meistentheils wild an feuchten und schattigten Orten, und in fetten Wiesen-Gründen, doch wird sie auch manchmahl in Gebirgen und andern trockenen Orten gefunden, und von fleißigen Haus-Wirthen gerne in die Gärten angepflantzet. Ihre Vermehrung geschiehet von den Beyschößlingen, welche von der Haupt-Wurtzel geschicklich abgetheilt werden. Sie wird am besten, ehe sie noch in Stengel geschossen, ausgegraben, reine gewaschen, in schattichter Lufft aufgedörret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauch wohl verwahret, wie sie denn, in ihrer Natur nach, drey Jahr unversehrt bleibt. Die Wurtzel ist vortreflich gut in allen Gebrec

der Brust und der Lungen, trocknet und reiniget den Magen von bösen Feuchtigkeiten; und stärcket sowohl denselben, als das Haupt und Gesichte: ist ein heilsames Mittel wider den Husten, kurtzen Athem, und Seiten-stechen, befördert die Däuung, und eröffnet die Verstopfungen. In Haushaltungen pflegt man die Wurtzel einzumachen, auch bekannter massen das Alant-Bier und Alant-Wein davon zu verfertigen. Mit dem Einmachen der Alant-Wurtzel wird also verfahren: Man schabet erst die Wurtzeln, und schneidet sie alsdenn in Scheiben oder länglichte Stücklein, läßet solche über Nacht in Röhr-Wasser liegen, und setzet des folgenden Tages ein Keßlein mit Wasser übers Feuer; Wann das Wasser siedet, leget man die Wurtzeln darein, und lässet sie so lange sieden, als man ein paar Eyer sieden mag, giesset sodann das Wasser herab, und leget die Wurtzeln auf ein Tuch, damit sie verseihen; läutert nachmahls Zucker, leget die Wurtzeln darein, lässet es also mit einander sieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug sey, giesset dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser darein, lässet es noch einmahl aufsieden, und giesset es, wann es ein wenig erkaltet, in einen Topf oder thönerne Büchse, welche wohl verbunden, und in ein kühles Ort gesetzet werden muß.

Alant-Bier, siehe **Kräuter-Bier**.

Alant-Wein, siehe **Kräuter-Wein**.

Alaternus, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen hat, die erste ist ein ziemlicher Strauch mit langen sich weit ausbreitenden Aesten, welche nicht gar dicke aber sehr zähe sind, und sich leicht biegen lassen. Die äusserste Rinde ist weiß, grün, und darunter noch eine gelbe; Die Blätter, welche wechsels-weise an denen Zweigen stehen, sind ziemlich dick, schwärtzlicht, und etwas herum ein wenig zerkerbet; neben dem Ursprung der Blätter erscheinen hübsche weiß-grüne Blümlein wie fast an den Oliven, welche an langen Stielen hangen, und Trauben-weise bey einander stehen. Sie blühen im Frühling, und offt auch noch im Winter. Das andere Geschlecht ist viel geringer und niedriger denn das erste, seine Aeste sind auch kürtzer, mit einer weißlicht-grünen und purpurfarbenen Rinde bekleidet: Die Blätter sind kleiner denn des vorigen, auch mehr zerkerbt, und Saat-grüner Farbe; Die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein, nur daß sie grösser, und von Farben heller sind, nach welchen die Beere folgen, wie an Mastix-Baum. Diese hängen Trauben-weise beysammen, und sind erstlich grün, hernach werden sie röthlicht, und, wenn sie gar reif worden, scheinen sie etwas schwartz zu seyn. Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen, oder von jährigen Zweigen, daran etwas altes Holtz ist, durch Ablegung, auch durch ihre selbst unten ausgehende Bey-schößlinge fortgepflantzet; Den Winter über wollen sie ihren Platz im Gewächs-Hause haben, weilen sie die Kälte nicht erdulten können. Von den Blättern soll ein gutes Gurgel-Wasser für böse Hälse gemacht werden können.

Alaun, ist eine saltz-sauere und herb-schmeckende Materie, die eines Theils, wie andere Mineralien, in der Erde durch die Natur gezeuget, und sonderlich in Silber-Gruben gefunden wird, andern Theils aber auch durch Kunst aus mancherley Erden, Kräutern, Steinen und Schieffern sich ziehen lässet, dergleichen Zubereitung aus eigener Erfahrung weitläufftig endecket und beschreibet *Kircherus* in seinem *mundo subterraneo* p. m. 314. Es giebt von beyden Arten dessen mancherley, davon im Natur-Lexico das Wort Alumen nachzuschlagen. Von den gemeinen Alaunen sind bekannt der Italiänische, so in dem Neapolitanischen ohnweit Pozzuolo gefunden wird; der Engelländische und der Schwedische, welcher letzte bey Eldery und Ystädt auf Schonen in Menge zu finden, so daß in gantz Europa dergleichen herrliche Alaun-Brüche nicht anzutreffen seyn; doch wird einiger auch hin und wieder in Deutschland zubereitet. Der allergemeinste, so bey den Materialisten überall zu finden, ist das Alumen rupeum, welches iedesmahl zu verstehen, wenn man ohne Beysatz schlechtweg Alaun nennet. Dieser ist nichts anders als eine bleychte Erde, so mit dem Spiritu Sulphuris zu einem Alaun-Wesen verwandelt worden. Wie denn aus der Kreide, weil sie viele Tugend an sich hat, die ebenfalls das Bley führet, wenn man sie mit Spiritu Sulphuris einträncket, und in der Kälte coaguliret, ein rechter Alaun gemachet werden kan. Der Alaun ist warmer, trockener, zusammen-ziehender Natur, und giebt allen Farben ein Licht und Glantz, daher wird er nicht nur in der Medicin, iedoch nur äusserlich, z. E. vor den Krebs, Fisteln, faules Fleisch, Brand, Fäulung im Munde, und dergleichen, gebraucht; sondern man bedienet sich auch dessen in denen Färbereyen, wo man ihn nicht entbehren kan; wie nicht weniger zu dem amuliren, das ist, bey der Mahlerey, welche auf Metalle mit Schmeltz-Farben oder Gläser gemachet wird. Von Alaunen-Wercken und wie er gesotten wird, ist nur kürtzlich so viel zu mercken. Man hat derselben in Engelland, Schottland, in Böhmen und an andern Orten mehr. In Sachsen ist dergleichen zu Schwemsel, Belgern, Muske, it. im Voigtlande bey Zopten. Es wird bergharziate, steinkohlichte, holtzigte und schiefrichte Erde, nebst Steinen genommen, auf Haufen geschüttet und durchbrennet. Darauf läst man solche ein Jahr lang an der Lufft liegen, begießt sie aber alle 14 Tage mit Wasser, und lauget sie aus, siedet die Lauge in bleyernen Kesseln ein, lässet solche in ein Faß laufen und die Alaune anschiessen. Die ausgelaugte Materie wird wieder in die Lufft geworffen, und dadurch, ohne daß man sie mit Wasser begiesset, von neuen mit Alaune beschwängert. Wo man dannenhero schlechten und stückichten Schiefer oder unreife Stein-Kohlen findet, da lassen sich solche Alaun-Wercke, wenn Wasser in der Nähe, mit pro-

sie anlegen. Daher es ein gutes Landwirthschafftliches Geschäffte ist.

Alber-Baum, siehe **Pappel-Baum**.

Albulen, ist eine Art guter, und sowohl zum Sieden, als zum Braten, bequemer Fische, welche auf das höchste halb-pfündig werden, und den Blaulingen nicht unähnlich sehen, also, daß etliche vermeynen, es seye kein Unterschied unter diesen beeden Arten Fische, als das Alter, und würden die Albulen, wann sie drey Jahr alt wären, hernach Blaulinae genennet, welches aber von andern Fischerey-Verständigen widersprochen wird, indem die Albulen weisser sind, und einen gantz grauen, mit etwas Purpur und Blauem vermischten Rücken haben. Sie werden mehrentheils in der Schweitz, und absonderlich im Costantzer- und Hallweiler-See in grosser Menge gefunden, und am besten im Augusto und September mit Waathen und Behren gefangen.

Alcali, dieses Wort soll seinen Ursprung haben von einem gewissen Salz-Kraut Kali genennet, aus dessen Saltze man noch heutiges Tages Seiffe und Gläser machet, davon *Adami Lonicери* Kräuter-Buch ferner nachzulesen. Es wird aber darunter eine Art Saltzes verstanden, welches dem Geschmack nach urinös und laugenhafftig, und dem acido gantz entgegen ist. Man zehlet dessen zweyerley Gattung, nemlich das volatilische, dergleichen das Sal volatile, Cornu Cervi, der Spiritus Salis Ammoniaci &c. und das Fixe, welches ein iedes Kräuter-Saltz, so aus der Asche der Kräuter, und der daraus gemachten Lauge zubereitet wird.

Alcea, Alcæa, **Syrischer Pappel-Baum**, ist ein ausländisches Bäumlein, welches einen holtzigten und Aschen-farbenen Stamm und viele knotichte Aeste hat. Die Blätter sind oben grün, und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirsch-Blüth-farben, zuweilen gesprenget; Inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen; Sie kommet theils im Junio, theils in folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen aber desto fleißiger begossen seyn, widrigenfalls sie sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht leichtlich zeitig, ausser in gar heissen Sommern; derowegen muß man zu anderer Zeit in dessen Ermanaelung, dieses Gewächse von denen Nebenschossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirre pflantzen, und wohl befeuchten; hierauf lässet man sie acht oder zehen Wochen lang also in Schatten stehen, und bringet sie ja vor dem Augusto nicht in die Sonne. Nach dreyen Jahren darff man sie erst versetzen, und wann sie fünff-jährig worden, mögen sie hernach den Winter wohl gedulten.

Alchymia, oder die Kunst Gold zu machen, ist, wie *Cardanus*, der gelehrte Mayländer, in seinem Buche, *de Utilitate ex adversis capienda*, schreibet, eines von denenjenigen fünff Stücken, vor welchen ein Haus-Vater sich hauptsächlich vorsehen und sich hüten soll, damit er nicht dadurch in Armuth gerathe. Solche fünff Stücke sind: 1) das Spielen. 2) Die Alchymie. 3) Muthwillige und kostbare Processe. 4) Uibermäßiger Pracht und Wohl-Leben, und 5) das unnothwendige kostbare Bauen. Da nun das andere Stück unter diesen fünffen, nemlich die Alchymie oder das Gold-machen, eine solche Profession ist, wodurch man, aus Leichtgläubigkeit, auf ungewisse Hoffnung sein gewisses Capital leichtlich verringern, oder gar im Rauch verschmeltzen kan, und wodurch unter einer unzehlbaren Menge, die sich darauf geleget haben, keiner reich, wohl aber die mehresten, wo nicht alle arm und zu Bettlern worden; als ist einem Haus-Wirth nichts sicherers zu rathen, als: 1) fleißig zu beten, und 2) seine Haus- und Berufs-Geschäffte sorgfältig abzuwarten. Wo er dieses thut, so hat er eine Alchymie gelernet, welche ihm ohne Tiegel, Glas, Kolben und Kohlen, wo nicht überflüßig, doch so viel er vor sich und die Seinigen nöthig hat, wo nicht Gold, doch Goldes werth in seinen Beutel einbringen, und ihme hingegen einen Eckel vor allen andern vergeblichen Processen (wie die prætendirten Gold-Macher ihre Arbeiten und Versuche nennen) zu machen vermogend seyn wird. Es dienet allhier nachgelesen zu werden, was von diesem Worte in dem Philosophischen, wie auch in dem Natur-Lexico weitläufftig und gründlich vorgetragen worden.

Alchimille ist ein Heil-Kraut, hat runde breite sternichte Blätter, so aus zaserigen Wurtzeln an rauhen Stengeln wachsen, oben aber schlagen kleine grüne gelbe Blümlein aus; blühet im Majo und Julio, sonderlich wächst es an feuchten Orten und Wiesen. Ist eines der besten Wund-Kräuter, äusserlich und innerlich zu gebrauchen.

Alcove, wird derjenige Raum genennet, den man in einem ordentlichen Wohn-Zimmer entweder durch ein paar Stuffen erhöhet, und mit einem Geländer absondert, oder gar mit Glas-Thüren verschliesset, um sich dieses Orts als eines Schlaff-Gemaches zu bedienen. Von dessen Anlage und seiner fernern Beschaffenheit s. **Mathemat. Lex.**

Alet, siehe **Alten**.

Alicanten-Wein, wird in Spanien bey der Stadt Alicante im Königreich Valentia gebauet, und ist von schwartzer Farbe, süsse, etwas dicke und ziemlich starck, ja eine besondere Stärckung des Magens, wenn er mäßig von einer Person gebrauchet wird.

Alkekengi, siehe **Jüden-Kirschen**.

Allée, ist ein mit grossen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchen oder Stauden und Blumen-Gewächsen eingefaßter schnurgerader, oder mit seinen beyden Seiten parallel- oder gleich-lauffender Lust-Gang oder Spatzier-Weg in- oder ausserhalb eines Gartens. Zu denen Garten-Allcen, ausser denen verschiedenen Arten Obst-Bäu-

…n Castanien-Baum sehr bequem, weil derselbe, wegen seiner breiten Blätter, die Sonnen-Strahlen vor andern Bäumen aufzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanien Bäume pflegt man Cypressen-Taxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflantzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl traktiren lassen. Die Breite der Alléen muß in kleinen Lust-Gärten nicht unter zwölff Fuß seyn, in grossen aber werden dreyßig bis viertzig Fuß dazu genommen. Zu denen Alléen ausserhalb der Gärten sind die Ahorn-Bäume, Aschern oder Ilmen, sonderlich aber die Linden gut zu gebrauchen, als welche nicht nur einen feinen dicken Laubes sehr schattigt, sondern auch wegen ihrer wohl-riechenden Blüthe sehr angenehm sind. Die Linden und Rüstern läst man vorher, ehe man sie in die Alléen setzet, ein paar Zoll dick wachsen, darnach werden sie wieder ausgegraben, und eben also gepflantzet, daß sie in gleicher Länge aus der Erde heraus stehen, und sodann in schnurgerader Linie hin gepflantzet werden. Es lässet sich im übrigen die Alléen abtheilen, sowohl in Betrachtung des Bodens, wie selber nemlich beschaffen, in

Rasen-Alléen, welche auf beyden Seiten mit feinen Sand-Gängen eingefasset, in der Mitte aber mit Grase bewachsen seyn, welches man von Zeit zu Zeit abgrasen, und also halten muß, und in

Sand-Alléen, so nur mit Sande überschüttet, welche sie von dem hervor-stechenden Gras offters zu säubern, und mit einem eisernen Harcken oder Rechen überzogen werden müssen; Als auch in Ansehung ihrer Lage und Verbindung gegen einander selbst, als da seyn

Gerad-Alléen, diese gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lust-Platzes gerade aus, und bestehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Bordirung.

Neben-Alléen, werden die beyden kleinen Alléen genannt, welche an den Seiten der Hauptbahn laufen.

Creutz-Alléen, heißt man, welche die Hauptbahn mit rechten Winckeln durchschneiden. Mehreres von den Alléen und ihrer Anlage, wie sonsten darbey ein geschickter Baumeister auch nur Gärtner wohl in acht zu nehmen, findet man im Mathematischen Lexico. Pflegen auch grosse Herren in denen Wäldern Alléen zur Lust, seinen Aussicht und Jagt wegen nach der Schnur hauen. Es muß dabey ein Wasser-Holtz- und Forst-Meister, welcher so viel möglich zu unsern Wegen zu vermeiden. Am besten ist es, das Feld, die Strassen, ingleichen die Gassen der Städte und Flecken, ferner die Kirch-Höfe mit Alléen von fruchtbaren oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weissen Maulbeer-Bäumen zu der erwünschten Anlage des Seiden-Baues, zubepflantzen. Das nützet dem Feld, und ersetzt unsern einbrechenden Holtz-Mangel, machet auch das Land schön und angenehm.

Alleluja, siehe Sauer-Klee.

Allerley, siehe Jenns mit allerley.

Allermanns-Harnisch, Sieg-Wurtz, ist eine Garten-würdige schöne Blume, welche auf denen Schlesischen und Böhmischen Gebirgen nicht selten angetroffen wird. Die Zwiebel oder Wurtzel ist rauchlicht, mit einer grossen Menge brauner, oder braun-gelber Fasern, so fast den Haaren gleich kommen, überzogen, aus welcher ein gestreiffter, von unten herauf purpur-brauner, und oben grüner Stengel in der Dicke eines Fingers, und einer Ellen hoch wächset. Die Blumen, welche in Glöcklein bestehen, sind roth auch Silber-weiß und Leib-farb; Die Blätter aber groß, breit und rauh. Wenn man sie in den Garten pflantzen will, muß sie nicht tieff in das Erdreich gesetzet werden, weil sie auch auf den Bergen und Stein-Klippen nicht tieff im Boden steht. Sie ist gut wider den Krampff, wider das Podagra, ingleichen wider Schlangen- und anderer Thiere Bisse. Die Berg Leute und Soldaten schreiben ihr noch mehrere Kräffte zu, welche aber bey andern und verständigen Leuten wenig Glauben haben: Denn sie soll für den bösen Geistern und aufftigen Dämpffen in Bergwercken bewahren; Wer sie bey sich trägt, soll durch Schiessen, Hauen und Stechen nicht können verwundet werden, und was dergleichen abergläubisches Vorgeben mehr ist.

Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, siehe Gemeine Güter.

Almanach, dieses Wort ist zusammen gesetzet von den beyden Arabischen Wortlein Al, so der Articul der, die, das, heisset, und Manah, welches, wenn es ein Radix, so viel bedeutet, als durch Zehlen etwas austheilen, so es aber ein Nomen ist, vor die Austheilung selbst genommen wird. Diesemnach hiesse bey den Arabern und Hebräern Almanach die Aus- oder Abtheilung des Jahres und desselben Zeiten, nicht weniger der Himmlischen Zeichen nebst ihren Bewegungen und der daher entstehenden Veränderung, daraus endlich der bey uns eingeführte und iederman bekannte sogenannte Calender entsprungen.

Almosen, wird diejenige Gabe genennet, die ein Christlicher Haus-Vater seinen nothdürfftigen Nächsten willig mittheilet, in keiner andern Absicht, als eines Theils aus Liebe zu GOtt, dem reichen Geber alles Guten, der es nachdrücklich befohlen, und wieder zu vergelten verheissen hat, wie denn dadurch der beste und beständigste Schatz im Himmel gesammlet werden kan; andern Theils aber auch aus Liebe zum Nächsten, dadurch er eben zum Mitleiden wegen seines schlechten Zustandes, und der höchsten Bedürffniß bewogen wird, ihm aus seinem übrigen Vermögen etwas zuzuwenden, es bestehe nun dieses in baarem Gelde, oder andern Stücken, derer er zu Erhaltung seines Lebens, und Bedeckung seiner Blösse nöthig hat.

Almosen-Cassen ist nicht nur eine Christliche, sondern auch wegen der Armen und Dürfftigen in einer bürgerlichen Gesellschafft insge-

insgemein und insonderheit in ieder Stadt und iedem Dorfe vor einheimische und fremde wahrhafftig Arme, Dürfftige und Nothleidende eine nöthige und löbliche Policey-Anstalt, da man theils durch Einsammlung von der Gemeinde, theils durch allerhand andere Mittel, einen Vorrath von Geld in Bereitschafft hat, und solchen von frommen, gewissenhafften, verständigen und sichern Leuten ordentlich mit Unterscheid unter gewisser Aufsicht austheilen, jährlich aber der gesamten Gemeinde sein Rechnung ablegen, oder sonst bekannt machen lässet, wie das eingenommene Geld angewendet worden. Diese Anstalt ist sonderlich wegen der vielen liederlichen und dem Landmanne theils gefährlichen, theils beschwerlichen Haus- und Land-Bettler nöthig, welche man, wenn diese Anstalt fehlet, oder nicht recht eingerichtet ist, ohnmöglich los werden oder in Aufsicht halten kan. Daher sie den Bettler-Edictis die Hand bieten muß.

Allodial-Gut, ist ein freyes Erb- und eigenthümliches Gut, so nicht zum Lehen gehöret, und von seinem Besitzer, nach dessen Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder vorhero von derselben einzuholenden Consens (wie bey Lehen-Gütern sonsten zu geschehen pflegt) verkauffet, vertestiret, verschencket, oder sonsten veräussert, auch einem Sohn oder einer Tochter überlassen werden kan; als welches letztere bey denen Lehen, wann sie nicht Mann- und Weiber-Lehen zugleich sind, nicht angehet.

Aloë, ist eines der fürnehmsten und berühmtesten unter denen fremden und ausländischen Garten- und Blumen-Gewächsen, welches viele lange, runde, und mit Gliederweis-gehenden Knospen umgebene Schößlinge hat, so jährlich zwischen den Wurtzeln mit grosser Fruchtbarkeit herfür sprossen, und im April oder May, nachdem die Witterung bequem ist, von der Mutter können abgenommen, und anderswohin gepflantzet werden. Dieser Vortheil hat die Aloë in Deutschland also vermehret, daß dergleichen fast in allen wohl-eingerichteten Lust-Gärten anzutreffen, und man also nicht mehr nöthig hat, dieselben mit grossen Unkosten, Müh und Sorgfalt aus fremden Orten bringen zu lassen. Es sind aber derselben fürnemlich viererley Gattungen, als 1) die Americanische Aloë. 2) Die Egyptische Aloë. 3) Die gemeine Griechische Aloë, und 4) die Ost-Indische Aloë.

1) Die Americanische Aloë, so die vornehmste und gröste unter allen Gattungen der Aloën, und aus America zu uns gebracht worden, hat lange, dicke, spitzige, und am Rand herum mit scharffen Stacheln versehene Blätter, welche rings herum aus der Wurtzel hervor sprossen, voller Safft, und einer bleich-grünen Farbe sind. Man hat ehemahlen geglaubet, diese Aloë blühe nur, wann sie hundert Jahre alt sey, dahero es gleichsam für ein Wunderwerck gehalten worden, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget; Alleine man hat nachgehends gelernet, dieselbige durch Kunst und fleißige Wartung in fünff und zwantzig Jahren zum Blühen zu bringen. Der Stengel, oder vielmehr die Stange, welche dieses Gewächse, wenn es blühen will, in die Höhe treibet, wächset geschwinde, und nimmt gleichsam zusehends zu, und gelanget zu einer Höhe von etlich zwantzig bis etlich und dreyßig Füssen, und zu einer nach der Höhe proportionirten Dicke; An der Stange brechen die Knospen aus, woraus die, gleich denen Armen an einem sogenannten Häng- oder Kronen-Leuchter in geschickter Ordnung umherstehende Arme, an solchen die Zweige, und an diesen endlich die Blumen hervor kommen. Diese kommen den Tuberosen nicht gar ungleich, sind gelblich und grünlich an Farben, und eines lieblichen Geruchs. Auf die Blumen folgen kleine Schötlein, worinnen der Saame liegt, welcher aber bey uns zu keiner Zeitigung gelangt, massen, sogleich als die Aloe abgeblühet, erstlich die Zweige und Arme, hierauf die Stange, und zuletzt die Blätter, zu welcken, abzusterben, und endlich zu verfaulen pflegen. Aus der Wurtzel sollen die Americaner einen Wein pressen, und die Blätter auf dreyerley Art gebrauchen, 1) zu Deckung ihrer Häuser, oder vielmehr Hütten. 2) Die an den Blättern befindliche Stacheln zu Nadeln, und 3) die inwendigen Zasern der Blätter an stat des Flachses, zum Spinnen. Aus der Stange, wann selbige, weil sie noch jung ist, geritzet wird, fliesset ein süsses, und zu trincken taugliches Wasser, woraus man, durch mäßiges Sieden, eine Art Weins machen kan, welcher an der Sonnen zu Eßig, und durch starckes Einsieden zu einem Honig, auch endlich gar zu einem Zucker wird. Wenn die Blumen und Zweige noch jung, kan man solche in Zucker einmachen.

2) **Die Egyptische Aloë**, ist der Americanischen in etwas gleich, aber bey weitem nicht so groß: Dann sie treibet den Stamm nicht über eine Elle in die Höhe, hat viel schmale Blätter, welche oben ganz zugespitzet, an Farbe weiß- und grünlich, und gleichsam marmeliret, mit allerhand sonderlichten Flecken, auch ziemlich mit Stacheln versehen sind, und gerade über sich in die Höhe stehen. Sie breitet sich bey weitem nicht so sehr aus, wie die Americanische Aloë, sondern bleibet klein, und so sie wohl gewartet wird, so pfleget sie auch viel geschwinder zu blühen; Denn sie bekommet innerten oder neunten, aufs höchste im zehenden Jahr ihre Blumen, und zwar an einem proportionirlichen Stengel, eben als wie die Jucca glorioſa. Diese ihre Blumen sind auch sonder subtil, bräunlicht von Farbe,

kleiner, als die an der Americaniſchen Aloë. Die Anzahl derſelben beläuft ſich kaum offt auf zwanzig, nachdeme nemlich das gantze Gewächs ſtarck oder ſchwach iſt.

3) Die gemeine Griechiſche Aloë, kommt der Americaniſchen zwar in etwas gleich, doch iſt ſie weit kleiner, hat rundliche Blätter, welche viel bleicher von Anſehen ſind, als die Egyptiſchen, und nicht ſo groſſe Stachlen haben, als die vorhergehenden beeden Gattungen. Ihre Blumen bringet ſie offtmahls erſt im zwantzigſten Jahre, iedoch aber, nachdem die Wartung iſt, manchmahl eher, und manchmahl ſpäter.

4) Die Oſt-Indiſche Aloë, iſt eine Gattung, als wie die Egyptiſche. Ihre Blätter ſind den Blättern der groſſen Meer-Zwiebel gleich, fett, ein wenig breit, rund und ſpitzig; ſtehen in etwas von einander, und ſind mit kurtzen Stacheln verſehen. Der Stamm iſt einer Spanne hoch, rund, und in der Mitte etwas rothlicht. An demſelben bekommt ſie viele weiſſe Blumen, welche aber einen ſonderbaren Geruch ſind, und gemeiniglich nicht über vierzehn Tage dauren. Sie bringet ſie uns in Deutſchland im ſechſten und ſiebenden Jahr, auch offtmahls ſpäter; in Italien und andern warmen Ländern aber, offt ſchon im dritten und vierten Jahr. Wer mehrere Gewächſen eine vollſtändigere Nachricht begehret, kan *D. Chriſtoph. Jac. Trews* Beſchreibung der *Aloë*, und das *Supplementum* darzu von der A. 1726 zu Nürnberg verlegten *Hortum Americanæ Cluſii* nachleſen. Er erzehlet ſonderlich in dem letzten die Hiſtorie dieſes Gewächſes, wie es nach und nach in Europa kommen und vollſtändiger beſchrieben worden, verbeſſert viele Irrthümer der berühmten *Botanicorum* und beſchreibet den vielfältigen Nutzen dieſer Pflantze ſowohl zur Geſundheit als auch zur häuslichen Nothdurfft. Was aber die Art und Wartung dieſer oberzehlten vier Gattungen anbetrifft, ſo will

1) Die Americaniſche Aloë eine gute luckere Sand- und Maulwurffs-Erde haben, ſolche im Sommer fleißig begoſſen, und gegen den Herbſt, wenn ſie vorhero wohl gewachſen, noch vor Michaelis, in das Gewächs-Haus, oder die Winterung, gebracht werden. Denn dieſes Gewächſe muß, wie die andern Indianiſchen Gewächſe, im Winter warm und warm ſtehen. Vor dem May ſoll man damit nicht wieder in den Garten eilen: denn die rauhen Winde können demſelben gar leicht ſchaden. Sollt es an einem oder andern Orte anfaulen, ſo ſchneidet man die faule mit einem Oculir-Meſſer bis auf die friſche heraus, thut heiß-gemachten Sand, oder auch geſchabte und heiß-gemachte Ziegel darein, und verbindet den ſchadhafften Ort mit einem trockenen wöllenen Lumpen, der Fäulung gewähret ſeyn. Im Sommer kan man die ausgeſchnittene Stelle, wegen der Luft, auch wohl nach dem Einſtreuen mit Baum-Wachs bekleiben. Vornemlich aber dienet zu beſſerm Wachsthum der Aloë, wann man zuweilen die Erde von der Wurtzel nimmt, und alsdann die überflüßige und unnütze Wurtzeln beſchneidet, welches am füglichſten geſchiehet, wann an der Seite des Kaſtens, darinnen die Aloë ſtehet, eine Thür iſt, die man eröffnen, und durch ſolche die Erde unter der Wurtzel wegnehmen kan. Wenn im Majo oder Junio im alten Lichte die unterſten Blätter am Stamme, ſo viel überflüßig geweſen, glatt abgenommen, und auf die Stelle Kreide geſtreuet, hernach mit Baum-Wachs verkleibet wird, ſo ſoll die Aloë um eine gute Zeit eher zur Blüthe gebracht werden, weil ſonſten die Kräffte ſich in die groſſen überflüßigen Blätter ziehen, wenn aber ſolche weg, alsdenn müſſen ſich die Kräffte in den Stamm begeben, welcher dadurch kräfftiger zu treiben in den Stand geſetzet wird.

2) Die Egyptiſche Aloë will eben auf ſolche Art, wie die Americaniſche Aloë, gewartet werden.

3) Die gemeine Griechiſche Aloë aber, kan zwar den Sommer über im Kübel oder Kaſten ſtehen, gegen den Winter aber muß man ſie ausnehmen, und in einem warmen Zimmer an einen Balcken oben aufhängen, doch ſo, daß die Wurtzel oben komme: da wird ſie dann ohngefehr drey Wochen lang ihre Farbe zwar verlieren, ſich aber bald wieder erholen, ſo, daß ſie gleichſam wieder lebendig wird. Wann der Winter vorbey, muß man ſie aufs neue in leichte ſandige Erde bringen, ſonſten verdirbt ſie gar, wann man lange damit wartet. Einige haben die Gewohnheit, daß ſie dieſe Aloë unten mit Lemen, welcher mit Oel durchknetet worden, oder aber mit einem wollenen in Oel genetzten Lappen beſchlagen, und ſo in eine warme Stube aufhängen.

4) Die Oſt-Indianiſche Aloë kan mit der Americaniſchen einerley Erdreich haben, und dann im Winter und Sommer eben alſo gepfleget und gewartet werden. Es iſt übrigens in unſern Apothecken das Gummi oder Safft von der Oſt-Indianiſchen Aloë bekannt, welchen wir aber, ohnerachtet man dieſes Gewächs bey uns pflantzet, noch nicht von dieſen bey uns gepflantzten Aloën bekommen können. Die Indianer aber preſſen denſelben aus denen Wurtzeln, gieſſen das dünne ab, und das dicke kochen ſie über gelindem Feuer, und alſo machen ſie viererley Gattungen von dieſem Gummi: Nemlich 1) Aloë ſuccotrina oder ſucco citrino ſimilis, davon ſie ihren Nahmen, nicht aber von einer erdichteten Inſel Succotra hat, ſo ſchön braun glänzend, rein und leicht zerbrechlich iſt. 2) Aloë hepatica, oder Hepati ſimilis, ſo hell und Leber-farbig iſt, 3) Caballina, welche unrein, 4) Aloë lucida, die gelb und hell ausſiehet, und nicht ſehr gebräuchlich iſt. Dieſer Safft laxiret, treibet die gallichte ſchleimichte Feuchtichkeit aus, befordert die Monats-Zeit und güldene Ader. Sie wird zu denen meiſten Laxier-Pillen gebrauchet. Hellwigs Lexicon.

Aloes-Holtz, ſo auch Creutz- oder Paradies-Holtz genennet wird. Ehemals war es

es rar. Deswegen sagte man, es wüchse im Paradiese. Allein die Indianer selbst machen es theuer und rar, weil sie es zu ihrem Gottesdienst brauchen. Es ist ein schweres bitteres, nicht leicht brennendes, schwartzgraues, auf Kohlen wie Ambra riechendes, knochichtes und in der Artzney nützliches Holtz.

Alose, Alse, ist ein Piscis anadromus, das ist, ein solcher Fisch, der sich zwar im Meer aufhält, aber aus demselben, wie etwan der Lachs oder der Stör zu thun pflegen, zu seinem Wachsthum und grossen Verbesserung in die Ströme austritt. Seiner äusserlichen Gestalt nach kommt er dem Hering ziemlich gleich, ist aber viel gröſſer, doch wird er über anderthalb Fuß nicht lang. Er hat einen weissen Bauch und licht-farbenen Rücken, eine spitzige Schnautze, und ein weites Maul, doch ohne Zähne, und grosse dünne Schuppen. Zu Anfang des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüsse, im May aber nimmt er seinen Rück-Weg, weil er die Donner-Wetter nicht soll vertragen können. Ihre Laichzeit ist im Herbst. Sie werden mit Reussen, darein man, in einem Säcklein, mit Wein und Myrrhen abgekochte Erbsen thut, oder auch durch Hülffe der Musie, wovon sie grosse Liebhaber sind, mit Netzen folgender gestalt gefangen: Man stellet nemlich zu der Zeit, da er aus dem Meer in die Flüsse gegangen, ein Netze in dem Strom, wo man dergleichen Fische weiß, über das Netze aber ein Gerüste mit Schellen behängt, welche nach der Bewegung des Wassers ein Geläute von sich geben; Weil nun dieser Fisch solches gerne höret, folglich demselben nachgehet, so geräth er darüber in das Netze und wird gefangen. Er ist zwar kein ungesundes oder unangenehmes, aber ein ziemlich langweiliges Essen, denn er hat sehr viel Gräten. Am besten soll er schmecken, wann er entweder kurtz abgesotten, trocken aufgesetzt, und mit Wein-Eßig begossen: oder, wenn er erstlich ausgenommen, hernach ganz auf einem Rost gebraten, und mit einer sauren Butter-Brühe, oder mit Weinbeer- oder Stachelbeer-Safft, oder mit einer Sauer-Ampffer-Brühe begossen: oder auch, wenn er in eine Pastete geschlagen wird.

Alp, Nachtmännlein, Schröterlein, ward in den vorigen abergläubischen Zeiten, unter unwissenden gemeinen Leuten vor ein besonders Gespenst oder bösen Geist gehalten, der durch Zauberey einem Menschen zugebannet würde, daß er ihn des Nachts in dem Schlaffe offt braun und blau drücke, wie davon alsdenn an gewissen Orten gesagt wird: **Die Trutten oder Hexen haben ihn geritten**; ja man schriebe einem gewissen braun-gesprengten harten Kiesel-Stein, der so groß, als eine Welsche Nuß, im Kieß oder Sand zuweilen gefunden wird, diese Tugend zu, daß, wenn er an dem Halse und auf bloſſer Haut getragen, oder den Kindern in die Wiege geleget werde, der Alp an dergleichen Person keine Macht noch Gewalt haben könne, daher man auch solchen Stein den **Alp-Stein** genennet. Allein es sind Fabeln. Dieses nächtliche Drücken ist gantz natürlich, und entstehet daher, wenn man sich kurtz vor dem Schlaffen-gehen mit einer unverdaulichen Speise so sehr überladen, oder so man sonst nur einen schwachen Magen hat, und mehr gegessen, als derselbe zu verdauen vermögend ist, auch wohl noch darzu im Schlaf auf dem Rücken lieget, da denn bey sogestalten Sachen das Aufblehen des Magens das Zwerg-Fell presset, und das Athemholen hindert, davon eine Beängstigung der Brust, Dämpfung der Stimme, und mithin die Einbildung entstehet, ob werde man von etwas, so auf einem liegt, gedrücket. Auch ist viel und dick Geblüt daran schuld. Daher lasse man Ader.

Alpen oder **Almen**, werden an gebirgigen Orten, besonders aber in der Steyermarck, Schweitz, Tyrol ꝛc. diejenigen grossen Grasreichen Berge genennet, welche den gantzen Sommer über dem Rind- und andern Viehe zur Weyde dienen, und so wenig, als unsere Anger, abgegraset, oder abgehauen werden dürffen. Daher heisset zu Alp fahren so viel, als das Vieh zu Anfang des Sommers auf das Gebirge (oder die sogenannten Alpen) in die Weyde treiben.

Alphaner, ist eine Art Falcken aus dem Lanier- oder Schwimmer-Geschlechte. Siehe **Falck**.

Alp-Kraut, siehe **Hirsch-Klee**.

Alp-Rancken, siehe **Je länger je lieber**.

Alp-Rosen, ist ein Gewächse, welches in der Schweitz auf den Alpen gefunden wird. Es hat steiffe und dicke Blätter, wie der Buxbaum, welche auch im Winter grün bleiben, aber länglichter als die Burbaum-Blätter sind. Der Stengel wird drey bis vier Schuh hoch, und die Blumen, welche im Junio und Julio hervor kommen, sind klein, und häufig beysammen gesetzt, eines lieblichen Geruchs, und einer schönen licht- oder purpurrothen Farbe. Nach den Blumen folgen braune Beerlein, wie an dem Spargen, wann er Saamen schiesset.

Alp-Sanickel, ist ein heilsames Gewächs, welches Blätter wie die Wein-Reben, aber kleiner runder, und etwas rauh, und schön auswendig purpur-farbene, und inwendig gelbe mit gold-gelben Knöpfflein staffirte Blumen hat. Man findet auch etliche die weiß- oder farbene, und etliche die weisse Blumen tragen. Sie blühen im Majo und Junio, und haben, weil sie noch grün und frisch sind, einen überaus anmuthig dem Honigseim gleichenden, doch noch etwas lieblichern Geruch, welcher aber, wann sie dürr worden, gantz verlohren hat. Dieses Gewächse liebet schattichte Oerter, da wenig oder gar keine Sonne hinkommt, ein weisses und kreidiates Erdreich, hat eine zusammenziehende, zertheilende, trocknende und stopffende Krafft, und ist dahero in allerley Geschwären und Wunden treflich zu gebrauchen. Die Blumen werden in frisches Mandel-Oel, und wohl-zeitiges Rosen-Oel eines so viel als des andern, geleget, und eine zeitlang an die Sonne gestellet, und in

der-Schmertzen, als ein Schmertzen-stillendes Mittel, den leidenden Ort fein laulicht damit zu schmieren recommendiret.

Alp-Tormentill, siehe Tormentilla Alpina.

Alraun, ist eine Pflantze, deren man zweyerley Gattungen hat, nemlich das Männlein und das Weiblein. Das Männlein treibet gleich von der Wurtzel aus seine Blätter, welche über einen Fuß lang, in der Mitten mehr, als einer Hand breit, vornen gegen die Enden zu schmal, glatt, einer dunckelgrünen Farbe, und eines übeln und unangenehmen Geruchs sind. Zwischen denen Blättern kommen kurtze Stiele, (denn dieses Gewächse treibet keinen ordentlichen Stengel) auf denen oben ein weisses, auf Purpur-Farb ziehendes und etwas rauhes Blümlein, in Gestalt einer Glocke stehet, welches ordentlich in fünf Theile gespalten ist. Sobald die Blume verdirbet, folget derselben ein kleiner runder, fleischiger, und gelblicht-grüner Apffel, in der Grösse einer Mispel, worinnen etliche weisse, wie kleine Nieren gestaltete Kerne stecken. Die Wurtzel ist lang, dick, weißlicht, unterwerts in zwey ziemlich starcke Aeste gespalten oder getheilt (welche ihr fast das Ansehen geben, als wann sie das untere Theil von einem menschlichen Cörper vorstellte) und mit kurtzen und dünnen Zäserlein, als wie mit Haaren bedeckt.

Das Alraun-Weiblein ist von der ersten nur dannen unterschieden, daß es kleinere, schmälere, krausere und dunckelere Blätter hat, welche auf der Erden ausgebreitet liegen, und einen starcken und stinckenden Geruch haben; daß seine Blumen viol-blau, und seine Früchte kleiner, bleicher, und die Saamen kleiner und schwärtzlichter sind. Die Wurtzel ist auswendig schwärtzlicht, inwendig weiß, mit einer dicken Rinde überzogen, und zwey- auch dreyspältig in einander geflochten. Das Männlein wächset in Candia, und das Weiblein wird viel in den Italiänischen Gebirgen gefunden; in unsern Gärten aber wird es allein in den Gärten gezogen, und liebt gute Erde, und einen Mist-reichen Ort, hat aber doch kalte Winde nicht gern, und wird im April gesäet. Zum Artzney-Gebrauch soll sie im Herbst in ihrer besten Vollkommenheit gegraben werden; wann die Blätter nunmehro zu verwelcken anfangen, so schneidet man sie in kleine Stücklein, fässet sie an einen Faden, und läst sie also wohl austrocknen; wiewohl die gantze dicke Rinde vom innern höltzernen Marck abgesondert, zur Artzney am besten und gebräuchlichsten ist: Dann dieselbe hat eine Narcotische, Schlaf-bringende und Schmertz-stillende Krafft, wird aber nicht leicht innerlich gebraucht. Aeusserlich aber legt sie zu den entzündeten, rothen und schmertzhaften Augen, mit Eßig gestossen und übergelegt, vertreibt die Rose oder das Podagra, so ist sie auch gut vor harte Geschwülste, verhärtete Miltz, Kröpffe, Beulen, Schlangenbiß, und wann ein Fuß-Bad davon gemacht wird, zur Beförderung des Schlaffs. Ausser diesem nützlichen Gebrauch des Alrauns, wird, obwohl nicht mit diesem Alraun selbsten, doch unter dessen Nahmen, nemlich mit dem sogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchristliche Betrügerey getrieben, davor wir bey dieser Gelegenheit einen Christlichen und vernünfftigen Haus-Vater treu-meinend zu warnen nicht unterlassen können: Es werden nemlich leichtfertige und Gewissen-lose Landstreicher gefunden, welche die Bryonien- oder Zaun-Rüben-Wurtz, wie eine Alraun-Wurtz zuschnitzeln, und derselben eine menschliche Gestalt zu geben pflegen, damit aber die Wurtzel auch Haare, wie ein Mensch, bekomme, so stecken sie, weil sie noch frisch, an dem Orte, wo man Haare haben will, diese Wurtzel voll Haber- oder Hirsen-Körnlein, verscharren sie nachgehends, bis ersterwehnte Saam-Körnlein ausgewachsen, in warmen Sand, und richten, wann sie die Wurtzel wieder ausgegraben, die kleine Zäserlein als Haare zu; Worauf sie diesem also geschnitzten Bildlein ein kleins weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, solches in ein sauber Schächtelein legen, und also einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu diesem oder jenem Dinge gut und nützlich, ja ein Geld-Hecke-Männigen seye, verkauffen, wordurch sie nicht allein solche einfältige Menschen ums Geld betrügen, sondern auch, welches das allerschlimmste, dieselbigen in sündlichen und sträflichen Aberglauben stürtzen, und machen, daß sie ihr Vertrauen von GOtt ab, und auf ein Teuffels-Werck (denn keinen bessern Titel kan man ihm geben) setzen, mithin sich dadurch in die gröste Seelen-Gefahr bringen.

Alse, siehe Alose.

Alsnack ist ein wildes Kraut, wächst an feuchten Orten um die Erlen-Stöcke, und ist ein Pest-Kraut.

Alster, siehe Elster.

Altane, ist oben auf einem Hause ein offener, mit einem Geländer umgebener Lust-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächse zu setzen pflegt. Der Boden einer Altane muß wohl verwahret seyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; dahero beschlägt man sie entweder mit Estrich, oder macht einen küpffernen Boden, und legt einen breternen drüber, welche beyde abschüßig gemacht, vornen unter dem Geländer mit einer Rinne versehen seyn müssen, damit das Wasser nicht auf den Boden stehen bleiben, sondern durch die Rinne ablauffen möge.

Altar-Leuchter, siehe Guéridons.

Alten, Aland, Alant, Alt-Döbel, Elten, oder Elt-Fische, sind weißliche Fische, etwas geringer als die Brachsmen oder Brächsen, haben aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diejenige.

jenige, so in weichem sumpfigten Wasser gefangen werden, da hingegen die, so in frischen Wassern stehen, von annehmlichem Geschmack sind, fürnemlich aber, wenn sie gebraten werden. Sie haben breitliche silberfarbene Schuppen, grosse Köpffe und weite Mäuler. Ihre Floß-Federn sind roth, und an den Enden braun-blau; ihr Fleisch aber ist fett und gantz weich, zumahl aber sind sie im Herbst am fettesten. Man findet sie in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen; doch hat man sie in den ersten nicht gerne, wenn Karpffen darneben zu stehen kommen: denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpffen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das Ihrige vor dem Maul hinweg. Ihre Laichzeit ist im Majo und Junio. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, sich von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nährende, und werden mit Heuschrecken, Mücken und Kirschen am Angel, auch mit grossen Netzen, Garn-Säcken und Hamen gefangen. Ihre Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas besonders: Denn wenn er gebacken oder gebraten werden soll, so muß man ihn gewöhnlicher massen reissen, sauber schuppen, über den gantzen Fisch Kerben schneiden, so er gebraten werden soll, oder in Stücken, wenn man ihn backen will, einsaltzen, und in dem Saltze, damit solches wohl ein- oder durchdringe, eine Stunde oder zwo liegen lassen, hernach das Saltz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, gantz trocken mit der Hand abstreiffen, und folglich, wie sichs gehöret, backen oder braten, wie solches unter diesen beyden Wörtern angewiesen werden soll. Wann man ihn aber sieden soll, muß man ihn nicht, wie Karpffen und andere Fische, in siedend heisses, sondern in kaltes Wasser werffen, und mit solchem zugleich aufsieden. So bald dieselben gar gesotten, legt man sie auf eine Schüssel, geust zergangene Butter, die man in einem Tiegel parat halten muß, darüber, und merckt darbey wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten streuet man grüne gehackte Peterßilie und Muscaten-Blüthen darüber, so ist dieser Fisch völlig zubereitet.

Alter, ist, in weitläufftigem Verstande genommen, diejenige Dauer oder Währe, so die Natur so wohl in Menschen und Thiere, als auch in Bäume und andere leblose Dinge geleget, deren Jahre nach einer gewissen Zahl genommen, und alsdenn überhaupt das Alter genennet werden. Eigentlich aber wird dieses Wort von der verflossenen Zeit genommen, die ein Mensch überlebet hat, und in gewisse besondere Stuffen oder Classen getheilet wird, davon unter andern mannigfaltigen Abtheilungen des menschlichen Alters diese die bekannteste, darinnen man von zehen zu zehen Jahren fortgehet, und bis auf hundert zehlet, nach dem bekannten Ausspruch: Zehen Jahr ein Kind; Zwantzig Jahr ein Jüngling; Dreyßig Jahr ein Mann; Viertzig Jahr wohlgethan; Funffzig Jahr stille stahn; Sechzig Jahr gehts Alter an; Siebenzig Jahr ein Greiß; Achtzig Jahr nimmer weiß; Neunzig Jahr der Kinder Spott; Hundert Jahr genade GOtt. Sonsten aber wird es auch anderst eingetheilet: 1) Die Kinder-Jahre bis ins 5-7; 2) die Knabenschafft bis ins 12-14; 3) die Jünglingschafft bis ins 18-21 und 25 Jahr; 4) Jungmannschafft oder Jugend bis ins 35; 5) das rechte Männliche Alter bis ins 50; 6) das angehende Alter bis ins 60; 7) das Greisen-Alter bis zum Tode. In diesem Verstande betrachtet man das Alter in Ansehung der menschlichen Kräffte und seiner Geschicklichkeit zu Geschäfften, als ein Kind und einen sehr jungen, oder als einen Menschen, der im blühenden, besten, angehenden, abnehmenden und abgelebten Alter stehet, worauf man in der Wirthschafft bey dem Gesinde und bey seinem Vornehmen sehr zu sehen hat. Was im übrigen von dem Alter der Thiere zu sagen, und woran man dasselbe ohngefehr wahrnehmen könne, ist bey der Erklärung einer ieden Art mit angeführet worden. Denn es kommt in der Viehzucht viel auf die Beobachtung des Alters an. Ja bey dem Getreyde und Bäumen sind viele Wirthschaffts-Regeln, die sich aufs Alter beziehen.

Alt-Fisch, ist ein ziemlich grosser Fisch, und gut zum braten, nur in der Laich-Zeit nicht, so der Brach-Monat und May ist. Er schwimmt immer tieff und fängt Mücken und Ungeziefer.

Althee, Eibisch, weisse Pappeln, ist ein Gewächse, welches denen Pappeln ziemlich gleich kommt, und dahero vor ein Geschlechte derselben gehalten wird. Es hat viele lange Daumens-dicke, zähe und inwendig weisse Wurtzeln, welche drey bis vier Ellen hohe, runde, rauhe und hohle Stengel treiben, woran wechsels-weise wolligte, zerkerbte und weißlichte Blätter stehen, so den ordentlichen Pappel-Blättern gleich kommen, nur daß sie länger sind. Die Blumen sind leib-farb, und denen ordentlichen Pappel-Blumen gleich, nur, daß sie kleiner sind, bekommen auch solche Saamen-Häuslein, wie die Pappeln. Der Saame wird im Herbst, das Kraut und die Wurtzel aber im Frühling gesammlet. Es stehet gerne an fetten und feuchten Orten, treibet jährlich frische Schosse von der Wurtzel. Die Stengel, welche man den Sommer über an Pfäle hefften muß, schneidet man gegen den Winter, ehe sie gar abdorren, bis auf die Erden weg, und bedeckt sie mit Stroh oder Tannen-Reisig. Von diesem Gewächse werden Blätter, Blumen, Wurtzel und Saamen in der Medicin gebraucht, es kommt auch unter viele Artzneyen, weswegen es ein Haus-Vater nothwendig in seinem Garten haben soll.

Amaranten, sonsten auch Sammet-Blumen und Tausendschön genennet, sind angenehme Blumen, welche in denen Gärten so wohl in Blumen-Stücken,

auch, was die kleinere und seltenere Arten derselben betrifft, in Blumen-Töpffen unterhalten werden. Sie sind, so wohl der Gestalt als Farbe nach, gar sehr unterschieden, und hat man davon folgende Arten: Die 1) ist der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen, so in Gestalt einer Aehre aufwachsen; gleichen der einfache von dunckel-rother oder ganz grüner Farbe. 2) Der Amarant, so dem ersten an der Farbe zwar gleich, dessen Aehren aber Büschel-weise beysammen stehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls Büschel-weise wachsenden Aehren. 4) Der Amarant mit dem gecrönten Fuche oder Hahnenkamme, welcher, wie die schöne Carmesin-rothe Seide anzusehen, auch eine besondere Art derselben grün oder gelblicht von Farbe. 5) Die kleinere Arten Amaranten, deren Kölblein Rosen-roth und gelb, oder auch Gold-gelb und Feuer-farb; desgleichen und purpur-farb; oder grün und gelb durch einander vermischt sind. Man hat auch eine ganz Feuer-farbene Art, welcher daher der feurige oder brennende genennet wird; und diese letztere Arten sehen überaus schön, werden auch meist in Blumen-Töpffe gesäet, weil sie durchaus keine Kälte vertragen können, sondern so bald sie gefrieren, oder nur starck berieffet werden, nicht anders anzusehen sind, als ob man sie aus heissem Wasser gezogen hätte, und folglich verderben. Diesen ist noch beyzuzehlen, 6) die überaus liebliche Art, so gelb, roth und grün von Farbe, und daher der dreyfärbige Amarant oder Papageyen-Feder genennet wird; weil er sehr zart, muß man ihn absonderlich wohl vor der Kälte verwahren. Die Schönheit dieser Blumen, ob sie wohl ziemlich lang, und bis es fast kalt zu werden beginnet, dauret, indeme immer neue Aehren hervor schossen, währet sie doch nur selbiges Jahr durch, da die Pflantze verderben, und jährlich wiederum aus dem Saamen erzeuget werden müssen. Weil aber der Saame bey uns gar spate, und allgemeinglich nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget, wo er nicht frühzeitig gesäet wird, als ist am besten, man säe solchen im Februario oder Martio bey vollem Sonnen-Schein in gutes und starckes Erdreich, in Mist-Beete; aus welchen sie nachgehends, wann sie zum Verpflantzen starck genug worden, wieder versetzet werden, und zwar in einen Blumen-Topff mehr nicht, als eine einzige Pflantze, oder, wenn er groß, aufs höchste drey. Sie wollen bey dürrem Wetter fleißig begossen seyn, und erfordern einen Sonnen-reichen Platz, wenn anderst der Saame zeitig soll: Falls man aber bey herannahender Kälte mercket, daß dergleichen nicht zu hoffen, alsdenn kan man die Pflantze samt dem Topff in ein warmes Zimmer tragen, und versuchen, ob der Saamen nicht noch erfolgen möchte. Aber, so die Saam-Körner zwar gelb worden, aber annoch weiß, und nicht in Erde gebracht sind, die gantze Pflantze mit der Wurtzel abschneiden, und selbige in einer warmen Stube, oben in der Höhe aufhängen, so eilet die aufsteigende Wärme dem Saamen zu, und zeitiget denselben, daß er wieder eingesäet, und das Gewächse davon fortgepflantzet werden kan. Ausser obgedachten Arten findet man noch eine ausländische, welche der

Amarant mit Beeren, genennet wird, weilen er bey heisser Sommer- und warmer Herbst-Zeit reiffe Beerlein giebet, in welchen der Saame zu finden ist, als wovon dieses Gewächse anfänglich aufgebracht wird. Er hat eine dicke und safftige Wurtzel, welche jährlich viele grosse und hohle Stengel treibt, die sich in drey Zweige, und deren jeder wieder in drey, und diese bisweilen nochmals also zertheilen. Mitten zwischen den Zweigen kommen die Blumen Büschel-weise hervor, denen platte Beerlein folgen, die anfänglich grün, hernach schwärtzlich, und voll eines purpur-farnenen Saffts sind, in welchem der Saame enthalten. Man stecket solchen im April bey zunehmendem Monden in eine luckere und etwas sandigte Erde, und zwar nur einzeln, weilen die Pflantze groß und starck wird, mithin viel Raum einnimmet. Diese will von der Sonnen wohl beschienen, und des Sommers fleißig begossen, auch, weil sie über Winters nicht wohl im Lande dauren kan, nachdeme vorhero der Stengel weggeschnitten, im Herbst vor einfallender Kälte in einen Kasten gepflantzet, und den Winter über bey andern ausländischen Gewächsen verwahret seyn. Man muß sie aber des Winters wenig, oder gar nicht begiessen, weil sie leichtlich faulet und verdirbt. Im Frühling, wann der mehreste Frost vorbey, wird die Wurtzel wieder ins Land gesetzet, und kan also dieselbe solchergestalt etliche Jahr conserviret werden.

Amarellen, Amorellen oder Ammern, ist eine Art grosser, runder und gantz rother Kirschen, welche kurtze Stiele haben, und eines guten Geschmacks sind, und daher zum dörren, einmachen, ja zu einer Artzney vor allen andern Arten der Kirschen geschickt und dienlich. Hier wollen wir nur gedencken, wie solche einzumachen, und in hitzigen Kranckheiten als eine Hertzstärckung zu gebrauchen. Nehmet zu 2 Pfund guten Canarien-Zucker, der klar gestossen, solcher aufgeschnittenen und von den Kernen befreyten Kirschen 3 Pfund, thut beydes in einen messingenen Kessel, setzt es aufs Feuer, und lasset es zu rechter Dicke einsieden, so könnet ihr es hernach in reine Schachteln oder anderes Gefäß giessen, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten. Siehe **Kirschen**.

Ambeer-Kraut, Mastich-Kraut, ist ein ausländisches Kräutlein, welches bey und in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Dieses holtzige, viel-ästige, und klein-blätterige Gewächse, ist fast wie der Majoran, ohne, daß seine Blätter spitziger, kleiner und härter seyn, also, daß es fast noch eher dem äusserlichen Ansehen nach mit dem

dem Thymian überein kommen möchte. Es hat einen bittern Geſchmack, und einen ſtarcken, ſtrengen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen ſehr geliebet, wie der Baldrian oder die Katzen-Müntze. Iſt einer hitzigen trockenen Natur, und kan daherv zu allen kalten Flüſſen und Gebrechen, wie der Majoran und Thymian nützlich gebrauchet werden. Es ſtärcket das Haupt und den Magen, und widerſtehet dem Gifft, daher man ſeine Blätter auch mit in den Theriac zu nehmen pfleget. Es wird durch Zertheilung der Wurtzeln fortgepflantzet; weil aber ſolche ſehr holtzig ſind, kan man Zweiglein abbrechen, und ſolche im April im zunehmenden Monde ſpannen-weiſe von einander, in gute, mit Küh-Miſt vermengte Erde ſetzen, ſolche zugleich feſt eindrucken, und wider die Sonne ihnen ſo lange einen Schirm bereiten, bis ſie anfangen zu treiben. Woferne Mangel am Regen, müſſen ſie täglich begoſſen werden, ſo wachſen ſie den Sommer über ziemlich in die Höhe. Gegen Michaelis hebet ſie mit ihren angeſetzten Wurtzeln aus dem Lande, Beete oder Kaſten, darein ihr ſie erſt geſtecket, und pflantzet ſie in kleine Gefäſſe, und bringet ſie vor Winters in das Gewächs-Haus, und haltet ſie daſelbſt trocken, denn von der Feuchte verdirbt ſie.

Ambra, iſt ein wohl-riechendes den Kopff ſtärckendes Hartz oder Gummi, das mehrentheils aus Oſt-Indien zu uns überbracht wird. Es läſſet ſich dieſes in das rechte oder natürliche, und in das gemachte oder moſchudirte eintheilen. Die erſte iſt dreyerley Geſchlechtes, nemlich gold-gelb, ſo die beſte, welcher ſich das Frauen-Volck zu einem guten angenehmen Parfum bedienet, auch wohl mit unter ihre Gelees nimmt, um ſelbige dadurch deſto beliebter zu machen, ſo aber nicht eines jeden Natur anſtändig, denn es giebt einige, denen dergleichen ſtarcker und etwas eckele Geruch gantz entgegen; von bleicher oder grauer Farbe, ſo etwas geringer; und denn die ſchwartz-farbige, ſo die ſchlechteſte. Woher die Ambra ihren Urſprung habe, davon ſind die Meynungen der Gelehrten ſehr unterſchieden, und kan davon das Natur-Lexicon, ingleichen *Lonicerí* Kräuter-Buch p. m. 741 nachgeleſen werden. Die gemachte Ambra, Diambra, oder Moſchus factitius, iſt von weit geringerer Krafft, und wird von einem anders als von dem andern zubereitet, doch kommet allemahl in jeglicher Compoſition Biſam oder Zibet, die übrigen Ingredientien ſind Muſcat-Nüſſe und Blumen, Zimmet-Rinden, Negelein, Spicanarti und Roſen-Waſſer, oder andere dergleichen Species.

Ambroſin-Mandeln, iſt die beſte Sorte der ſüſſen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden. Siehe unten **Mandeln.**

Ameiſe, iſt ein bekanntes kleines Ungeziefer, bräunlicher, dunckel-brauner oder ſchwartzer Farbe, ſo in groſſer Menge beyſammen wohnet; Sie machen ihr Quartier in Wäldern um die alten faulen Stöcke, etliche tragen in Gärten und Wieſen groſſe Hauffen zuſammen, und etliche bauen, ohne einen Aufwurff zu machen, unter die Erde. Obwohlen nun dieſes Thierlein ein gutes Vorbild der Emſigkeit und einer wohl-eingerichteten Oeconomie iſt, ſo ſucht man ſie doch, weil ſie ſich nicht nur an denen Bäumen, neu-gepfropfften Reiſern, Früchten und Blumen, ſondern auch an denen Bienen-Stöcken zu vergreiffen unterſtehen, und immerzu ſich vermehren, auf allerhand Arten hinzurichten, oder von denen Bäumen abzuhalten. Sie gäntzlich zu vertilgen, iſt das beſte Mittel, wenn man ihre Hauffen im Früh-ling und Herbſt bey naſſem Wetter niederſtoſſen und einſtampffen läſſet, und ſolches, ſo offt ſie ſich wieder ſpüren laſſen, wiederholet; Oder, wenn man das Kraut, Wolffsmilch, in Waſſer kochet, und dieſes nachgehends in ihre Neſter gieſſet, falls nemlich ſelbige an einem ſolchen Orte verhanden, da dergleichen ſcharffe Mittel ohne Schaden der Gewächſe können gebrauchet werden. Oder: Man ſetzt bey kühlem Wetter junge Hüner unter einem Hüner-Korb über einen Ameis-Hauffen zu der Zeit, wenn die Ameiſen ihre Eyer haben, ſo freſſen die Hünlein beydes die Ameiſen und die Eyer hinweg. Wann dieſe Ungeziefer dem Blumen-Werck, und andern in Töpffen befindlichen Gewächſen keinen Schaden zufügen ſollen, ſo iſt rathſam, daß alle ſolche Geſchirre unten herum mit einem holen Rande formiret werden, darinnen ſich das Regen-Waſſer, oder auch das Waſſer vom Begieſſen halten, und den Ameiſen das Aufſteigen verbieten möge. Dergleichen Invention kan man auch bey jungen Bäumen, die man etwan vor andern liebt, anbringen, wenn man nemlich vom Töpffer ſolche halbe Schalen, die nach denen Bäumlein formiret, mit Fleiß verfertigen läſſet, ſolche um den Stamm herum zuſammen leget, die Fuge und das untere Theil mit Leimen verſchmieret, und ſodann Waſſer hinein gieſſet, ſo wird ſolches die Ameiſen beſſer, als vielleicht ein ander Mittel abhalten. Doch ſind die Stroh-Kräntze, wann ſie mit Theer oder Wagenſchmier beſtrichen werden, auch ein gutes Mittel, wenn man es nicht achtet, daß ſie unflätig ſcheinen, auch öffters verneuret werden müſſen. Wenn die Ameiſen die Wurtzeln derer Bäume ergreiffen, ſo räume man bey Zeiten dazu, und nehme ein wenig Waſſer mit Brantewein vermiſchet, rühre Ruß aus der Feuer-Mauer darein, und ſchütte ſolches dabey, ſo werden ſie ſich bald verlieren. Wenn ſie unter denen Johannes- und Stachelbeer- oder andern Sträuchern einniſten, allwo ſie hart zu vertreiben, ſo lege man drey oder vier enahälſigte, dabey weitbäuchigte Gläſer, darinnen ein wenig wenig ſey, des Abends hinein, ſo werden ſie häufen-weiſe darein kriechen, und alsdann geſäufft werden können. Die groſſen Ameiſen, ſo ſich in denen Fichten- Tannen- und Kiefern-Wäldern aufhalten, tragen ein Hartz in ihre Hauffen zuſammen, welches Waldrauch genennet, und von vielen an ſtat des Maſtix gebrauchet, von Einfältigen aber gar mit dem Weyrauch verwirret wird, ſo doch gantz was anders iſt, wovon unten nachzuſehen ſeyn wird.

Mr. Bentley's Publications.

Now ready, in 3 vols. post 8vo.

THE LIFE AND TIMES OF
QUEEN ANNE.
By MRS. THOMSON.

Also, in 2 vols. post 8vo.

THE LIFE AND TIMES OF
QUEEN ELIZABETH.
By MRS. THOMSON.

Uniform with the above,

THE LIFE AND TIMES OF
QUEEN VICTORIA.
By MRS. THOMSON.

Now ready, in 2 vols. post 8vo.

THE LIFE AND TIMES OF
QUEEN CAROLINE.
By MRS. THOMSON.

Now ready, in 2 vols. post 8vo.

THE LIFE AND TIMES OF
QUEEN ADELAIDE.
By MRS. THOMSON.

Now ready, in 2 vols. post 8vo.

THE LIFE AND TIMES OF
QUEEN MARY

Arten Vögel tragen, nemlich: die **Schwartz-Amsel**; **Meer-Amsel**; **Stein-Amsel** und **Wasser-Amsel**.

Die **Schwartz-Amsel**, ist ohngefehr so groß als ein Ziemer oder Drossel. Der Hahn oder das Männlein ist iederzeit schwärtzer, als das Weiblein, hat einen langen spitzigen und dünnen Schnabel, von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein ist, ie älter es wird, auch ie mehr und mehr schwärtzlich anzusehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht schwartz nennen, weilen die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunckel-braunen untermischet sind, und das schwartze überall gantz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwartze Farbe des Männleins am gantzen Leibe so glänzend-schwartz ist, daß ein Raab nicht schwärtzer seyn kan. Es bekommt das Weiblein, wann es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel, doch ist derselbe nicht gantz gelb, sondern behält Flecken, gleich, als ob es sich mit Roth beschmieret hätte. Dieser Vogel machet sein Nest in den dickten Gebüschen, und suchet in seiner Freyheit mit Würmern, Arles-Hollunder- oder Schibicken- und rothen Vogel- oder Eberesschen-Beeren seine Nahrung; Im Kefig aber, wo er alles, so gut es ihme vorgepfiffen wird, nachpfeiffen lernt, wird er mit Hirsen, in Milch eingeweichtem Semmel-Brot, oder gehackter Kälber-Leber und Hertzen gefüttert. Er pfleget sehr zeitig zu hecken, und nach vierzehen-tägiger Brut vier bis fünff Junge auszubringen. Seine Eyer sind grün und rothlicht gesprengt. Die Amseln ziehen zwar Herbst-Zeit hinweg, halten sich aber nicht, wie die Krammets-Vögel, in Hauffen oder grossen Schaaren beysammen, doch bleiben derselben, wiewohl in geringer Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zeit allhier, und suchen meist an denen Wassern und Quellen ihre Nahrung. Es ist aber so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln dieses merckwürdig; daß den Winter über fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein gesehen werden. Man kan sie am besten mit Dohnen und Leim-Stangen fangen. Auf Herden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieselbige fruirt, eine Amsel, aber nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken lässet, sonder gantz einsam, wie die Nachtigall, herum irret. Es soll dieser Vogel die Art an sich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Höltzern, Hasen, Füchse, oder auch etwas von hohem Wildpret mercket, derselbe ohne Aufhören zu schreyen und zu rufen pflege, wornach sich der Weydemann offtmahls richten, und dieses wahrnehmen könne. Die

Meer-Amsel, welcher auch einige den Nahmen Rimmel-Amsel beylegen, weil sie einen weissen Ring um den Hals hat, ist etwas gröſſer als die Schwartz-Amsel, schwartzgrauer Farbe, mit etwas wenig weiß eingesprenget, und eine weisse Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie becket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber Herbst- und Frühlings-Zeit, wie andere Vögel vorbey; doch währet sein Strich nicht leicht über vier Tage: denn er ziehet auf starcken Flügen, und ist auf dem Herde als ein sehr kummer Vogel, leicht zu fangen. Daß er aber dieses Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann bey dem Rücken einer etwan unversehens unter dem Garne herfür, und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiser setzet, und daselbst, bis der Vogelsteller seinen Herd wiederum zum Rücken fertig gemacht, wartet, alsdann aber wieder einfället, und sich zum andern mahl berücken lässet. Die Meer-Amseln sind sonst von ungemeiner Fettigkeit, darinnen sie fast allen andern Mittel-Vogeln vorgehen. Die

Stein-Amsel, oder auch **Gold-Amsel**, ist in der Grösse und Gestalt, wie der Wey-rauch- oder Kirsch-Vogel, welcher auch von einigen **Pirolt**, ingleichen **Bierhold** oder **Wirtewohl** genennet wird, vom Kopff bis an den Rumpff aschen-farb, am Bauche aber ziegel-roth mit kleinen weissen Federlein eingesprenget, und einen rothen Schwantz; auf dem Rücken und denen Fittigen aber ist er castanien-braun, mit etwas weiß-geschimmelten Federn, und von Füssen als eine Wein-Drossel, doch etwas brauner, so auch vom Schnabel und Augen. Summa: es gleichet dieser Vogel, wenn man ihn gegen der Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwantz-Hahne. Seine Nahrung ist Gewürme und Weinbeere, und brütet gemeiniglich vier Junge aus, ziehet auch Herbst-Zeit, wiewohl unvermerckt, hinweg, weilen er ohnedis hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amseln gehöret unter die **Wasser-Vögel**, und wird die

Wasser-Amsel genennet. Sie siehet schwartz mit unvermerckten Sprenckeln, unter der Kehle aber gantz weiß, und bringet ihre, aus drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung besteht in Wasser-Würmern und Schnecken, welche sie auch Winters-Zeit (denn sie ziehet nicht hinweg) an denen offenen Quellen und Flüssen, unter dem Wasser gar künstlich heraus zu holen, und in der grösten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten weiß.

Amt, werden erstlich überhaupt diejenigen Pflichten genennet, nach denen ein iedes seinem Beruff und seinem ihm erwehlten Stande gemäß zu leben, verbunden. Solchemnach ist das Amt eines treuen Haushalters, daß er seine Haushaltung in Gottesfurcht zu allen Zeiten nach gehöriger Ordnung fleißig anstelle; keinen Betrug noch Hinterlist auch bey der besten Gelegenheit ausübe, und alles sorgfältig in acht nehme, was ihm Nutzen schaffen, seinem Nächsten aber auch zugleich keinen Schaden bringen kann. Zum andern heißt auch Amt ein Fürstliches, Gräflich- oder anderes Herrschafftliches Land-Gut mit seinem gantzen Amts-Bezirck an Ackerbau, Viehzucht, Forst und Wald, Jagen, Scherereyen, Mühlen, Kalck-Salpeter-Hütten, Dörffern, Städten, Vorwercken, einzelnen

Häu-

Häusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Schaden und amtsäßigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtman, Gau-Graf, Cent-Graf und dergleichen, oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weise gesetzet ist. Die Länder werden in solche Aemter eingetheilet als welche Eintheilung der Länder von denen ehemaligen Grafschafften, die in solche Gauen pagos und Aemter eingetheilet waren, und ihren Grafen über sich hatten, ihren Ursprung vermuthlich haben. Zum dritten werden auch die Herrschafftliche Hauptgebäude, wo die Amts-Gerichts-Stube und Einnahme ist, so genennet. Zu einem solchen Amte werden Amt-leute, Amtschösser, Amts-Verwalter, Amts-Schreiber, Kästner und dergleichen Bediente gesetzet. Die Aemter werden auch an manchen Orten in Ober- und Unter-Aemter, Kreis-Aemter, Küchen-Aemter und Aemter an sich unterschieden. Es sind dieselben theils Domainen- theils Patrimonial-Aemter. Man sehe die Aemter-Tabelle in Seckendorfs Fürsten-Staat nach, wenn man von denen Amts-Pertinentien mehr wissen will. Die Amthiererey erfordert einen ganzen Mann in der Wirthschafft, Policey-Wissenschaft und im Justiz-Wesen. Vom Amthiern aber kan man Grupens gründliche Information von Amts-Verrichtungen und Rechnungen, ingleichen Döplers Rechnungs-Beamten nachschlagen.

Amtmann, oder, welches vor alters eben so viel gewesen,

Amtschösser, heißt man denjenigen, welcher einer gantzen Herrschafft einem gantzen Amts-Bezirck, worzu viele Dörffer und Vorwercke, Schäfereyen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereyen und dergleichen gehörig, vorgesetzet ist, um so wohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als die Oeconomischen oder Wirthschafftlichen Verrichtungen zu besorgen und seines Principalen Interesse dabey in Obacht zu nehmen. Was solchemnach eines Amtmanns oder Amtschössers, in so fern nemlich derselbe das Haupt einer Landschafft ist, Gebühr und Amt in der Verwaltung seye, solches kan unter dem Titel Haushalter des mehrern nachgelesen werden. So verdienet auch davon des Casp. Klocken Oeconomia in 4to An. 1704 nachgesehen zu werden.

Amt-Schreiber, ist ein Bedienter auf einem Amte, welcher ordentlich die fixen Geld- und Getreide-Einnahmen hat, und die Rechnungen führet.

Anbinden oder anätzen, heißt, einen Wolff oder Fuchs mit einem todten Aas an denjenigen Ort, wo man ihn fangen oder schiessen will, hinlocken.

Anbauen, eine Leede (Laiten) oder anderes wüstes und odes Land, mit dem Pfluge umreissen, oder umhacken, und zu Fruchtbar machen.

Anbauen, eine wüste Stelle, Dorff oder Stadt mit neuen Gebäuden und Innwohnern versehen, welche letztere sodann gemeiniglich eine gewisse Zeit lang von allen der Herrschafft schuldigen Gefällen und Oneribus befreyet sind.

Anbauen, heißt auch, wann das Fluß-Wasser an einem Orte ein Stücke Landes abreisset, und selbiges anderswo wieder ansetzet. Man pflegt auch vielmahl dergleichen Anbau zu Hülffe zu kommen, indem hier und da Reisig von Weiden in starcke eingeschlagene Pfähle eingeflochten, ja gantze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gebauen werden, und anders dergleichen mehr, davon das Wort Einbau bessere Nachricht geben wird.

Anbeissen, sagt man, wann der Fuchs oder Wolff das Luder, oder die Fische den Köder an der Angel anfressen.

Anbinden, ist eine Garten-Arbeit, welche alle schwache Bäumlein, noch mehr aber die Stengel einiger Stauden erfordern, damit sie feste stehen, und von der Gewalt hefftiger Winde nicht beschädiget werden mögen. Hierzu wird, nach der Gröſſe des Baumes oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflantzen, so in Gefässen stehen, stecket man nur Stäbe, und befestiget sie mit einem Bindfaden, iedoch besser mit Bast, oder sonst mit einem Bande, das nicht einschneidet; Zu den gepfropfften Stämmen aber, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben beginnen, werden sechs oder sieben Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm gesetzet. Diese Pfähle kan man zum dienlichsten aus frischem Eichen- oder Fichten-Holtz, welches zu behöriger Zeit gefället worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre ausdauren. Das Anbinden aber muß niemals so starck geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist genug, wann das Band glatt anlieget, und also die Bewegung der Wurtzeln und des Zweiges bey Sturm-Winden verhüten kan. Geschiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm-wachsendes Bäumlein in die Gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr Gewalt darzu: iedoch kan man den Einschnitt der Wiede oder des Bandes verhüten, wenn man ein Stücke Bast von einem andern Baum, oder ein Büschelein Baum-Mooß oder Gras zwischen das Band und die Rinde legt. Und dieweil bey uns die meisten Ungewitter aus Westen oder aus dem Abend kommen, und dadurch die jungen Bäume nach Osten (dem Morgen) zu gekrümmet werden, so ist gut, daß man diese Pfähle westwärts zu besserm Widerstand einstecke, so stehen die Bäume fest und fein gerade.

Anblasen, geschiehet, wann das Jagen angehet, Abblasen aber, wann das Jagen zu Ende gegangen ist.

Anbohren heißt, wann die Zimmer-Leute und Holtz-Händler einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Bohrer,

welcher bis in den Kern des Baumes reichen muß, probiren, ob ein Baum anbrüchig, eißklüfftig, faul oder hohl seye, welches sie durch das Bohren, und die damit herauskommenden Späne gar leicht erkennen können. Es wird aber dieses Anbohren von den Forst-Bedienten nicht gerne gelitten, ob gleich das gebohrte Loch dergestalt wieder vermacht werden kan, daß solches nicht leicht in acht zu nehmen ist.

Anbohren, ist auch bey den Böttichern üblich, wenn sie in ein neu Bier- oder Weinfaß ein Zapffen-Loch bohren.

Anbrechen, wird in der gemeinen Redens-Art gesagt, von einem irdenen oder gläsernen Gefäß, darein Getränckе gefüllet ist, und man den Anfang machet, daraus einzuschencken; Es ist demnach eben so viel als bey einem Faß das Anzapffen oder Anstehen, da nemlich zu allererst der Hahn eingesteckt, und das Getränckе daraus weggegeben wird: Also heisets, in dem Flaschen-Futter ist nunmehr die letzte Flasche Wein angebrochen.

Anbrennen heißt, wenn der Ziegler in dem Brenn-Ofen, vermittelst etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworffen wird.

Anbringen, ein schlechtes und verwahrlostes Feld, Teich, oder gantzes Gut, durch Dünzen, Schlämmen, und auf andere Weise mit fleißiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbrüchig seyn, heißt, wann das Schaaf-Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, ist eine Art Sardellen, davon die besten unter Sardinien in dem Mittelländischen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingesaltzen zu uns heraus schicket.

Ancken, also nennen die Schweitzer in ihrem Land die Butter, daher sagen sie das Ancken-Faß, an stat das Butter-Faß u. s. f.

Ancker, heissen bey dem Bau-Wesen, wegen ihrer Eigenschafft diejenigen Eisen, dadurch man die Mauern zurücke hält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepresset werden, und hervor schiessen können, sonderlich wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischen-Wände oder Wand-Pfeiler aufgeführet werden müssen. Diese Eisen, womit die Mauern verancket werden, sind nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände von mancherley Form.

Andere Art, siehe Arten.

Andorn, ist ein Gewächse, dessen man dreyerley Haupt-Geschlechte hat, nemlich: 1) den weissen; 2) den schwartzen, und 3) den riechenden. 1) Des weissen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als: Der gemeine weisse Andorn, ist eine Ellenbogen-hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Strengeln, daran stehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulicht-weisse und runtzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber bittern Geschmackes sind. Die weissen Blumen stehen in stachlichten Gehäusen rings um den Stengel schicht-weise über einander in die Höhe. Wann die Blumen abgefallen, findet man einen schwartzen, runden und rauhen Saamen. Die Würzel ist hart, und in viele Zasern zertheilet. Dieser Andorn wächset gerne auf ungebaueten Orten, um alte Mauern, an Zäunen ꝛc. wird aber auch in denen Gärten gepflantzet. Der Oesterreichische weisse Andorn wächset höher als der gemeine, die Blätter sind schmäler, sonsten ist er ihme ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Candische weisse Andorn hat einen runden, dünnen, mit etlichen Neben-Zweiglein versehenen Stengel. Die Blätter sind länger, schmäler, und ein wenig zerkerbt; die Blumen aber kleiner, als am gemeinen, iedoch eines lieblichen Geruchs. Die Blätter des gemeinen Andorns werden allein gebraucht, und sollen im Junio gesammlet werden. Er hat eine eröffnende und zertheilende Krafft, und wird dahero wider die Verstopffungen der Lunge, Leber, des Miltzes und der Mutter gebrauchet. Der von den Blättern mit Honig abgekochte Tranck hilfft für dem kurtzen Athem, macht Auswerffen, schärfft das Gesichte, und treibet die Affter-Geburt; der Safft davon mit Rosen-Oel in die Ohren getränfft, lindert und legt ihr Schmertzen. Die Blätter in Lauge gethan ist ein gutes Mittel wider die bösen Köpffe. 2) Der schwartze Andorn hat viereckigte, schwartze und rauhe Stengel; die Blätter sind denen weissen Andorn-Blättern gleich, aber noch grosser und mehr zerkerbt, ein wenig rund, haarig, schwartz, und eines unangenehmen stinckenden Geruchs. Die purpurbraune Blumen stehen um den Stengel ringsumher, wie Rädlein. Nach der Blüthe findet man einen schwartzen, langen und dreyeckigten Saamen, je zwey oder drey in einem stachlichten Häuslein, nicht grösser, als der Agley-Saamen. Er wächset gerne an den Wegen, Zäunen, Feldern und alten Gebäuden, und wird in der Artzney selten, absonderlich aber wegen seines starcken und üblen Geruchs gar nicht inwendig gebraucht. 3) Des riechenden Andorns sind etliche Geschlechte bekannt, als: Der Deutsche grosse Feld-Andorn, hat eine zäserichte Würtzel, die fast Fingers-dicke wird. Seine wohlriechende Blätter vergleichen sich den gemeinen Andorn-Blättern, allein sie sind länger und gantz wollicht. Er bekommet einen viereckigten rauhen Stengel, aus dessen Absätzen oder Gewerben gemeiniglich purpur-farbene, selten aber weisse Blumen herfür kommen, so gleichsam wie eine Aehre oben hinaus stehen. Der Saame ist rund, wie der Kapp-Saame, und schwärtzlicht; das gantze Gewächs riecht wohl, und hat eben die Tugenden, als der gemeine weisse Andorn hat. Uiber diese vorhererzehlte Arten finden sich noch: Der Italiänische kleine Feld-Andorn. Der Candische Feld-Andorn. Der riechende Berg-Andorn. Der stinckende Wasser-Andorn.

Der

Der Pyrenäische Andorn. Der Feld-Andorn mit Betonien-Blättern, welche aber wegen der schlechten Tugenden wenig gebraucht werden.

Anemonen, so auch Anemonen-Röslein, Wind-Röslein genennet werden, sind sehr zierliche Blumen, welche mit allerley bunten Farben prangen, dann man findet derselben ganz weisse, ganz viol-blaue, purpur-farbene, carmesin-rothe, hell-purpur-farbene, mit einem weissen Boden, breit-blätterichte mit einem gelben Boden, schattirte, fleisch-farb und grün durch einander spielende, einfache und gefüllte, mit weissen Blumen, derer Boden blau, die Blätter und Blumen aber mit rothen Streiffen durchzogen und gezieret sind. Und wer wolte alle Gattungen der Anemonen erzehlen, da der berühmte Schweizerische Botanicus, Herr D. Caspar Bauhinus, drey und sechzigerley Sorten derselben beschreibet, über welche noch viele neue, fast alljährlich, zum Vorschein gekommen, welche er übergangen, und zum Theil zu seiner Zeit noch nicht gesehen worden. Sie wollen einen Sommer-reichen Stand, und ein gelindes Erdreich haben, worzu man reine durchgearbeitete Acker- und luckere Holtz- oder Wiesen-Erde, mit ein wenig Wasser-Sand vermenget, nehmen muß. Ihre Vermehrung geschichet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saamen wird von den einfachen Blumen genommen, weilen aber derselbe bey uns selten zur Zeitigung gelanget, so bedienet man sich desjenigen, der aus Italien zu uns gebracht wird. Solchen säet oder stecket man im September, und überziehet das Beet oder den Kasten, worein sie gekommen, einen Fingers dicke mit obgedachter Erde, damit es aller Orten gleich werde. Hierauf breitet man gut lang Stroh, etwan ein Viertels- oder halben Zoll dicke darüber, und begiesset es mit dem Spreng-Kruge. Das erste mahl muß es recht starck geschehen, die andern mahle aber nicht so, denn sonst möchten die Körner faulen. Vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wird das Stroh wieder weggenommen, und in solcher Zeit werden sie noch wohl aufgegangen seyn; Im folgenden Martio oder Aprili aber werden sie ohngefehr zur Blüthe kommen, und biß in den Junium floriren, da dann, wenn das Kraut oder die Blätter daran dürr, oder welck worden, die Wurtzeln aus der Erden genommen, aufgetrucknet, und an einem trockenen Orte verwahret werden müssen, bis man solche etwan zu Ende des Augusti wieder versetzet: Denn die Versetzung dieser jungen, und annoch zarten Pflänzlein muß etwas eher, als bey den andern geschehen. Die andere Art der Vermehrung geschiehet, wie obgedacht, durch die Theilung der Wurtzeln, welche im September oder October zween Tage vor dem Vollmonde also eingeleget werden, daß eine iede Wurtzel vier Zoll oder Daumen breit von der andern zu liegen komme, darüber streuet man zween Zoll hoch von obiger Erde, und wartet ihrer bey trockenem Wetter mit fleißiger Begiessung ab: Wann nun die Zierde dieser Blumen dahin, und das Kraut derselben abfället, so darff man die Wurtzeln über neun Tage nicht in der Erde liegen lassen, sonsten faulen dieselben gerne, sondern man muß sie bald ausheben, an einem schattichten Ort trocknen, alsdann erst nach sechs oder sieben Tagen, ehe sie noch hart zu werden beginnen, von der annoch anklebenden Erde säubern, so etwas anbrüchiges daran zu finden, dasselbe hinweg schneiden, bis sie wieder weiß und frisch erscheinen. Nachgehends theilet man die Wurtzel, und leget solche in eine Schachtel, so werden sie einschrumpffen, und bein-hart werden, daß man sie sodann ohne einigen Schaden ein gantzes halbes Jahr aufheben kan; doch pflegt man sie nicht länger, als etwan sechs oder acht Wochen, nemlich bis zu ihrer Verpflantzung, liegen zu lassen. Vor allem aber ist wohl zu mercken, daß die Anemonen keine Ranunckeln bey und um sich vertragen können, dahero sie weit von einander müssen gesetzet werden. Wann diese Blumen noch in ihrem Wachsthum sind, und gelb oder fahl werden, so sind sie gewiß entweder von Würmern oder von einer Fäulung angefochten; Dahero muß man sie wieder heraus nehmen, von den Würmern oder von der Fäulung reinigen, einen Monat lang trocknen, und dann wieder in die Erde setzen. Treiben aber die Wurtzeln nur Blätter und keine Blumen, so nehmet denenselben einige Augen hinweg, damit die übrigen desto kräfftiger werden, Blumen hervor zu bringen. Wer auch die Blumen grosser und ansehnlicher haben will, der darff nur die überflüßigen Knopffe und Stengel, an iedem Stocke bis auf zwey oder drey hinweg nehmen, und abschneiden. Diejenigen aber, so unförmlich sind, schneidet man gleich bey der Erden hinweg, dadurch dann so wohl die Wurtzel als der Stock curiret wird, gestalt sie sich nicht nur wieder erholen, sondern auch schöne Blumen bringen werden.

An-Erlen, siehe Maß-Eller.

Anfeuchten, nennet man, wenn das Getrende, als Rocken und Weitzen, ehe es auf die Mühle kommt, ein oder zwey Tage vorhero mit etwas reinem Wasser besprenget und genetzet, nicht weniger darbey wohl unter einander gemenget wird, damit bey dem Mahlen nicht soviel davon verfliege, auch selbiges sich besser mahlen, und daraus nach diesem schön weiß Brot backen lasse. Es wollen die Müller dergleichen genetztes Korn nicht gerne mahlen, vorgebende, die Steine werden ihnen so gar stumpf davon. Hierbey aber weiß sich ein guter Hauswirth behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gesonnen, nicht allzusehr anfeuchte, weil das Mehl daher leichte verdirbt, und sonst mancherley Gebrechen daraus entstehen.

Anflug, ist das junge Holtz, so nach beschehenem Hieb und Abräumung eines Hau oder

Gehauichs von dem hin und her geflogenen Baum-Saamen wieder hervor wächset. Es werden zu solchem Ende entweder die stärcksten und besten Saamen-Bäume hin und wieder stehen gelassen, damit solche ihren Saamen durch der Sonnen Hitze bald reiff und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freyer Lufft desto besser und ungehindert ausstreuen könne; oder aber, weil von Saamen-Bäumen alleine kein schleuniger und sattsamer Wiederwachs zu gewarten, indeme es unmöglich, daß die weitläufftigen grossen Blössen von dergleichen Bäumen über und über besaamet werden solten, so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülffe, und befordere durch Säung des wilden Baum-Saamens, den jungen Holtz-Anflug. Damit aber nicht allein der Saame, sondern auch das bereits vorhandene junge Holtz in seinem Wachsthum glücklicher fortkomme, so muß solcher Ort mit der Sichel und Hut-Weyde etliche Jahre verschonet werden. Sonderlich will der Anflug des Tangel-Holtzes eine gute Obsicht haben, denn wenn die Pflantze einmahl verbissen oder vertreten, oder aber der Wipffel davon hinweg ist; so ist das Stämgen so gut als verlohren, und kommt sehr selten etwas davon und in die Höhe: Hingegen ob gleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holtze etwas, auch gar der Wipffel beschädiget, abgeschnitten oder verbissen worden, so schläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächset fort. Davon ein mehrers in Carlowitzens Anweisung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehencke, ist eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volck an ihrem Halse sich zu putzen pfleget. Es bestehen aber dieselben bald in Creutzgen, bald in Anckern, bald in Banen u. a. m. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das sauberste ausgearbeitet seyn sollen. Die gemeinsten Angehencke waren vor diesem die gehenckelten Gold-Stückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend stat dieser erzehlten Sachen am Halse trug.

Angehender Baum, ist ein Forst-Terminus, und wird in dem Laub-Holtz ein Baum also genannt, welcher von dreyen Gehauen her stehend geblieben, und dreyßig, viertzig oder mehr Jahr alt ist, auch künfftighin, bey dem nächstfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes ersetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreyjähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geschlechtes genennet.

Angel, ist ein bekanntes zum Fischfang gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zusammen gesetzet: oder aber wie die sogenannten Nacht-Schnüre, oder Leg-Angeln, nur aus puren Schnüren und Haken bestehet. Ihren Gebrauch, und was sonst darbey annoch zu bemercken vorkommet, siehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haken, ist ein von Eisen- oder Meßing-Drat gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken versehenes Häcklein, so an eine Rosshärne Schnur gemacht und mit einem Koder versehen wird, welchen die Fische anbeissen, und sich also mit dem Angel-Haken selbsten fangen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Fische, so man damit berücken will, klein oder groß gemacht.

Angelica, Engel-Wurtz, oder auch Heil. Geist-Wurtzel genannt, ist zweyerley Gattung, die wilde, und die einheimische oder Garten-Angelica. Die wilde Angelica, welche für weit kräfftiger gehalten wird, als die Garten-Angelica, ist wieder zweyerley, nemlich die grosse wilde Angelica, welche an feuchten Orten wächset, und die kleine wilde Angelica, welche man in Wäldern und an bergigten Orten findet, denen einige noch eine dritte Art, nemlich die Wasser-Angelica, beyzehlen. Die Garten-Angelica wird durch den Saamen fortgepflantzet, und liebet ein gutes fettes und feuchtes Erdreich. Beyderley Geschlechte, die wilde und einheimische Garten-Angelica, treiben einen fast Ellen-hohen, knotigten und hohlen Stengel, welcher mit vielen Zweigen, und diese mit länglichten, am Rande herum zerkerbten, und an langen Stielen hängenden dunckel-grünen Blättern besetzt sind. Oben auf den Gipffeln der Stengel und Neben-Zweiglein, wachsen schöne Dolden oder Cronen, wie an dem Fenchel, auf welchen, wenn sie verblühet, ein platter und linsen-förmiger Saamen kommet. Die Wurtzel ist so starck wie ein Meer-Rettich, und theilet sich in verschiedene Schenckel oder Neben-Wurtzeln: Ist an der Farbe äusserlich braun, und inwendig weiß, eines starcken und lieblichen Geruchs, und eines scharffen Geschmacks. Die Angelica blühet im Julio und Augusto, in welchem letztern Monat auch der Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre Vermehrung geschiehet durch die jungen Stöcke und den Saamen. Wenn man sie von diesen zeugen will, muß man selbigen erstlich in [illegible] mit Sauerteig vermengtes Wasser vier und zwantzig Stunden weichen, und hernach im Herbst in ein gutes Erdreich werffen. Im Frühling darauf versetzet man sie im Neu-Monden anderthalb Schuh von einander, [illegible] sie dann erst im dritten oder vierten Jahr Stengel, Blüthen und Saamen zu obgemeldter Zeit bringen, und hernach verdorren: derowegen muß die Wurtzel, wann man solche in ihrer besten Krafft, und keinen Saamen davon haben will, im andern Jahr, ehe sie noch den Stengel treibet, ausgegraben und an einem schattichten Ort aufgetrocknet werden. Sie ist ein treffliches Mittel wider den Gifft und die Pest, zertheilet das böse Geblüt, und heilet die innerlichen Geschwüre, vertreibet den kalten und feuchten Husten, stärcket den Magen, dienet zu den Gebrechen des Hertzens, und bringt den verlohrnen Appetit wieder, treibet den Schweiß und verzehret alle böse Feuchtigkeiten. Aus der gantzen Pflantze wird ein Wasser gebrennt; aus der frischen Wurtzel

Safft, ein Extract, und eine Quint-Essenz zu bereitet, welche letztere ein herrliches Stärkungs-Mittel, derer durch Kranckheit verfallenen Kräffte ist, auch vor Pest und andern anstreckenden Seuchen treflich præserviret und bewahret. Die Wurtzel wird auch eingemacht, gleichen ein Oel und Balsam daraus gezogen.

Angeln (das) ist eine Art, die Fische in fliessenden und stehenden Wassern zu fangen, und hat ihren Nahmen von denen Instrumenten, so dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wissenschafft: Was vor Köder oder Lock-Speise vor diese oder jene Art Fische, die man mit dem Angel gerne fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein jeder Fisch vor Speise am liebsten isset, ingleichen woran er, nach Gelegenheit einer jeden Jahres-Zeit, gerne anzubeissen pfleget. Denn als angelt man im Majo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc.; Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Land-Fröschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwäntzen; dergleichen im Augusto und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beisset gerne an, wenn man Frösche, Fischhäute, Plötzen oder Roth-Federn, und andere kleine Fische an den Angel-Haken stecket: und überhaupt lassen sich alle Raub-Fische am besten mit andern Fischen fangen. Der Barsch mit einem Stücklein Krebs-Scheer- oder Krebs-Schwantz, oder auch mit lebendigen Fischen, oder Regen-Würmern, gleicher gestalt auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Aalten oder Elten, Weiß-Fischen, Barben, Roth-Augen, und mehr andern Fischen braucht man gleichfalls Regen-Würmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen, (siehe Köder.) Hernächst muß man sich mit denen Angeln nach denen Fischen richten, die man zu fangen gedencht. Denn zu Hechten, Bärschen, und andern Raub-Fischen, muß man grössere und stärckere Angel-Haken haben, als zu andern Fischen, wie man dann insonderheit auf die Hechte gerne doppelte Angel mit zweyen Haken gebraucht; Es muß auch die Angel-Schnure nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beeden ein eiserner oder meßingener Drat, oder dergleichen Kette seyn, welche diese Fische mit ihren scharffen Zähnen nicht so wie die Angel-Schnure entzwey beissen können. Bey andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen, kan der Angel-Haken nur gleich an der Schnure mit starcken weissen Zwirne, oder dergleichen Seide befestiget, und der Köder daran gestecket werden. Weil aber der Haken mit dem Köder an seichten tieffen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwan eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Bley an die Angel-Schnure zu machen, damit der Haken desto tieffer gehe, und schier auf den Grund des Wassers sinken möge, dieweil etliche Fische sehr tieff stehen, doch muß er nicht gar auf den Boden rühren. Man muß auch eine Senck-Feder an die Schnure machen, wann man zuvor mit einem Stabe die Tieffe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Gesencke des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern, daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmend bleibe. An derselbigen Feder kan man bald sehen, wann ein Fisch an den Anael kömmt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn die Feder zittert und beweget sich; Beißt aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, da muß man dann zum ersten starck zucken, daß man dem Fische den Anael-Haken in den Mund haue, damit er desto tieffer eingreife, und den Fisch halte; Darnach muß man ihn fein mächlich aus der Tieffe mit der Angel-Ruthe und Schnur heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreisse, und mit dem Haken durchgehe. Ist es ein grosser und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so muß man solchen mit der Angel allgemach herum ziehen, und müde machen, bis man ihn an das Ufer bringet und hernach vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn derselbe vom Haken hinweg ist, so beisset kein Fisch an, dahero sogleich ein anderer wieder angemachet werden muß. Die Fische gehen im Augusto am allerhöchsten, nach Michaelis aber nach und nach wieder in die Tieffe, muß man sich also mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieselbe etwas verlängern: Denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser als im Augusto, im October noch eine halbe Elle tieffer, die übrige Zeit im Jahr aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnure darnach zu bekielen ist.

Angel-Ruthe, wird eine zehen, zwölff bis funffzehn Fuß lange, entweder aus einem oder zweyen Stücken bestehende, leichte, gemeiniglich häselne, Ruthe genennet; Man bedienet sich auch an stat dieser eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohr-Stabes, daran sich diese, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner als das vorhergehende, in einander schieben, und folglich die gantzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fortbringen lassen, welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende beym Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure feste gemacht wird. Diese

Angel-Schnure, ist eine aus vier, fünff oder sechs weissen Pferde-Haaren zusammen gedrehete Schnure, welche mit dem einen Ende an eine Anael-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einem Angel und Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fangen, gelassen wird. Eine andere Art **Angel-Schnüre**, sind die sogenannten **Nacht-Schnüre oder Leg-Angel-Schnüre**, welche von gutem Bindfaden ohngefehr einer Ellen lang und einer Elle weit von einander in zieml-

licher Menge, an einer langen Leine fest gemacht, und mit ziemlich grossen Angel-Haken versehen sind, daß offt an einer solchen Leine oder Schnur hundert, bis hundert und zwantzig mehr oder weniger dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wann man nun eine solche Nacht-Schnure brauchen will, so werden Grundeln oder andere kleine Fischlein quer durch den Leib an die Angel-Haken gesteckt, daß sie noch leben, sich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem am Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzigen Pfahl, den man in die Erde stecken kan, angeschleifft, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund schweren Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geschmissen. Solchergestalt kan man einen ziemlich breiten Fluß quer über fast gantz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch durch-passiren kan, ohne sich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnure binden: Dann es träget sich bisweilen zu, daß starcke Fische daran kommen, so die langen Schnüre oder Leinen entzwey reissen, da kan man alsdann an demselbigen Büschlein sehen, wo sie hingelauffen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht diese Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworffen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dörffe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches schlingt, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset.

Angel-Zeit, das ist, die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt solches bis in den Herbst, aber nur an denenjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunckeles Wetter ist: Denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnure gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beissen die Fische, absonderlich die Hechte, am meisten an.

Angemacht Bier, siehe **Anmachen das Bier.**

Anger oder Espan, ist ein Stücke ungebautes Land, so mit Grase bewachsen, und dem Pferd- Rind- Schaaf- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weyde gewidmet ist. Wann eine solche Vieh-Weyde einem gantzen Dorffe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heisset es ein **Gemein-Anger**, oder **Gemein-Espan**. Die Gänse solten billig auf einem Anger einen besondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit sie alleine auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem gantzen Anger herum lauffen mögen; denn wo sie hin pferchen, da verbrennet ihr Mist das Gras mit samt der Wurtzel, so pfleget auch alles, was die Gänse abbeissen, sehr hart und ungerne nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo grosse Anger sind, pfleget man solche in drey Theile (ausser der Gänse-Weyde) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rind-Vieh zu betreiben; Der andere Theil, wird bis auf Pfingsten geheat, und dahero die **Pfingst-Weyde** genennet; Der driette Theil aber pfleat erst nach dem Johannis-Tag mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Nahmen der **Johannis-Weyde**. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf den Anger, oder haben nach Gewohnheit des Ortes ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obgedachter massen nicht abgetheilet ist, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und dann wird der gantze Anger zur **Pfingst-Weyde** gebraucht. Sobald das Getreyde von dem Felde, so wird der Anger nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieben, sondern solches auf den Stoppeln gehütet, da hingegen die Schaafe, wo man solches hergebracht, noch eine zeitlang darauf ihre Weyde suchen.

Anger-Blümlein, siehe **Margarethen-Blümlein.**

Anger-Kraut, siehe **Wegtritt.**

Angeschirren oder Anschirren, den Zug-Rossen, wenn man damit fahren oder sonsten eine Arbeit verrichten will, das Zeug und Geschirre auflegen. Solches soll, früh Morgens zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestriegelt, geputzt und gefüttert seyn, geschehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabsäumet werden möge.

Angreifisch, wird derjenige Mensch genennet, der aus einer unzulässigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kommt, ohne Erlaubniß sich selbst etwas zuzueignen gewohnt ist. Diese schändliche Art ist unter dem meisten Theil des Gesindes, und sonderlich bey den Tagelöhnern heut zu Tage also eingerissen und Mode worden, daß ein aufmercksamer Haushalter sich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil solche Leute dergleichen Entwendung, welche, wenn sie auch nur in Kleinigkeiten offt wiederholet wird, zuletzt einen mercklichen Werth ausmachen kan, vor gar keinen Diebstahl rechnen, viel weniger eine Sünde daraus machen wollen.

Angurien, siehe **Citrullen.**

Anhefften der Weinstöcke, siehe **Heffren.**

Anjochen, denen Zug- und Schieb-Ochsen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Pflug gespannet werden können.

Anis oder Enis, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, wiewohl auch heut zu Tage dessen viel wie um Erfurt herum, in Feldern gebauet wird. Er treibet einen runden, etwan anderthalb bis zwey Fuß hohen, hohlen, und in viele Zweige auslauffenden Stengel. Die Blät-

Digitized by

ter ſind zerkerbt, faſt wie an Peterſilien, doch gröſſer und runder, und eines lieblichen Geruchs. Oben an denen Spitzen des Stengels und der Zweige bekommt er im Monat Julio ſeine Blüthen in bleichgrünen und weiſſen Dolden oder Cronen, ſo eines ſüſſen, dem Honig nicht ungleich kommenden Geruchs ſind. Der Saamen, welcher auf die Blüthe folget, iſt klein, länglicht, einer grauen mit grün melirten Farbe, eines angenehmen Geruchs, und eines aus ſüß, ſauer und bitter vermiſchten Geſchmacks. Er erfordert einen lockern und wohlgedüngten Boden, welcher zweymahl dazu geackert oder gegraben werden muß, und wird im Frühling in abnehmenden Monden mit den Möhren geſäet. Man pfleget auf einen Acker, wann derſelbe damit beſtellet wird, ungefehr zwey Pfund Saamen zu werfen, und wenn derſelbe völlig reiff, denſelben abzuſchneiden, und an den Rüben-Saamen auszuklopffen. Die Dolden vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurcken in Eßig eingemacht, und der Saamen muß, ehe man ihn ſäet, vorhero in Honig-Waſſer genetzet ſeyn. Es wird derſelbe an verſchiedenen Orten in groſſer Menge erbauet und dem Centner nach verkauft. Man unterſcheidet ihn in den Alicantiſchen, Venediſchen oder Römiſchen, in den Thüringiſchen und ſonderlich Erfurtiſchen und nunmehro auch Rüßiſchen; Unter denen allen der groſſe, dick-körnige, reine, und der eines angenehmen aromatiſchen Geſchmacks, der allerbeſte iſt. Man braucht denſelben, wie Coriander zur Speiſe, und condiret ihn auch mit Zucker. Er benimmt den ſtinckenden Athem, legt die Winde und Grimmen des Magens und des Leibes, ſtillet den Durſt, ſchärfft das Geſicht, befördert den Schlaff, und thut denen Schwindſüchtigen gute Dienſte. So läſſet auch folgender gute Brantewein daraus ziehen: Nehmet ein halb Pfund guten Anis, quetſchet ihn in einen Mörſer, ſtoſſet etwas ſüß Holtz, thut ein Loth Wein-Stein und 6 Loth gebrannt Alaun dazu: ſchüttet dieſes zuſammen in einen gläſern oder wohl glaſirten und verſtürtzten Topff, gieſſet darüber 4 bis 5 Qvart guten Brantewein, und laſſet ſolches ein Tage feſt zugemachet weichen; Hierauf thut alles in eure Blaſe oder Brenn-Zeug, gieſſet noch ſo viel gemeinen Brantwein darzu, daß er mit dem erſt-gedachten ſchon eingeſeyenen zuſammen 18 Qvart ausmache. Nachdem ihr nun ein Qvart Waſſer darzu gegoſſen, ſo ſetzt den Helm auf die Blaſe, und verkleiſtert alles ſehr wohl: treibt mit gehörigem Feuer den Brantewein herüber, und mercket darbey, wenn der Strahl einen guten Zwirn-faden dick und fein klar laufft, es die rechte Hitze habe, und man auf dieſelbe es ſo lange gehen laſſen müſſe, bis der Strahl weißlicht oder bleich zu laufen anfängt. Will man dieſen abgezogenen Brantewein etwas Zucker verſüſſen, ſo nimmt man Zucker, thut ihn in ein Waſſer, läſſet ſolches aufſieden, ſchaumt den Zucker fein rein ab, läſſet es ſtehen, bis es klar wird, gieſſets hierauf in den Brantwein, ſo iſt er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlangte Art zubereitet.

Anis-Holtz, wird auch ſonſten Hanen-Hützen oder Zweck-Holtz genennet, ſiehe Spindel-Baum, als welchen Nahmen er eigentlich bey denen Forſt-Verſtändigen führet.

Anködern, denen Fiſchen eine Lock-Speiſe, an Angeln geſteckt, oder in Reuſſen ꝛc. vorwerffen, welcher ſie nachgehen, und dadurch gefangen werden. Siehe **Köder**.

Ankörnen, die Vogel mit ſolchen Körnern und Beeren, welche ſie ſonſten gerne zu freſſen pflegen, anlocken, daß ſie mit Garnen, Wänden, und auf andere Weiſe gefangen werden können, oder ſich ſelbſten fangen mögen.

Ankuppeln, ſagt man, wann man will die Hunde zuſammen binden, und zum Jagen führen.

Anlage, Anſchütt, Anwurff, wird ein Stücke Landes genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgeriſſen, ſich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Waſſer allmählich und unvermerckt Gries-weiſe giebt, und anſchüttet.

Anlage, heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich um ein Nahrungs-Geſchäffte anzufangen, anleget und anwendet. Es wird auch offte nur vor einen Theil dieſer Anlage gebrauchet, wenn man zum Exempel auf ein Gut zur Angabe die Helffte oder mehr, nicht aber alles bezahlet. Auch heißt das zum Dreſchen angelegte Getreyde auf der Tenne, **Anlage**.

Anlaſchen, heiſt an denen Wald-Bäumen, welche zu Bau-Bret-Schindel- oder Schleuſſen-Stämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forſt angewieſen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Axt, ein Stücke Rinde bis auf das innere weiſſe Holtz weg- und aushauen, damit der Stamm behörig mit dem Wald-Eiſen, oder Wald-Hammer gezeichnet werden könne. Siehe **Wald-Eiſen**.

Anlaſſen, wird von dem guten oder ſchlechten Fortkommen und äuſſerlichen Anſehen einer Sache z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von anſcheinender Witterung geſagt. Alſo heiſſets: der neu gepfropffte Baum läßt ſich wohl an. Es läßt ſich zu einer ſchönen Erndte an.

Anlaſſen, einen Teich mit Waſſer, aus einem andern hoher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nah-gelegenen Fluß oder Bach durch eine Waſſer-Leitung anlauffen laſſen. Solches Anlaſſen geſchiehet entweder bey neu-angelegten Teichen, worinnen noch niemahls Waſſer geweſen, oder aber bey alten Teichen, welche, nachdem das Waſſer abgelaſſen, und dieſelben gefiſchet worden,

Digitized by Google

der

wieder aufs neue angelassen werden müssen. In einen neu-angelegten Teich muß das Wasser anfangs nicht gar zu häufig noch zu schnell hinein gelassen werden, weil der Damm anfänglich gar zu locker und dünne ist, sonst dringet das Wasser durch, und reisset den Damm wieder aus; sondern es soll fein mählich und zu unterschiedenen Zeiten geschehen, so wird der Damm durch Abwechslung der Feuchte und Trockene sich allgemach setzen, und endlich fest in einander wimmern, mithin fein starck und dauerhafftig werden: Daher ists am besten, man lasse den Teich zuerst halb voll Wasser an, und wann dasselbe eine Weile darinnen gestanden, so lasse man hinwiederum ander neu Wasser hinein lauffen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von dem neuen Grunde des Teiches, oder auch von den Zäunen und Märhern, die man inwendig an dem Damme gemacht, eine Bitterkeit und widrigen Geruch bekomme, davon die Fische gerne sterben. Das Anlassen derer alten Teiche geschiehet entweder gleich, nachdem solche gefischet worden, oder aber, man pfleget dieselben, wann man sie vier oder fünff mal gefischet, ein Jahr lang ruhen, und dann von neuem anzulassen.

Anlauffen lassen, ist ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wann man einer Sau das Fang-Eisen oder Schwein-Spieß vorhält, damit solche selbst darein lauffen solle. Am wunderns-würdigsten ist darbey, daß es allemahl auf den Jäger, der es mit den Worten: Hui Sau! anschreyet, zuläuffet; Darbey derselbe sich wohl vorzusehen, um feste zu stehen, und ihm den rechten Fang zu geben, oder, wenn er dessen ja fehlen solte, gleich auf das Angesicht nieder zu fallen. Welche Vorsicht nur bey dem Eber zu brauchen, als der mit seinem Gewerff oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen und Schaden zufügen kan. Siehe Fang und Fang-Eisen.

Anlegen, heißt auf denen Scheun-Tennen das Getrende in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es desto füglicher ausgedroschen werden könne. Man legt nach der Grösse der Tenne ein halb Schock, weniger oder mehr Garben auf einmahl an, welches so lange wiederholet wird, bis man zu einem Aufheben gnug hat. Hiernechst bedeutet auch

Anlegen, so viel als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich und dergleichen, von neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Ammachen das Bier, heisset so viel, als demjenigen Bier, das sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, mit einem und anderm dienlichen Mittel wieder zu rechte zu helffen, und es vor dem Verderben zu verwahren suchen. Siehe unten Bier-Künste.

Anreihen, heisset nicht nur durch das geschälte Obst, oder was man sonst an der Lufft und Wärme, als Rüben ꝛc. zu trocknen will-

lens ist, vermittelst einer langen dreyeckigten, und mit einem langen Oehre versehenen Nadel, so eine Anreih-Nadel genennet wird, einen langen Bindfaden ziehen, und also solches Reihenweise an- und zusammen hängen; Sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn das Frauenzimmer Corallen, Perlen und dergleichen an einem starcken seidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen an stat eines Halsbandes um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich dem letzten, die sogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden.

Anrichten, heisset die gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen, wann solche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worinnen sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleisch-Gabel, oder einem Löffel, legen, die darzu gehörige Brühe oder Sauce darüber giessen, und eine Garniture nach der Jahres-Zeit oder Beschaffenheit der Speise gewöhnlich hinzu fügen.

Anricht-Löffel, wird ein grosser blechener Löffel genennet, wormit man in den Küchen die Speisen anzurichten pfleget.

Anricht-Tisch, ist in der Küche ein besonderer zu Anrichtung der Speisen bestimmter, und an einem lichten Orte angebrachter Tisch, worunter gemeiniglich verschlossene Schräncke oder Köthen, zu Verwahrung der übergebliebenen Eß-Waaren, gemachet werden.

Anschiessen, heisset bey der Jägerey ein Wild mit einem Schuß verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fället.

Anschirren, siehe **Angeschirren**.

Anschlag, ist überhaupt ein Verzeichniß eines Gutes, Baues, Gewerbes und seiner Stücke nach dem Aufwand und Gewinn, den man deswegen und davon wissen muß, damit man solchergestalt schätzen oder würdern könne, was man hauswirthlich anlegen könne, um eine Sache oder den Gewinn und wie viel desselben zu erlangen. Es sind derer Anschläge gar vielerley in der Wirthschafft. Und niemand kan einen Anschlag machen, welcher nicht das besondere Object, den Zweck und die Geschäffte so wohl an sich als die damit beschäfftigten Personen samt den Werckzeugen eines Nahrungs-Geschäffts einsehen und untersuchen kan. Man hat allerley Kauf- Pacht- Bau- Gewinn- und Verlust-Anschläge von allerhand Gewerben, Manufacturen, Fabriquen, und in der Kauffmannschafft, ja man man bringt gantze Länder nach ihrem Ertrag in Anschlag. Gerichtliche und ausserrichtliche Taxen können ohne richtige Anschläge nicht errichtet werden, sonderlich wenn man sie nicht nur ohngefehr oder nach der Opinion der Leute, sondern accurat machen will. Es kan keine Mehl- Brot- Bier- Wein- Brantewein- und Fleisch-Taxe, oder richtige Mahl- Back- Brau ꝛc. Anschläge in denen Städten gemachet werden, als wie Herr Secret. Köhler in seinem allezeit fer-

an Rechen-Meister Anleitung giebet. Man hat auch zu dem Ende von solchen Sachen Berechnungs-Tabellen. Allein ein Policey-Verständiger muß solche selbst machen können. Sonderlich aber sind die Anschläge der Land-Güter bey Kaufen, Pachten, Vertauschen, Erbtheilungen und dergleichen sehr nöthig. Ein solcher Güter-Anschlag nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehör, oder ein schrifftlicher Entwurff, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauff, oder aber ein gewisses Pacht- oder Beständ-Geld zu determiniren. Ist also etwas anders ein Kauff-Anschlag, ein anders ein Pacht-Anschlag. Ja es ist der Anschlag eines Gutes entweder der General- oder Special-Anschlag: dieser ist der Grund von jenem. Denn in demselben wird iedes Pertinentz-Stück i. E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Ausmessung oder nach der Aussaat und Einerndtung an Körnern und dem Maasse derselben, ferner dem gewönlichen Mittel-Preis eines Scheffels in einer Marck-Stadt, oder nach der bey der Fürstlichen Cammer gebräuchlichen Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes und derer Abgaben oder Lasten, nach dem davon zuerwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, ic. der Gebäude, absonderlich bestimmt. Der Werth iedes Pertinentz-Stücks aber wird hernach überhaupt in General-Anschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des gantzen Gutes erwächst. Und also wird insbesondere beym Kauff-Anschlag der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Viehes an Pferd-Rind-Schweine- und Schaf-Vieh, Getreyd- und Maltz-Vorraths ꝛc. Aussaat von Feldern, Wiesen, Holtzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereyen, Stutterey, Brau- und Brantewein-Brennen, Schäferey, Ziegelhütten, hohe und niedere Gerichte (worunter manchmalen die Anfälle von Lehen und Erbungen mit gerechnet, manchmalen aber ausgesetzet werden) Gast-Hof und Mühlen, wo nemlich diese zum Gute gehören und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben, Erb-Zinsen, Gült-Zehenden, Mieth-, Holtz- und Feld-Gräsereyen, Pferd- und Land-Frohn auch Bau-Frohn-Dienste ꝛc. in Anschlag gebracht und summiret, hievon aber die nöthigen Ausgaben an Ritter- und andern Herrschafftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere beym Gute nothwendige Kosten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Thaler zwantzig Gülden oder Thaler Capital gerechnet, und dadurch der Werth des gantzen Gutes heraus gebracht wird. Oder man rechnet den Netto-Ertrag wie das Interesse vom Capital der Kauff-Summe zu 3, 5, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verschiedenen Umständen die Land-Güter im geringen oder hohen Preis zu kaufen sind. Beym

Pacht-Anschlag aber pflegt man nur den Ertrag oder Nutzung der Felder, Wiesen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach denen Mittel-Jahren anzusetzen, und die davon zu solchen Zeiten eingeerndtete Früchte gleichfalls im Mittel-Preise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohe und niedere Gerichte aber, nebst denen Lehen-Geldern, Erb- und Grase-Zinsen, auch Bau-Frohn-Diensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese erst-erzehlten Stücke nicht gerne zu verpachten pflegt; Dahingegen aber setzet man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet davon die Ausgaben und Unkosten, so all-jährlich auf die Herrschafftlichen Onera, Saam-Kost- und Frohn-Getreyde, Drescher- und Gesinde-Lohn, Zukost und Getränckе vor das Gesinde und die Fröhner, Riemer-Seiler-Schmiedte-Sattler- und Wagner-Arbeit, Schnitter- und Mähder-Lohn ꝛc. gehen, ab, da dann der Rest zeiget, wie hoch man das Gut verpachten wolle oder könne. Uibrigens ist kein gewisser Fuß an die Hand zu geben, nach welchem die Anschläge verfertiget werden sollen, theils, weil ein iedes Land, ja fast ein ieder Ort sein besonderes Herkommen hat, theils weil die Umstände der Zeiten sich sehr zu verändern, und so wohl der Sachen Werth, als die Nutzungen bald zu steigen, bald zu fallen pflegen. Den Mittel-Preis der Naturalien muß man heraus bringen 1) aus bisherigen Rechnungen, daraus man siehet, wie viel z. E. in 6 Jahren alle Jahre am Korne geerndtet. 2) Erkundigt man sich um den höchsten und geringsten Werth, den das Korn z. E. in iedem Jahr gegolten. Beydes summirt man 3) und dividirt es mit 2, so bekommt man den Mittel-Preis iedes Jahres. Diesen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zusammen und dividiret ihn mit 6, so hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. Schroeder in seinem Tractat von denen Anschlägen der Güter, und der Herr Gasser in seiner Einleitung zur oeconom. polic. und Cammer-Wissenschafften können davon nachgeschlagen werden. Denn des letzten seine Absicht war sonderlich zu weisen, wie Güter-Anschläge zu machen. Jedoch richten sich beyderseits nur nach denen Pommerischen und Obersächsischen Gegenden. An andern Orten hat man noch andere Arten. Wie man denn Oerter findet, wo man z. E. bey dem Ackerbau von dem Anschlag nach denen Körnern gar nichts weiß, sondern nur alles nach dem Acker-Maasse in Pausch und Bogen würdert, ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt nach denen Körnern einen Acker anschlagen, so viel, als bestimmen, wie viel Scheffel z. E. von einem Dreßdner Scheffel Rocken Aussaat, wiederum, wenn der Acker sonst ordentlich tractiret wird, eingeerndtet werden können. Andere Pertinentzien werden auch hiernächst auf andere Weise angeschlagen, wel-

welches denn zu denen Special-Regeln gehöret, und auf die besondere Natur und Beschaffenheit iedes Pertinentz-Stücks ankommt. Indessen ist hier die General-Regel guter Wirthschafft zu mercken: Man muß nichts kaufen, verkaufen, bauen, pachten, verpachten oder ein Gewerbe anfangen, ehe man nicht einen gehörigen An- und Uiberschlag gemachet, was aufzuwenden, zu gewinnen oder zu verlieren, sonst wird man nicht lange wirthschafften.

Anschlagen, sagt man, wann die Hunde bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person, oder auch nur fremdes Vieh im Hause oder sonst ansichtig worden, laut werden und bellen.

Anschlagen, mit der Art, an einen Wald-Baum, geschiehet von denen Holtz-Händlern und Zimmer-Leuten deswegen, damit sie die Gütigkeit des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul, erfahren, welches der Schlag mit der Art, an demselben durch den hellen Klang gleich anzeiget.

Anschlagen, nennet auch das Frauen-Volck die Arbeit, wenn sie etwas mit einem Futter oder Doublur unterlegen wollen, und vorhero dieses, ehe es auf einander genähet wird, mit langen und weiten Stichen zu Faden schlagen, damit sich der obere Zeug und das Doublur oder Unterfutter nicht sacken, sondern beydes fein glatt auf einander liegen bleiben möge, und auch also zusammen genähet werden könne.

Anschovis, siehe Sardelle.

Anschütt, siehe Anlage.

Ansillen, heisset bey denen Feder-Schützen so viel, als einen Vogel an einem Bändlein auf dem Vogel-Herd anfesseln, es geschiehet aber dieses auf folgende Art: Man nimmt ein starck Bändlein, oder einen subtilen Riemen, von einer Nessel, machet einen kleinen Ring von eisernen oder meßingenen Drat daran, schlinget dasselbe Bändlein oder Riemen in ein Drey-Eck zusammen, nach der Grösse des Vogels, der anzumachen ist, stürtzet es über des Vogels Kopff und Füsse, so, daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels just unter den Bauch kommt. Hierauf stecket man ein geschwanckes Rüthlein Bogen-weise in die Erde des Herdes, welches glat, und so gemachet seyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her daran lauffen kan. An dieses Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band ohngefehr eines Fingers lang fest gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringlein ziehet, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen lässet, oder, welches leichter geschehen kan, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Rüthlein stecket; und dieses wird das Ansillen des Lauffers auf dem Vogel-Herd genennet. Wie nun aber immer ein Vogel grösser als der andere, so müssen auch zu den grossen und Halb-Vögeln grössere, bey den kleinern Vögeln aber auch kleinere **Sillen** zur Hand genommen werden.

Anspannen, heisset die Pferde oder ander Zug-Vieh mit den Strängen an die Waage vor einen Pflug oder Wagen schleiffen; oder die Schieb-Ochsen, nachdem sie angejochet, zuäusserst an der Deichsel fest zumachen, um solche dadurch fortzuziehen.

Anspänner, siehe Pferd-Bauer.

Ansprechen, ist ein Jagd-Terminus, da ein Jäger spricht: Ich habe den Hirsch vor zwölff Enden zu haben angesprochen; an stat daß er sagen solte: Ich habe den Hirsch gesehen, der hat zwölff Enden. Man braucht auch dieses Wort, daß man sagt: Ich habe die Spur vor diese oder vor jene Fährte angesprochen.

Anstecken oder Anzapffen, heisset aus einem frischen und vollen Bier-Wein- oder Cofents-Faß den Zapffen behutsam heraus nehmen, und dagegen den Hahn geschwinde hinein stecken, damit man das Getränck bequem dadurch einlassen könne. Dieses Anstecken wird am besten, ohne, daß viel aus dem Fasse bey Ausziehung des Zapffens vorbey lauffe, verrichtet, wenn vorhero das Faß wohl vollgefüllet, und hernach dessen Spunt oben zugeschlagen wird, denn auf solche Art kan wenig oder gar nichts, wenn der Zapffen heraus gezogen wird, aus dem Fasse auslauffen.

Ansteckende Seuchen und Kranckheiten sind alle diejenigen, welche von einem Patienten dem andern Gesunden mitgetheilet werden, so von des Patienten Ausdünstungen entstehet, wenn die Lufft oder Waaren, Kleider, Wäsche ꝛc. damit angefüllet werden, wie sonderlich in der Pest geschicht, wovon der art. **Pest** nachzusehen. Bisweilen aber entstehet auch die Ansteckung von einem heftigen Scheu, wobey die Einbildungs-Krafft viel thut. Wann sich ansteckende Seuchen an Menschen und Vieh äussern, muß ein Haus-Vater bey zeiten auf allerhand Dinge Achtung geben. Man hat auch verschiedene Vermuthungen, sonderlich an denen Veränderungen der Lufft und Witterung, als wodurch oben die giftigen und bösen Theilgen dem menschlichen Cörper mitgetheilet werden. Ein öffters aufziehender dicker und zumahl übelriechender Nebel, der fast bis um den Mittag stehet und sich des Abends wieder findet; Ein sehr lang anhaltender und Laub, Gras, Früchte und Getreyde in Fäulniß und Verderbniß setzender Regen, und wann sie nach selbigem sehr vieles Gewürm und Ungeziefer auf denen Feldern finden lässet, so die Gewächse beschmeissen, sterben und stinckend. Wenn die Hitze allzulange im dürren Sommer anhält; Wenn eine sehr lange Windstille dabey verspüret und die Lufft nicht bewget wird: Wenn sich harte und grosse Erdbeben spüren lassen und fremdes unbekanntes fliegendes Ungeziefer in grosser Menge sich sehen lässet: viel Seuchen unter das Vieh kommen: die Mäuse sich aus denen Häusern ziehen, die Schwalben und Störche ihre Nester vor der Zeit zerreissen und wegziehen, in

im Frühling ausbleiben, ꝛc. die Bäume zweymahl blühen: das alles wird vor Zeichen bald folgender anſteckenden Seuche gehalten. Sie ſind auch nicht allezu verwerffen. Und daher muß ein Hausvater und die Seinigen ſonderlich bey Zeiten mit Hülffe eines verſtändigen Artztes den Leib reinigen, Aderlaſſen, offt in denen Stuben, Häuſern und Ställen räuchern, Schieß-Pulver anzünden, die Früh- und Abend-Lufft meiden, oder doch etwas zum Präſervativ zu ſich nehmen, welches ein klein Büchlein: des Armen-Landmanns-Artzt genannt lehret, nicht nüchtern ausgehen, mäſſig in Eſſen und Trincken ſeyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünſtung ſuchen, über dem Eſſen Angelica-Wurtzel zu der Zeit offt in den Mund nehmen, und den Speichel beſtändig ausſpeyen, als welches inſonderheit zu thun, wenn man mit Leuten, die anſteckende Seuchen haben, umgehen muß. Von Vieh-Seuchen siehe Peſt.

Anſtellen, heiſſet bey einem Gute dasjenige dem Geſinde, Frohnern und andern Arbeitern befehlen, was dieſelben von Zeit zu Zeit zu thun und zu arbeiten haben. Wie nun, nächſtdem göttlichen Segen, nichts iſt, das eine Haushaltung leichter, anmuthiger und einträglicher machen kan, als eine richtige Ordnung: Alſo iſt ſolche hauptſächlich beym Anſtellen, oder bey Machung derer Anſtellungs-nothwendig, und ſoll dahero in einer Haushaltung eine tägliche Austheilung der vorhabenden Arbeiten gleichſam als an einer Tafel vor Augen hangen, wie man den Tag von Stunden zu Stunden zubringen ſolle, damit man wiſſen möge, was zu thun ſey; wordurch die Arbeit noch eins ſo offt von ſtatten gehet, als wo durch confuſes Anſtellen alles in Unordnung tractiret wird. Das des folgenden Tages gearbeitet werden ſoll, muß des Abends vorhero angeſagt und einem ieden Geſinde ſeine Arbeit beſonders anbefohlen werden, damit ſich eins auf das andere verlaſſe, und die Arbeit ordentlich vollbracht, oder gar unterlaſſen werde.

Anſtellen, wird auch gebraucht, wenn man Brandewein, Aquam vitæ, Schlag-Waſſer, oder andere gute gebrannte Waſſer abzuziehen pflegt, und einige Tage vorhero die darzu gehörige Species in dem Wein, Brantewein oder auch nur Waſſer erweichen läſſet, welches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu diſtilliren, da man denn zu ſagen pfleget: Ich habe dieſes und jenes Waſſer oder Schlag-Waſſer angeſtellet.

Anſtellen, heiſſet ſich an einen ſolchen Ort ſtellen, dahin das Wild von denen Jägern und Hunden getrieben wird, um ſolches, wenn es kommt, zu ſchieſſen.

Anſtellen, heiſſet auch, ſich alleine mit ſeiner Flinte oder Büchſe an einen Ort ſtellen, wo man Wild vermuthet, oder aber geſpüret, ſolches zu erlegen. Bey Verpachtung des Jagd-Wercks wird einiger Orten nur das Hetzen der Haſen, nicht aber das Anſtellen auf dieſelben erlaubet.

Anſtöſſer, ſind die nächſten Nachbarn, ſo mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wieſen, Hölzern ꝛc. an die unſerige grentzen, und iſt alſo anſtoſſen ſo viel, als angrentzen.

Anſtricken, heiſſet man die Handthierung, da dasjenige, was an einem Netz, Garn, Handſchuh, Strumpff u. ſ. f. ſchadhafft oder böſe worden, abgeſchnitten, und dargegen ein friſches Stück von neuen daran geſtrickt wird.

Antenere, iſt der Nahme eines jährigen Falcken, welcher das erſte mahl zu muſten vermeynet, ob er ſchon nicht vermauſet hat.

Antheil, iſt die Helffte von einem Ungariſchen Wein-Faß, welche ſiebenzig Kannen Leipziger Wein-Maaß beträgt. Jedoch ſind die Antheile unterſchiedlich, indeme einige nur viertzig Kannen, die meiſten aber zwiſchen ſechzig und ſiebenzig Kannen halten.

Anthyllis oder Saltz-Kraut, wird unter die zaſerigten Sommer Gewächſe gezehlet, und iſt zweyerley Geſchlechte. Das Erſte mit Linſen-Blättern, kriecht im ſandigten Grunde weit herum, und iſt mit vielen zur Erden ſich neigenden, dünnen, vier-eckigten, biegigen Aeſtlein, dieſe aber mit kleinen, dicken, ſafftigen, grünen, glatten, und nach Saltz ſchmeckenden Hüner-Darm-Blätlein verſehen, und an den äuſſern Gipffeln mit ſubtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich groſſe Saamen-Gefäßlein, mit groſſen Saamen, folgen. Das andere iſt das Aſch-graue Meer-Saltz-Kraut; dieſes hat eine einfache Wurtzel, viele rothliche, eine Qver-Hand lange, in Schößlein zerheilte, und mit ſehr kleinen, ablang-runden, glatten, gräulichten Blättlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weiſſen vier-blätterigen Blümlein gezieret ſind, und den mehreſten Theil des Sommers durch blühen. Dieſe beeden Kräuter kühlen und trocknen, und haben viel ſaltzigten Saffts in ſich, auch dahero die Eigenſchafft, durch den Harn zu treiben, auch äuſſerliche Wunden und Geſchwüre zu ſäubern und zu heilen.

Anticipiren, wird im Geld-Empfang gebrauchet, wenn man ſolches eher bekommt, oder auszahlet, als der geſetzte Zahlungs-Tag kommt.

Antidotum, iſt eine Artzeney wider den Gifft oder Gegengifft. Alleine ſo unterſchieden der Gifft, ſo unterſchieden iſt dieſe Artzeney, nach verſchiedenen Umſtänden. Und weil offt denen Thieren ein Gifft iſt, was denen Menſchen unſchädlich, dieſen aber ein Gifft, ſo denen Thieren nützlich iſt, ſo iſt auch der Gegengifft anders. Siehe den Art. Gifft.

Antipathie findet ſich nicht nur unter den Menſchen, den Thieren, und zwiſchen Menſchen und Thieren, da eine Perſon die andere, ein Thier das andere, oder ein Menſch ein Thier z. E. die Katzen nicht leiden kan, ja allerhand gewaltige alterationes in des Thie-

res Gegenwart und vor deſſen Ausdünſtungen, wann man ſelbiges auch nicht ſiehet, empfindet, ſondern auch unter denen Gewächſen, Bäumen und Pflantzen. Gleichwie hingegen auch unter manchen eine ſonderliche Sympathie geſpüret wird. Eine Antipathie wird man gewahr unter dem Eichen- und Oelbaum, unter manchen Aepffel-Bäumen. Der Schatten der Nußbäume iſt allen andern Bäumen ſchädlich. Es werden aber auch viel Fabeln hiervon herum getragen, und wird öffters daraus nur eine Freyſtäte der Unwiſſenheit gemacht, wie man denn viele ſolche Dinge in Feldecks Oeſterreichiſchen und Böhmiſchen Haushalter findet.

Antimonium, ſiehe Spies-Glas.

Antivi, ſiehe Endivien.

Anton-Kraut, ſuche Braunelle.

Antora, ſiehe Gifft-Heil.

Antritt, wird derjenige Unrath genennet, der ſich bey garſtigem Wetter von den Schuhen auf die Stuffen, oder an den Boden, darüber man offt zu gehen pfleget, hanget, und endlich feſt getreten worden. Dieſen Unflath mit etwas weiſſem Haber und rohen Hirſen, der noch nicht geſtanpffet, unter einander gemiſchet, in einem alten Tiegel angefeuchtet, warm gemachet, in ein Tuch geſchlagen, und ſo warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Perſonen bey Mutter-Beſchwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Ant-Vogel ſuche Ente.

Anwand, heiſſet, wann ein Stücke Feld, Holtz oder Wieſe an einen Weg ſtöſſet.

Anweiſen, bedeutet in einer Haushaltung ſo viel als anſtellen, welches Wort allhier nachzuſchlagen. Zuweilen verſtehet man dadurch einen Fremden in einem Hauſe zurechte zu weiſen; z. E. der Haus-Knecht weiſet den Gaſt an, wo er logiren, oder ſonſt ſeine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch im Handel und Wandel gebrauchet, da ein Schuldner ſeine Schuld dem Gläubiger anweiſet, wo ſie ihm von einem andern ausgezahlet werden ſoll; von welchem letzten Gebrauch dieſes Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuſchlagen.

Anwurff, ſiehe Anlage.

Anwurff nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holtz-Schrauben verſehen, damit man ſelbige vor eine oder Thüre ſchrauben, und ſolche vermittelſt eines Vorleg-Schloſſes ganz beſonders verwahren könne. Weil nun dieſe Art Ketteln bey verſchiedenen Fällen gute Dienſte in einer Haushaltung thun kan; Alſo ſoll billig ein jeder ſorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath vorhanden haben.

Anzapffen, ſuche Anſtecken.

Anziehen, heiſſet, wenn neu-gemiethetes Geſinde in der Herrſchafft Dienſte tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mägde haben hierbey eine thörichte und abergläubiſche Gewohnheit, daß ſie, bey ihrem Anzug in den neuen Dienſt, flugs in das Ofen-Loch gucken, damit ſie in dem Hauſe bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte und Mägde nicht Vormittags, ſondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: Wer Vormittags anzöge, lieſſe Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden möchte.

Apffel, iſt die bekannte Frucht vom Apffel-Baum, und zwar die vornehmſte unter dem Kern-Obſt. In jeglichem Apffel ſind fünffzehen groſſe Fäſerlein oder Zäſern, wovon zehen durch das Fleiſch oder Marck des gantzen Apffels bey nahe in gleicher Weite ausgetheilet ſind, und ſich endlich gegen den Bauch oder die Blüthe zu, wieder zuſammen ſchlieſſen: Die fünff andern aber lauffen in gerader Linie von dem Stiel, zwiſchen dem Kern-Gehäuſe, oder dem ſogenannten Kriebs durch, bis an gedachte Blüthe, und vereinigen ſich daſelbſt mit denen zehen erſtern. Die letztern ſind hauptſächlich darum vorhanden, daß ſie den Nahrungs-Safft in den Kern bringen. Es ſind aber vielerley Arten der Aepffel, die ſich theils durch ihren Geſchmack, theils durch ihre Gröſſe, theils durch ihre Figur und Farbe von einander unterſcheiden, daß es unmöglich dieſelben alle zu beſchreiben, zumahlen faſt ein jedes Land ſeine beſondern Arten trägt, auch ein Apffel immerzu an einem Orte anders, als am andern genennet wird, welches eben die Confuſion verurſachet, daß man bis dato noch keinen Haupt-Catalogum von allen Aepffeln haben können. Der Autor der *Inſtruction pour connoitre les bons Fruits*, zehlet in ſeinem Catalogo alleine hundert und vier und ſechzigerley Gattungen Frantz-Aepffel, und Dumler in ſeinem Garten-Buche über hundert und achtzig Sorten in Deutſchland bekannter Aepffel. Sie laſſen ſich alſo am beſten überhaupt in wilde oder Holtz-Aepffel und in zahme oder Garten-Aepffel eintheilen. Die wilden oder Holtz-Aepffel ſind klein und ſo herb, daß ſie nicht wohl zu eſſen ſind, doch geben ſie im Monat October, da man dieſe Aepffel zu leſen und auszupreſſen pflegt, einen Safft, woraus entweder ein Moſt, oder, worzu er noch beſſer taugt, ein guter Eſſig gemacht wird. Man pflegt ſie auch aufzutreugen, oder zu dörren und vor das Geſinde, unter gutem getreuigten Obſte gemenget, zu verſpeiſen, nicht weniger wie unten erwehnet wird, einen guten Brantewein daraus zu machen. In den Hölzern und Wäldern findet das Wildpret eine gute Nahrung daran. Sie machen harten Leib, und der Waſſer davon iſt ein gutes Mittel wider den Durchlauff und die rothe Ruhr. Die guten zahmen oder Garten-Aepffel ſind nach ihrer Gröſſe, Farbe, Geſtalt, Geſchmack und andern Eigenſchafften unterſchieden; Etliche werden früh etliche ſpat zeitig, worvon die erſtern nicht ſo dauerhafft zu ſeyn pflegen, als die letztern. Ihren Farben nach ſind ſie weiß, gelb, grün, roth oder gemiſcht. An Geſtalt rund, platt, länglich, zugeſpitzt, eckigt, glatt, rauh ꝛc. Dem Geſchmack nach ſind ſie entweder

süß, welche eine gute Nahrung geben und den Leib öffnen; oder sauer, welche den zähen Schleim im Magen zertheilen, und eine kühlende Eigenschafft haben; oder weinsäuerlich, welche dem Hertzen und Magen wohl bekommen; oder herb und raub, welche kälten und zusammen ziehen. Vor allen behalten diejenigen Aepffel den Preis, so nebst ihrem süssen Geschmack, wie die Borsdörffer, auch einen anmuthigen Würtz-Geruch haben, als welche vor den gesundesten und nahrhafftesten gehalten werden, da hingegen die ungeschmacken wässerichten ungesund sind. Die Aepffel, welche zu Tunck- oder Lager-Obst dienen, und lange liegen sollen, (denn was man pressen oder dörren will, braucht solcher Vorsichtigkeit nicht, man schüttelt, noch zerstösset oder verwörffen, oder sonst viel mit ihnen beraset, sondern bey trockenem schönen Wetter, und ehe ein Reif darauf kommt, ganz sanffte mit dem Stiel abgebrochen werden; Denn ein Apffel, so seinen Stiel nicht behält, pfleget leicht zu faulen. Alsdann bringet man sie in eine finstere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, und schüttet selben auf blosse Breter, oder Hurten oder Bodden, einzeln neben einander, oder wann man sie auf Stroh legen will, soll solches keine Gersten haben, damit nicht die Mäuse darnach kommen, und zugleich den Aepffeln Schaden thun. Man pflegt sie auch in Fäßlein oder Kisten einzuschlagen, und bis sie völlig verwelcken, alle acht oder zehen Tage solche umzuwenden, und die fleckigten und angestossenen darauß zu lesen, wann sie aber völlig verwelcket, darff man etwan nur alle vierzehen Tage einmahl dazusetzen, und das schadhaffte von der Seite schaffen. Es sind aber die in Fäßlein eingeschlagene Aepffel nicht so schmackhafft, als was auf obige Art in Böden oder Kellern beybehalten wird, hat nur ein besser Ansehen, und siehet frisch, als ob es nur vom Baume käme. Jedennoch denen Chronicken trifft es nicht ein. Die Borsdörffer-Aepffel in Fäßlein gelegt, wann jede Schicht von der andern mit getrockneter weisser Hollunder-Blüthe bestreuet wird, so sollen sie einen lieblichen Confecteller-Geschmack davon bekommen. Aepffel in einem Fäßlein mit Sägespähnen (doch, daß sie von keinem übelriechenden Holtze seyen) verwahret, sollen sehr lange währen. Endlich ist noch zu mercken, daß Quitten zu den Aepffeln geleget werden sollen, weil sie solchen mit ihrem starcken Geruch sehr schädlich sind, und eine Fäulung unter ihnen erregen. Der Gebrauch dieses Obstes ist mancherley, und wird solches entweder verkaufft, oder frisch genossen, oder, nach Anweisung darzu geschehen soll, gedörret, oder verspeiset, oder aber gedörret und gebacken, um solches im Haushalten selbsten zu gebrauchen, zu welcher letzten Art gemeiniglich die wilde und frühzeitige Obst, so sich nicht lange halten lässet, genommen und angewendet wird, als von welchem man auch einen Apffel- oder Apffel-Wein, den die Engelländer Cider nennen, zu pressen, nicht weniger einen Eßig zu machen, und einen starcken Brantewein, so dem Rheinischen oder Frantz-Brantewein wenig nachgeben wird, abzuziehen pfleget. Man siedet auch von denen ausgepreßten Aepffeln einen dicken Safft, der wie ein Syrup, und als eine Würtze an die Speisen dienet, auch allein genossen, das Hertz und Magen stärcket, das Hertzklopffen stillet, den Durst in hitzigen Fiebern löschet, und wider die Melancholische Gebrechen dienet. Insleichen von frischen Aepffeln ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends davon getrincken, giebt eine gute Stärckung, und kühlet Leib und Hertz. Das Wasser von faulen Aepffeln gebrannt, dienet vor faulen kalten Brand, der um sich frist, vor Blattern und böse Geschwür, wenn der Schaden damit ausgewaschen, und ein damit angefeuchtetes Tuch des Tages etliche mahl darüber geleget wird. Endlich soll nunmehro der Gebrauch dieses Obstes in der Küche auch angeführet werden, da denn die Zubereitung auf gar viele und mancherley Manier vorgenommen wird, von denen wir nur die besten erwehnen wollen. Zu geschweigen, daß sich davon eine gute *Ambrette* und *Compote* machen lässet, wie unter diesen Wörtern zu finden; so werden sie auch auf folgende Arten gar schmackhafft zugerichtet, als gefüllte Aepffel zu machen: Diese werden, ehe man sie schälet, ausgeholet, und ihnen der Butzen oder Kern benommen, doch so, daß sie nicht zerspringen. In diese ausgeholte Aepffel, nachdem sie geschälet, thut man eine Fülle von andern klein-gehackten, und ein wenig in Butter gerösteten Aepffeln, geschnittenen abgezogenen Mandeln, Pistacien, Citronen-Schellern, kleinen Rosinen und Zimmet, alles mit Zucker wohl unter einander gerühret, und mit gutem Weine angefeuchtet. Hierauf setzet Wein mit etwas Wasser übers Feuer, darein Zucker und Zimmet gerühret worden, wenn dieses nun kochet, so setzt man die Aepffel ordentlich hinein, und lässet sie weich kochen, doch daß sie nicht zerfahren. Endlich fasset die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle behutsam und fein gantz an, setzet sie ordentlich also in die Schüssel hinein, giesset die Brühe darüber, und lasset es noch ein wenig auf dem Kohl-Feuer aufkochen, sodenn streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. g. Oder: Man schneidet von sauber geschälten, und oben beschriebener massen ausgeholten Aepffeln oben die Deckel weg, füllet sie mit einer Fülle, die nur aus andern gantz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet, und einem Ey vermischten Aepffeln zubereitet worden, machet den Deckel wieder darüber, und verklebet ihn mit einem bißgen Teig. Hierauf wird eine Klare von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem sie geschwinde durch die Klare gezogen worden, ins heisse Schmaltz gelassen, darein sie gehling ein wenig anlauffen müssen. Wenn einem nun düncket, daß sie genug haben, können selbige mit einem Schaum-Löffel ausgefangen, in eine Schüssel gelegt, Wein daran gegossen, Zucker,

Zucker, Zimmet, und kleine geschnittene Citronen-Scheller darüber gestreuet, und über ein Kohl-Feuer gesetzet werden, darüber sie ein wenig kochen müssen, bis sie weich genug, da sie denn von neuen mit Zucker und Zimmet überstreuet, und zur Speise hingegeben werden. **Gefüllte Aepffel zu bereiten:** Obwohl hierzu alle feste Aepffel sich brauchen lassen, so sind dennoch die Borsdörffer die besten. Diese werden geschälet, und ihnen der Kriebs oder Kern heraus gestochen. Setzet rothe Weinbeere mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Aepffel mit Citronat, setzet sie in nur beschriebene Brüh, thut viel Zucker darein, und lasset es wohl einkochen. Sind sie nun gar gekocht, leat ihr sie vermittelst einer Kelle heraus in eine Schüssel, giesset die Brühe darüber, bestreuet sie mit Zucker, Zimmet, und klein-geschnittenen Citronen-Schellern, und nachdem es erkaltet, so tragets auf zum Essen. Oder: Schälet Borsdorffer Aepffel und lasset die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem meßingenen Kessel etwas Wasser, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geschnittener Zimmet und Citronen-Scheller, nebst ein wenig Wein-geschüttet worden, und lasset dieses wohl durch einander kochen. In diese Sauce setzt die Aepffel hinein, und lasset sie durch einander dämpffen, bis es genug, und sie nicht zerfahren. Sind diese gar, so richtet man sie ordentlich an, genst die Brühe darüber her, streuet Zucker und Zimmet darüber, und lässet es kalt werden; die Garniture ist geschnittene Citronen- und Citronen-Scheller. **Geschrepffte und Gedreckte Aepffel zuzurichten:** Darzu geben zwar alle Aepffel an, doch die säuerlichen Geschmackes sind am allerbesten, solche schneidet man, nachdem sie geschälet, in vier Theile, hacket mit dem Messer gantz subtile Stichlein hinein, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn diese nun wohl überleget und gefüllet, giesset man Wein darüber, schüttet klein-geschnittene Citronen-Scheller, und klar-gemachten Zucker daran, und lässet es sehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Rosinen hinzu, und so die Aepffel weich genug, nehmet sie vom Feuer, und streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. f. **Gedämpffte Aepffel:** Stechet erst aus denen Aepffeln die Kriebse heraus, hernach lasset ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar so braun werden, setzet die Aepffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergestalt so lange dämpffen müssen, bis sie genug haben. Endlich thut sie in eine Schüssel, giesset Wein darauf, streuet Zucker und Zimmet darüber s. i. g. **Apffel-Strauben:** Machet aus Wein und Mehl einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, giesset solches in eine Schüssel, und werffet in Stückgen geschnittene geschälte Aepffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem spitzigen Holtz etliche Stück von solchen Aepffeln (nachdem man die Strauben groß haben will) auch darzu, haltet die Kelle in heisses Schmaltz, und streichet mählig mit einem Holtze die Aepffel aus Kelle in das Schmaltz, so, daß sie alle fein sammen kleben, welche Arbeit man so offte derholet, bis man der Strauben genug. bald man sie aus dem Schmaltz genommen muß sogleich Zucker darüber gestreuet werd darbey man sich nach der Klare richtet, n dem dieselbe sauer ist. Noch eine Art die Ae fel zu backen: Nachdem ihr grosse saure A fel geschalet, und also zerschnitten, daß aus iedem Viertel zwey auch wohl drey St gen gemachet, und auf einem Teller oder gleichen Geschirr ordentlich aus einander g ger, daß sie trocken bleiben, so stecket ein St gen nach dem andern an ein spitzig hierzu schnittenes Höltzgen, ziehet es damit d die kurtz vorhero beschriebene Klare, setzet e heisses Schmaltz und lasset ein Stückgen n dem andern backen, so bald dessen gar, so n met sie mit einem Schaum-Löffel heraus, reibet, weil sie noch warm seyn, gnugsam cker darüber s. i. f. Oder: Machet an stat vorigen Klare folgende: Bereitet aus M und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar starcken Brey, und schlagt 3 bis 4 Eyer dar rühret es auch gantz klar ab, und würtzet es ein wenig Zimmet und klein-geschnitt Muscaten-Blüthen, zu welchem allen ih nen Löffel voll heiß-gemachtes Schmaltz hi giesset, dieses machet nicht nur, daß die re aufläufft, sondern auch hart anzugre wird. Hierauf giesset diese nur beschrie Klare über die in Scheiben geschnittene Ae nachdem ihr mit einem sogenannten Ae stecher mitten durch ein Loch an gestochen, sie wie einen Krantz formiret, setzet solche und nach in das heisse Schmaltz, backet sie innen, und vergesset nicht, so bald ihr sie aus nehmet, selbige mit Zucker wohl zu best en. **Aepffel-Mus:** Thut geschälte und geschnittene Aepffel in einen Topff, giesset wenig Wasser hinzu, und laßt sie kochen, auf werden sie klar gerieben, Zucker, Rosinen, Zimmet, und ein Stückgen ausgewaschene Butter, oder an deren stat ein wenig gerieben Brot in Butter geröstet, daran thun, und alles wohl unter einander gemenget, fein ordentlich auf einer Schüssel angerichtet. Wolte man dergleichen Mus backen, so werden noch 3 gantze Eyer, und von 4 Eyern nur die Dottern darzu geschlagen, und gleichergestalt wohl untergerühret, auf den Fo der Schüssel muß alsdenn von hartem Teig etwas hohes Ründgen, das sauber gezwickt inwendig um die Schüssel geleget werden, man denn, wenn das inwendige der Schü mit ein wenig Butter geschmieret, das mit schriebene Mus hinein gegossen, und solche einem geheitzten Back-Ofen gar gebacken, ches mit Zucker und Zimmet bestreuet, aufträget. **Eine Aepffel-*Galert* zu mache** Wenn ihr die Aepffel in Wasser oder auch etwas Wein wohl gesotten, durch ein Haar Tuch geseiget, und sie ausgedrucket, so so viel Zucker in diesen Safft als nothig ist, die Erfahrung am besten lehret; iedoch eher

Subscription Rates
Including postage
Home and Overseas
One year £3 0s. 0d.
Six months £1 10s. 0d.
Three months 15s. 0d.
Canada
One year $8.00
Six months $4.25
Three months $2.25
Other countries
One year £3 0s. 0d.
Six months £1 10s. 0d.
Three months 15s. 0d.

Published by the Proprietors at 99 Gower Street, London, W.C.1, and printed by Wyman & Sons Ltd., Fakenham, Norfolk.

Registered as a newspaper and for transmission by Canadian Magazine Post.

fallen, oder von Vögeln in die Hölzer getragen werden.

Apffel-Most, ist ein Tranck, welcher von dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Aepffel gemacht wird. Man schreibet dessen Erfindung den Normännern oder Innwohnern der Normandie zu, welche wegen ihres kalten Climatis keinen Weinbau haben können, und, da sie die Unkosten gescheuet, den Wein von weiten zu holen, aber doch auch kein Wasser trincken wollen, auf diese Invention verfallen, daß sie Obst-Gärten angeleget, und die davon gesammleten Aepffel und Birnen, wann sie zu ihrer Zeitigung gelanget, gestampfft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fässer gefüllt, und vergähren lassen. Wann sie diesen Tranck etwas schwach haben wollen, ist von ihnen nach Proportion frisches Wasser darunter gemenget worden. Die Aepffel müssen hart, frisch und saffrig seyn, je süsser sie auch sind, je besser wird der Most davon. Das ausgepreßte Marck oder die Träber pflegt man in eine reine Kuffe oder Zuber zu thun, reines Brunnen-Wasser darüber zu giessen (daß es sich gleichsam als ein Mus oder Brey umrühren lasse) und etliche Tage zugedeckt stehen zu lassen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropffen auszupressen, welches einen Lauer oder Wasser-Most vor das Gesinde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel-Most anderst, und zwar auf folgende Weise: Die Aepffel werden nur gestampfft, und in eine Tonne oder Faß gethan, wann dieses geschehen, so schlägt man den Boden feste zu, und bringt solches an den Ort, wo es liegen bleiben solle, füllet es nachgehends bis auf zwey oder Finger tief unter dem Spund-Loch mit Wasser an, und läßt es vergähren, so ist der Most fertig. Wann man das Faß anzapfft, kan man anfänglich iederzeit so viel Wasser wieder hinein giessen, als man Most herausgelassen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Most nicht schwach werde. Von Holtz-Aepffeln wird auch Most gemacht, welcher weit dauerhafftiger seyn, und sich länger halten solle, als der von Garten-Aepffeln verfertigte. Dieses Getränck wird heut zu Tage in der Schweitz und Franckreich, am häuffigsten aber in Engelland gemacht, woselbst sie so wohl den Apffel- als Birn-Most mit dem General-Nahmen Cidre belegen.

Apffel-Pflucker, ist ein Oeconomisch Instrument, um die Aepffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es bestehet dieses in einem runden Teller, der in der Mitte einen etwas langen Stiel hat, daß man mit demselben auf der Erde stehend, bis zu oberst auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden sich nicht allzu kurtze Zacken eingesetzet, welche ein wenig von einander stehen, daß man darzwischen den Stiel des Apffels fassen kan, oben mit den Spitzen aber neigen sie sich, iedoch nicht gar zu sehr gegen einander, wie dieses alles die fig. 3 n. 2 Tab. I vorstellet. Wenn man nun zwischen zweyen Zacken a. b. den Apffel fasset, dieses Instrument sodenn auf eine Seite ein wenig herum drehet, löset sich derselbe von seinem Frucht-Aestlein, und fället in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken eingefasset ist, liegen. Allein mit dieser Art werden die Aepffel leicht beschädiget. Daher braucht man auch die gleich darneben mit gezeichnete Art, so fast wie ein offener Klingel-Beutel das Ansehen hat.

Apffel-Qvitten, siehe Qvitten.

Aphodillen, siehe Affodillen.

Aphodill-Lilien, siehe Affodill-Lilien.

Apios Americana, ist ein schönes Blumen-Gewächse, welches man so wohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenstern in Blumen-Töpffen oder Kästen halten kan. Die Wurtzel ist wie eine Olive gestaltet, aber gröſſer, und bekommt Zäserlein, welche auch wieder zu Wurtzeln werden, und deren sich manchmahl, wann ihnen der Grund wohl bekommt, in einem Jahre über zwölffe ansetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da ausschlagen, und sich also vermehren. Dahero muß das Beet, darein dieses Gewächse gesetzet wird, um und um mit Ziegelsteinen dichte vermacht werden, damit die Wurtzeln nicht weiter auslauffen. Zu dem Kraut müssen, wo es in einem Garten stehet, etliche drey bis vier Ellen hohe ästige Stecken gesetzet werden, davon der mittlere der längste sey, so läuffet es, gleich einer Pyramide über sich, mit vielen hin und wieder kriechenden Aestlein, daran meistens sieben Blätter in der Ordnung, wie am Jasmin, stehen. Zwischen denselbigen hängen kleine, blau-purpur-rothe mit weiß gesprengte abhängende Blätlein, fast wie die Erbsen-Blüthe, doch träublicht beysammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Veiel, und blühen den ganzen Sommer durch, tragen aber keinen Saamen hier zu Lande bey sich, sondern werden nur von denen runden knollichten Wurtzeln vermehret. Dieses Gewächse will eine gute luckere, und etwas sandigte Erde, und einen Sonnen-reichen Stand haben, auch den Sommer über bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn; Hingegen kan es den Winter über desto weniger Näsſe leiden, als wovon es leichtlich zu faulen pfleget.

Apostem-Kraut, siehe Scabiosa.

Apostem-Röhrlein, siehe **Löwen-Zahn**.

Apothecke, siehe **Haus-Apothecke**.

Apothecker-Gewichte, ist von zwo Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und iedes Stücke auch seine besondere Sig-

Digitized by Google

oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwantzig Loth oder zwölff Unzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Unze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat sechs Unzen, oder zwölff Loth. Eine Unze hat acht Drachmas oder Qvintlein. Eine halbe Unze wird bezeichnet mit ℥ß. Ein Drachma oder Qvintlein, welches das Zeichen ʒj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma ist also gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hat zwantzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran ist eines Gerstenkorns schwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet semis, semissis, das ist, halb so viel, als des Gewichts, so dabey stehet. P. Pugillus ist so viel als man mit drey Fingern fassen kan. M. Manipulus, ist eine kleine Hand voll.

Appetit, heisset dasjenige Verlangen, so der Mensch vermittelst der Wirckung der Natur zu dieser und jener Sache bey sich empfindet. Es lässet sich dieser in den mäßigen und übermäßigen, ingleichen in den ordentlichen und ausserordentlichen unterscheiden. Cornaro in seinem Tractatu *de Conviviis & Compotationibus* theilet ihn Cap. 50 in den Naturalem, den natürlichen, Sensitivum, den empfindlichen, und in Intellectivum, den verständlichen. Der Natürliche ist derjenige, so aus der Wirckung der Natur in uns erwecket wird. Also ist z. E. in Ansehung des Essens und Trinckens der Hunger und Durst eben der Appetit zu selbigen. Der Hunger ist der Appetit zum warmen und trockenen; Der Durst aber ist der Appetit zum kalten und feuchten.

Apricosen, Marellen, Marillen, Morellen, oder, wie sie die Schweitzer nennen, Berellen, sind die Früchte des Apricosen-Baums, so denen Pfersichen der Figur nach einer massen gleich sehen, und auf einer Seite röthlich, auf der andern aber gelblicht sind, einen vortreflichen Geschmack, und in der Mitte einen glatten und platt-runden Stein haben. Es giebt ausser dieser noch zweyerley Arten Apricosen, davon die erstere viel weißlichter sind, als die erst-beschriebenen, und einen süssen Kern haben, die andern aber, welche von einigen ins besondere Marillen genennet werden, weit kleiner, gelber, und nicht so schmackhafft, wie jene sind. Sie werden getrocknet, und so wohl naß als trocken mit Zucker eingemacht, eine Latwerge davon gesotten, oder auch in Salsen und Tuncken gebraucht. Wenn man sie trocknet, werden sie frisch von den Bäumen gelesen, nicht wie die Pfirschen, von einander geschnitten, sondern nur der Kern von der Seite heraus gedrücket, und sie fein breit mit den Fingern gedrückt, daß sie gleich trocknen, und sich desto besser in die Schachteln legen lassen. Das Condiren dieser Früchte kan trocken und naß geschehen, davon das erste folgendergestalt vorzunehmen: Nachdem sie frisch von dem Baume gelesen worden, lässet man sie in klarem Wasser, darein ein wenig guter Weinstein geworffen worden, entgrünen, trocknet iede Frucht absonderlich ab, wobey sich das äusserlich rauhe Fell wegen des Weinsteines gerne weg reiben lässet, hierauf kan man sie condiren, und zu iedem Pfund Früchte auch ein Pfund guten Zucker nehmen. Die andere Art condiret man also: Wenn die Apricosen, wie oben gedacht, abgenommen, ihnen zur Seite der Kern ausgedrucket, und sie geschälet worden, lässet man die gar grünen ein wenig entgrünen und aufqvellen, nimmt sie mit einem Schaum-Löffel auf, und thut sie, ohne selbige erst zu trocknen, in gestossenen Zucker mit etwas von demjenigen Wasser, darinnen sie aufgeqvellet worden, und rechnet auf ein Pfund Frucht fünff viertel Pfund Zucker. Alsdenn thut man alles in einen Kessel, darunter ein kleines und fast nur halb angezündet Feuer gemachet, damit dieser nicht anbrenne, weil der Zucker allmählig schmeltzen muß. Sobald dieser Syrop gut, nimmt man die Apricosen heraus, und lässet iede vorhero wohl abtropffen, sodenn aber thut man sie in ein Glas, und giesset den Syrop durch ein dünnes Leinwand, ohne etwan die Früchte groß unter einander zu rütteln, so, daß er etwas über die Apricosen gehet, und lässet dieses, ehe man es verwahret, 2 bis 3 Tage aufgedecket stehen. Einen Teig oder Latwerge davon zu machen, werden dieselbe gesotten, thut die Schalen, so etwa noch daran, davon, zerreibet sie, und lasset selbige durch ein Haaren-Tuch gehen; Siedet sie alsdenn, wenn ihr zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen, so lange, bis dieser Teig starck wird, und sich von den Pfannen abgiebt. Wolte man ihn aber zu Salsen und Tuncken brauchen, darff er nicht so starck gesotten werden, denn dieses geschiehet nur, wenn man ihn formen, und sogenanntes Genuesisch Blumen-Werck daraus zubereiten will, das also geschiehet: Nachdem der Teig vollkommen dick gesotten, bestäubet man mit Zucker und Mehl, vermittelst eines Staub-Säckgens, die Formen, daß nichts vom Teig daran haugen bleibe, drücket den Teig wohl hinein, was sich davon zur Seite gedrucket, wird abgeschnitten, und sobald der Teig gnugsam erkaltet, und feste worden, lässet sich das abgeformete leichte herausnehmen und aufheben; oder, man bestreuet auch einen Schiefer-Tisch mit Zucker-Mehl, und breitet darüber, durch ein gewöhnlich Roll-Holtz, den recht kalt gewordenen Teig aus, schneidet davon mit einem Messer, nach eigenem Gefallen ordentliche Figuren, oder bedienet sich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen, die man

nur darauf drücket, und hebet sie sodenn, wenn sie fest genug getrocknet, in Schachteln zum künfftigen Gebrauch auf. Der

Apricosen-Baum (Marellen-Marillen-Morillen- oder Barillen-Baum) gehöret unter das Stein-Obst, und ist ein Baum von mittelmäßiger Grösse, welcher dem Pfersich-Baum ziemlich gleich kommt, nur, daß sein Stamm ein wenig stärcker, und mit einer etwas schwärtzern Rinde überzogen ist; So treibt er auch seine Aeste weiter aus einander, und seine Blätter, welche kürtzer und breiter als die Pfersich-Blätter, kommen dem Laube des Birn-Baumes näher. Seine Blüthen sind weiß, nach welchen die obbeschriebenen Früchte, nemlich die Apricosen kommen. Es erfordert dieser Baum einen wohlzugerichteten luckern Acker, und zwey bis drey Fuß tief aufgegrabenen, durchaus aber keinen leimichten, allzu fetten, oder sauren Boden. Die Apricosen-Bäume werden entweder in Spaliere gesetzt, oder in die freye Lufft, wie andere Bäume gepflantzt, da dann die Früchte der letztern safftiger und von besserm Geschmack seyn, die Früchte der in Spalieren stehenden aber grösser werden sollen. Am besten stehen sie an denen Wänden, die nicht gantz gegen Mittag stehen, sondern etwas gegen Morgen abweichen, damit sie die Sonne um zwey bis drey Uhr Nachmittags verlieren, denn solchergestalt können sie nicht so frühzeitig blühen, noch die unverhofften Fröste so leichtlich Schaden daran thun, so werden auch ihre Früchte viel besser und schmackhafftiger. Wenn diese Bäume blühen, soll man sie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Stroh-Matten bedecken, und solches, bis sie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen lassen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben so leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, so kan man sie ebenfalls, wann die Sonne gar heiß scheinet, mit solchen Stroh-Matten bedecken. Alle fünff Jahre soll man sie beschneiden, und an ihren äusserſten Aesten und Gabeln von oben herein das junge Holtz abstutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öffters und schönere Früchte tragen. Diese Früchte aber, so im Julio reiff werden, seyn unterschiedener Arten, z. E. die Frühe und Spate, die Weisse und Gelbe, die grosse Ungarische und die Lange. Ihre Vermehrung geschichet durch die Kerne, so von den besten Arten genommen werden müssen, durchs Absäugeln, und durchs Oculiren. Die jungen Bäumlein, so von denen Kernen gewachsen sind, soll man im andern Jahr alsobald, und zwar im Frühling, wieder versetzen, dann sie nur eine einige lange Wurtzel bekommen, und dahero lassen sie sich, wenn sie alt werden, nicht gern verpflantzen; Am besten ist es, daß man gleich die Kerne dahin säet, wo sie sollen stehen bleiben. Das Absäugeln geschichet am besten zu Anfang des Mertzens im zunehmenden Monden. Zum Oculiren ist die beste Zeit um Johannis, da die Bäume im ersten Saffte stehen, und zwar im wachsenden Lichte; Um Jacobi aber kan es in das schlafende Auge geschehen, welche letztere Art man vor die beste hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und also ausser Gefahr ist, seine jungen Sprossen durch den Frost zu verlieren. Man setzt sie auf Pfirsch-Stämme, besser aber auf Pflaumen-Stämme: Denn auf denselben werden sie nicht nur süsser, sondern auch grösser, welches letztere ebenfalls geschiehet, wenn man sie auf Quitten-Stämme gepfropffet. Will man aber Apricosen mit süssen Kernen erziehen, so darff man sie nur auf Mandel-Stämme pfropffen: Denn ob sie schon auf diesen etwas kleiner werden; so kan man doch alsdenn, wenn man sie von diesen auf Pflaumen-Stämme pfropffet, wiederum grosse bekommen, welche dennoch dergleichen süssen Geschmack, sowohl an Fleisch, als Kern behalten. Die Reisser aber, welche man pfropffen will, dürffen nur Laub-Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Traq-Knospen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricosen-Bäume fruchtbar zu machen, soll man Küh- und Roß-Mist so beyderseits wohl gefaulet, mit feinem Erdreich und Laub von rothen Weinstöcken, jedem ein wenig unter einander mischen, die Wurtzeln der Apricosen-Bäume im Januario, Februario und Martio blossen, und den unter einander gemengten Dünger ueber die Wurtzeln legen, solglich dieselben wieder mit gemeiner Erde bedecken: so werden durch dieß Mittel diese Bäume tragen, und wenn sie vorhin nie getragen haben.

April, ist der vierte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet. Er hat dreyßig Tage, und tritt den zwantzigsten April die Sonne in das Zeichen des Stiers. Kayser Carl der Grosse hat diesen Monat den Ostermonat geheissen, weilen die Ostern gemeiniglich in diesen Monat fallen. Er wird auch von einigen der Blumen-Monat genennet. Im April haben die Bauren lieber naß als trocken: welches die Alten in folgende trochäische Reime gebracht:

Der dürre April
ist nicht der Bauren Will;
Sondern des Aprilen Regen
ist ihnen gelegen.

Es ist auch gar vernünfftig, daß es besser und nützlicher, wenn die gemeiniglich sehr unbeständige Witterung des Aprils sich mehr zu Feuchtigkeit und Näße als Trockene neige. Denn wenn die Erde durch milde ergiebige befeuchtet wird, so grünt sie allerley wächsen ein fruchtbares Zunehmen an Kraut und Gras, so, daß alle Gewächse frölich und lustig hervor kommen, nach dem alten Sprichwort: Der April soll dem May halb Kraut und Gras geben. Im Gegentheil, wenn der April trocken ist, so kan alsdenn die Erde an ihren nöthigen Kräfften und Wa-

Digitized by Google

thun desto weniger zunehmen, noch ihren Safft und Krafft den Gewächsen mittheilen. Dieses denn dieselben gleichergestalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Sonsten haben die Alten auch noch ein Sprichwort von dem Aprill; Nemlich:

Es ist kein Aprill nie so gut,
Er schneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergestalt gar offt wahr machet. Es entstehet aber das insgemein sogenannte April-Wetter allermeist daher, wenn bey allgemeiner Aufthauung und einfallender Nässe dieselbe in den Erdboden, und solcher annoch immer mit eingefroren, sich nicht genugsam dahinein ziehen kan, deshalber die selbst aufsteigende Dämpffe, sonderlich bey kühlen Ergiessungen der Wasser, insgemein in Wind und Wolcken, ja bey noch immer einfallendem Frost Graupen, Schnee und Gefrier verursachen. Die Alten hatten allerhand Vermuthung des zukünfftigen Wetters und der Fruchtbarkeit des Jahres in diesem Monat. Sie sagten: Warme Regen verheissen eine gute Erndte und reichen Herbst, trockner April ist nicht der Bauern Will, wenn der Schein des vollen Mondes nicht durchs Gewölck verhindert wird, so ziehet er die Baumfrüchte zusammen, daß sie erstücket, eine trockene Luft verkündiget ein gut Jahr, Reife sind fruchtbar. Wenn sich ein Rabe um Georgi nicht verbergen kan, so folgt ein gut Getreyde-Jahr, und wenn die Gras-Mücke singet, ehe der Hanebock sprosset, so hofft man auch ein gut Jahr. Was von solcher Vermuthung zu halten, davon siehe: **Wetter**. Was übrigens ein guter Haus-Wirt diesen Monat in seiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, ist in dem, diesem Lexico angehengten Land- und Haus-Wirthschafts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquaduct, siehe **Wasserleitung**.

Aqua fortis, siehe **Scheid-Wasser**.

Aquavit, ist ein von ordentlichem Korn-Brantewein zugerichtet starckes Wasser, so man theils innerlich, theils äusserlich zu Stärckung des Magens und der Glieder, in Mäßigkeit, und nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden solche Stärck-Wasser von dergleichen Kräutern, Blumen und Gewürtzen auf gewisse Art zubereitet, da man nemlich entweder eine Kanne des besten Brantewein, nach sogenannten Vorlauffs, die Kräuter und Blumen, so, wie sie nach der Jahrs-Zeit zu samlen, nebst einigem Gewürtz, alles zusammen wohl geschnitten und klein gemacht, darzu thut, dieses einige Zeit in einem Glas wohl verbunden aufbehält, und endlich solchen gesamten Brantewein nach Proportion der Materien mit andern anfüllet, und samt denselben in das Brenn-Zeug schüttet, um gelinde und behutsam davon abzuziehen; oder, man giesset auf die erwehlten Species das, bereits abgezogenen Brantewein, und lässet dieses ein 14 Tage und noch darüber, in warmer Asche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen stehen, rühret aber täglich die angestellten Species in dem Glase oder der Flasche fleißig um. Wenn nun die beste Krafft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegossen, die Materie aber selbst wohl ausgedrücket worden, kan dieses Aquavit filtriret, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf solche Art kan man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angelicken, Selerie, Wacholder, Krausemünz, Citronen, Pomerantzen, Caneel, Cardemomen u. s. f. von iedem ins besondere einen Aquavit verfertigen; was aber die übrigen Arten der sogenannten Schlag- und Haupt-Wasser belanget, die aus verschiedenen Speciebus gemacht werden, dürffte es hier zu weitläufftig fallen, die so vielfältigen Recepta davon anzuführen, doch soll eines zu einem trefflichen Haupt- und Schlag-Wasser dem geneigten Leser mitgetheilet werden, so darinnen bestehet: Mayen-Blümgen, gelbe Violen, Roßmarin, Rosen, dunckel-rothe Nelcken, Salbey, Majoran, Lavendel- und Orange-Blüthen, iedes eine Hand voll, Cubeben, Muscaten-Blüthen, Cardemomen, Zimmet und Paradies-Körner, iedes ein Loth, Nelcken aber ein Qvintlein, auf welches 3 Qvart Brantewein gerechnet; Den Beschluß aber von dieser Materie mögen nachfolgende zwey gute Recepta zu Magen-Aquaviten machen, als: Fenchel, Kümmel, Galgant, iedes 1 Loth, Sassafras, Zimmet, 3 Loth, Lorbeeren ein halb Loth, und hierauf 3 Qvart Brantewein. Oder nehmet zu eben so viel Brantewein, Angelicken, Anis, Kümmel, und Zimmet iedes 2 Loth, Calmus und Nelcken iedes anderthalb Loth, Citronen-Schalen hergegen 3 Loth.

Arbeiten, sind diejenigen Verrichtungen, so ein Haus-Wirth auf dem Felde, Wiesen, in Weinbergen, Gärten, und sonsten in der Wirtschafft das Jahr über zu besorgen hat. Siehe **Acker-Arbeit**, **Garten-Arbeit**, **Weinbergs-Arbeit**; Und überhaupt alle nöthige **Wirtschaffts-Arbeiten**, in dem zu Ende dieses Buches befindlichen Wirtschaffts-Calender.

Arbeiten, (den Leit-Hund) heißt eigentlich den Leit-Hund auf die Fährte eines Hirschen oder andern Wildes dergestalt abrichten, daß er erstlich keine Fährte übergehet, hernächst, wo er auf dergleichen gefallen, dieselbe nicht verdrossen, sondern munter fortsuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Dieses Arbeiten geschiehet zur Behängens-Zeit im Frühling, wenn die Wiesen und Gründe von jungem Gras fein grüne worden, und liebliche, warme und stille Morgen sind, gemeiniglich im May- und Brach-Monat, da die Winter-Kälte vorbey, und der Thau-Schlag kenntlich, auch nicht regnerisch oder windigt ist, weilen der Regen und die Kälte die Atomos oder Dünste der Witterung von der Fährte oder Gefährde gar zu sehr dämpffen, der Wind aber den Geruch des Wilds dem Hund entgegen bringen würde, daß er mit der Nasen nicht zur Erden bleiben, sondern mit dem Kopff in die Höhe, und

gegen den Wind ſuchen, um ſich ſehen, und die Spur endlich übergehen lernen, mithin auf ſolche Art verderben würde. Der Jäger ziehet früh morgens, wenn das Wildpret, oder die Hirſche, zwey bis drey Stunden lang von Feldern zu Holtze, ſind, mit dem Leit-Hunde, ſeiner Halſung und dem Hänge-Seil, vor dem Holtze an den Feldern und Wieſen lang hin, löſet den zuſamm-gewickelten Riemen oder die Tocke von einander, nimmet den Leit-Hund an dem Hänge-Seil in die rechte Hand, einen Bruch von friſchem eichenen Laub in die lincke Hand, ziehet damit ferner fort, und läſſet das Hänge-Seil ſchleppen. Anfänglich muß der Jäger den Leit-Hund auf dürren Leeden, und trockenen harten Plätzen, wo er den Thau-Schlag nicht ſehen kan, arbeiten; Denn wo ein ſolcher Hund zuerſt, und zwar zum öfftern, auf eine friſche Fährte, die er ſehen kan, gearbeitet wird, und man kommt hernach mit ihm auf harte Leeden oder Kieß und trockene Felder, wo die Witterung ſubtiler iſt, und man wenig oder gar nichts ſehen kan, ſo fällt er ſolche entweder gar nicht, oder doch wenigſtens kaltſinnig an, und ſuchet nicht weiter fort. Wann nun der Leit-Hund ſo weit gebracht iſt, daß er richtig ſuchet, und nichts übergehet, ſo ſpricht man ihme mit ſittſamer Stimme alſo zu: He! He! Hin! und wiederholet ohngefehr alle zwantzig bis dreyßig Schritte ſolchen Zuſpruch, ihn aufzumuntern, nachdem der Hund von Natur iſt: Denn hitzige junge Hunde, die ohnediß zum Suchen allzugroſſe Begierde haben, werden durch vieles Zuſprechen bald laut, welches ihnen hernach ſchwerlich abzugewöhnen iſt; Faule Hunde hingegen muntert man durch den Zuſpruch deſto beſſer auf, daß ſie die Fährte mit mehrer Luſt und grösſerm Fleiſſe ſuchen. So nun der Hund eine Fährte findet oder anfället, ſtehet der Jäger gleich gantz ſtock-ſtille, und giebt dem Hund das Hänge-Seil mit leiſer Hand willig nach, zu ſehen, was er thut; ob er fortzuziehen willens, und was er vor ſich habe, dann greifft man mit beyden Händen am Hänge-Seil an, bis zum Hunde, bücket ſich zu ihm, um die Fährte genauer zu erkennen, ob er richtig ſey, und fraget ihn freundlich: Was da? mein Mann, was ſchleichet daher? Wann nun der Hund ferner an der Fährte feſt beharret, läſſet man ihn zur rechten Hand am Hänge-Seil hinaus fahren, und ſuchet dieſelbige Fährte wiederum. Wann es nun etliche mahl alſo mit ihm getrieben worden, und er hat iederzeit die Fährte richtig wieder gefunden, und ſtehet zuletzt auf derſelben, ſo hilfft man ihm mit der lincken Hand unter dem Halſe ein wenig empor, daß er geſtreckt ſtehe, und liebet ihn ab mit freundlichen Worten, beſtreichet ihn mit dem eichenen Bruch um die Augen, leget ſodann den Bruch auf die Fährte, und läſſet hierauf den Leit-Hund, wann man ihn eine Ecke über die Fährte abgetragen, und an einen reinen Ort im Schatten, und wo keine Fährte iſt, angebunden hat, etwas ausruhen. Man ſoll ſich aber in währendem Arbeiten des Leit-Hundes hüten, daß man mit demſelben auf keine gebrannte Stätt, Heyde-Plätze, Kohl-Brenner-Flecke, oder beregneten Boden, noch an einem Ort, wo viel Blumen ſtehen, oder ein Geſtanck von Pech-Oeffen, Aas- und Leder-Plätzen, Pferde- oder Ochſen-Miſt, Flachs-Röſten und dergleichen iſt, hinkomme, weil ſolches dem Hunde an der Witterung ſchädlich iſt, und ſeine Naſe dergeſtalt einnimmet, daß er die reinen Atomos der Fährte des Wildes gantz nicht empfinden kan; Man ſoll ihn auch nicht wider den Wind ſuchen laſſen, weil ihm der Wind leicht den Geruch des Wildes entgegen bringen ſolte, daß er die Naſen in die Höhe recken, ſich umſehen und die Fährte übergehen lernen würde; Man ſoll ihn endlich auch nicht mit zu langem Hänge-Seil, an Sträuchern, Getreyde, Schilff oder langem Graß führen, denn ſie lernen den Kopff daran in die Höhe zu richten, über ſich hin und wieder ſchwärmen, und die Fährte der Erden gar vergeſſen; ſondern man ſoll ihn fein kurtz halten, und nach Beſchaffenheit, ſo er Wild ſiehet, mit dem eichenen Bruch verblenden, oder allieben: Bey deſſen Hartnäckigkeit aber mit dem Hänge-Seil ſchnellen. Wann nun gegen Mittag, um zehen Uhr, oder höher, die Hitze ſteiget, und die Fährte austrocknet, der Leit-Hund aber matt worden, ſo wird mit demſelben wieder nach Hauſe gezogen, und die fernere Arbeit auf den andern Tag verſparet. Siehe Leit-Hund.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins im Faſſe geſagt.

Arbeiter, ſind Leute, welche ein Hauß-wesen gebraucht, wann er nicht alle Verrichtungen der Wirtſchafft, beſonders zur Zeit der Heu- und Getreyde-Erndte, oder in der Weinleſe, mit ſeinen Leuten und Geſinde beſtreiten kan, denen er ſodann etwas: Z. E. einen Acker zu hauen, zu ſchneiden, Heu zu machen, und dergleichen überhaupt verdinget, oder ihnen den Tagelohn bezahlet, welchenfalls ſie ſodann Tagelöhner genennet werden. Hieher gehören auch die Fröhner, als gezwungene Arbeiter. Siehe Fröhner.

Arls-Baum, oder **Arls-Beer-Baum**, welchen einige den zahmen Vogel-Beer-Baum nennen, hat einen hohen und ſtarcken Stamm, ſonderlich, wo er in gutem Erdreich ſtehet. Er wächſet aber nicht aller Orten, ſondern iſt mehrentheils nur in Thüringen, auch an etlichen Orten in Francken und Schwaben anzutreffen. Dieſer Baum führet ein ſolches Laub, welches faſt dem Ahorn-Laube und Wein-Laube gleich kommt, aber viel kleiner und röthlichter als dieſes, iſt. Das Holtz, welches ſehr feſt und hart, auch ſehr wohl zu allerhand Arbeit und zum Brennen zu gebrauchen kommt faſt mit dem Birn-bäumenen überein, auſſer, daß das Arlsbeer-bäumene etwas brüchicher, als dieſes iſt. Die Wurtzel gehet tief in die Erde, und iſt hart und röthlich. Dieſer Baum kan von den Kernen gar leicht, ingleichen von den Schößlingen gar leicht gebracht, und der Stamm zu Ober-Holtze erzogen werden: Dann er verdruckt das Unkraut, Holtz ſehr wenig, ſchlägt auch aufm Stamm und Stock wieder aus, und iſt alſo für ein

nutbares Holtz zu achten. Die Früchte, welche dieser Baum in ziemlicher Menge trägt, und

Arls-Beeren, oder

Arls-Kirschen genennet werden, sind gelblichtlicht, und wachsen traublicht, können aber nicht eher, als wenn sie teig seyn, und eine braune Farbe bekommen, genossen werden. Man pfleget sie, ehe sie noch reiff, in Büschel zu binden, und als etwas rares an diejenigen Oerter, wo sie nicht anzutreffen, zu verschicken. So strebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Eber-Eschen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen sonst an der Form und Gestalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen sogenannten **Meel-Feistgen** oder Meel-Füßgen sehr nah, und haben, an statt des Kerns, einen harten Stein in sich, von welchen der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflantzt werden kan. Sie wachsen sonderlich auf dem Böhmischen Grentz-Gebirge. Arme Leute räuchern sich auch mit den gedörrten Beerstielen, und finden Linderung im Zahnwehe davon, ingleichen die Kinder im Bauchgrimmen.

Arm, heisset dasjenige Stücke, so mit dem einen Ende vor dem andern fest-gemachten Theile hervor raget, um mit selbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Kronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Tüllen zu denen Lichtern befindlich; insonderheit aber führen diesen Nahmen die zwey an der Vorder-Achse eines Rüst- oder Bauer-Wagens fest-gemachte Stücken Holtz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander stehen, und auf welche den Lenck-Schemmel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswerts zusammen lauffen, und das dicke Deichsel-Ende nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Ringen zusammen gebunden wird, zwischen welchen

Arm seyn, oder die Armuth, ist eigentlich ein solcher Zustand eines Menschen, darinnen er die nothwendigen Lebens-Mittel nicht hat, noch durch Arbeit zu erwerben vermögend ist. Ein dürfftiger Mensch ist ein solcher, der die nothdürfftigen Lebens-Mittel in mancherley Mangel noch nothdürfftig erwerben kan. Es wird aber bey uns im gemeinen Leben offt mit einander vermischet. In der Wirtschafft sind dieses diejenigen Personen eigentlich, denen Allmosen gereicht.

Arm-Band, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten, angereiheten Perlen, in aneinander hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren darzu gehörigen Schlössern bestehet, dessen sich das Frauenzimmer am meisten vor alters bedienet. An deren statt gebrauchen sie auch wohl manch schmal-geschnittene Streiffen Sammet, daran kleine, aus Gold oder Silber mit Diamanten oder Perlen besetzte Schnällgen.

Armenier-Stein, ist bleich, weiß, ein wenig blau-färbig, und hat doch nicht die Lasur-Farbe, ist auch nicht allzufest, sondern er ist etwas sandig, aber nicht rauh anzugreiffen, wird von den Mahlern und Färbern für Lasur gebraucht. Man soll ihn mit Ochsen-Zungen-Wasser waschen, denn nach solcher Reinigung überkommt er eine wunderbare Tugend und Eigenschafft wider melancholische Kranckheiten.

Armer Mann, wird an einigen Orten, sonderlich in der Marck, ein gewisses Essen genennet, so aus Butter und Brot bestehet: Man reibet nemlich alt-gebacken Brot, und röschet solches in heisser Butter, da ist das gantze Essen fertig. Es berichtete dahero einesmahls ein Reisender seinen Freund, er habe in dem Wirts-Hause des Mittags zwey Wölffe einen armen Mann fressen sehen, weil die Personen, die dergleichen Speise sich zurichten lassen, diesen Nahmen führten.

Aron, sonsten auch **Magen-Wurtzel**, **Pfaffenpint** und **Teutscher Ingwer** genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Wäldern, Gräben und an Zäunen an fetten schattigten Orten wächset, und zweyerley Geschlechts ist.

1) **Der grosse gemeine Aron**, hat schöne grüne, dreneckigte oder Hertz-förmige glatte Blätter, deren iedes alleine auf seinem Stiele stehet. Zwischen denenselben steiget ein spitziger Stengel, spannen-lang über sich, worinnen oben die Blume, gleich als die Korn-Aehre in ihren Schoß-Balg, oder wie in einem Hasen-Ohre verschlossen ist, und, wann sie sich im April aufthut, ein purpur-braunes Kölblein oder Zäpflein zeiget. Solches Zäpflein wächset mit der Zeit grösser, und besetzt sich rings herum mit grünen Körnern, wie eine Traube, welche im Julio oder Augusto reiff, und Coral-roth werden. Die Wurtzel ist weiß, ablang, knorricht, mit vielen haarichten Zäserlein besetzt, und eines sehr scharffen und beissenden Geschmacks. Zum Gebrauch will diese Wurtzel im Martio, ehe sie in die Blüthe schiesset, gegraben, und dann wohl getrocknet seyn. Aron-Wurtzel pulverisirt, und unter das Mehl, daraus das Brot gebacken wird, gethan, curirt den schweren Athem und langwierigen Husten. Sie befördert die Dauung, erwärmt und stärckt den Magen, ist gut der Leber und Miltz, und thut in langweiligen Fiebern gute Dienste. Die Käse in Aron-Blätter gewickelt, bleiben lange gut und werden besser davon.

2) **Der Berg-Aron** hat eine runde, dicke, auswendig bräunlichte, inwendig weisse Wurtzel, welche mit vielen angewachsenen Knorren und Zasern bekleidet, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter, wie das Pfeil-Kraut, und treibet einen aufrechten, einer Spannen hohen Stengel, auf welchem es oben eine Traube voll rother Beere träat. Wächset auf den Bergen, wird aber, wegen seiner brennenden Krafft, nicht gebraucht.

Arsenic, siehe **Ratten-Pulver**.

Arß, nennet man insgemein an einer Seulen den untersten Theil, mit welchem dieselbe in den Erdboden eingesetzet wird. Wie nun unter

unter denen ein Unterscheid, denn es giebt Thor-Plancken- und Geländer-Seulen, da immer eine stärcker ist, auch höher über der Erde zu stehen kommt als die andere; So ist auch der Arß an einer länger zu machen als an der andern; Man pflegt diesen Theil gewöhnlich über einem Feuer etwas anzuflammen und zu brennen, weil bekannt, daß eine Kohle in der Erde nicht faule.

Art, bedeutet die gute oder schlimme Eigenschafft oder Beschaffenheit eines Dinges: z. E. Ein Saamen von guter Art, das ist, welcher von gutem Getreyde, oder von guten Früchten genommen worden. Ein Pfropff-Reis von guter Art, welches nemlich von einem guten Baume entsprossen.

Arten, Feld-Arten, nennet man eine gewisse Eintheilung, wornach ein Land-Wirt seine Felder in drey Theile, nemlich in Winter-Feld, so die erste Art: in Sommer-Feld, so die andere Art: und in Brach-Feld, so dritte Art genennet wird, entweder nach eigenem Gefallen, oder der Landes-Gewohnheit und Ordnung nach abtheilen muß. Es bleiben aber diese Arten nicht ein Jahr wie das andere, sondern wechseln alle Jahre um, also: daß, was heuer die erste Art oder Winter-Feld gewesen, worauf Weitzen, Rübsen, Korn oder Dinckel gestanden, solches das andere Jahr mit Gerste oder Haber besäet, und also zur andern Art oder Sommer-Feld gemacht: im dritten Jahr aber, da es ruhet und brach liegen bleibet, die dritte Art, oder das Brach-Feld daraus wird. Zu mehrerer Erläuterung dienet nachstehende über drey Stücken Feld verfertigte Tabelle:

		Stück	
Im ersten Jahre	1 2 3 } Art	No. 1. No. 2. No. 3.	Weitzen und Korn Gersten und Haber Brach.
Im andern Jahre	2 3 1 } Art	No. 1. No. 2. No. 3.	Gersten und Haber Brach Weitzen und Korn.
Im dritten Jahre	3 1 2 } Art	No. 1. No. 2. No. 3.	Brach Weitzen und Korn Gersten und Haber.

Diese Unwechslung geschiehet aus zweyerley Ursachen; Entweder, weil es die Nothdurfft erfordert, daß allzeit zwey Stücken besäet werden, und das dritte unbesäet liegen bleibet, damit das ruhende oder brach-liegende Stücke künfftig desto besser und richtiger Frucht tragen möge; Oder, es hat eine Herrschafft, wegen ihrer Schäferey, die Trifft auf den Feldern ihrer Unterthanen, welche dahero gehalten sind, jährlich eine gewisse Partie davon liegen zu lassen.

Art-Feld, ist ein Stücke Acker-Feld, welches nach obiger Beschreibung eingetheilet, und entweder Winter- oder Sommer- oder Brach-Feld ist. Dasjenige Feld aber, so keine Ruhe hat, und alle Jahr bestellet wird, nennet man Jahr-Feld oder **Garten-Feld**. Siehe Jahr-Feld.

Art verändern, heisset, wenn ein Stücke Feld, so brach liegend bleiben soll, gedünget, und mit Gerste, oder, nach beschehenem Stoppeln und Einegen, ungedünget, wieder mit Haber oder Korn besäet wird.

Artischocke, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, davon man dreyerley Gattungen hat, nemlich 1) die gemeine glatte Artischocke, 2) die grosse Englische Artischocke, und 3) die gemeine stachlichte Artischocke. Die gemeine glatte Artischocke treibet aus ihrer Wurtzel halb bis drey viertel Ellen-lange Blätter, welche breit, tief ausgeschnitten, und grün auf Aschen-Farbe sich beziehend oder weißlicht sind, auch weder Stacheln noch Spitzen haben. Aus der Mitten dieser Blätter, wächset ein ziemlich starcker Stengel empor, welcher ohngefehr zween bis drey Schuh hoch wird, und auswendig gestreift und wollicht, inwendig aber kernigt oder voller Marck ist. Dieser Stengel breitet sich in etliche Zweige aus, deren ieder oben ein Haupt mit grünen stachlichten Schalen, gleich einem grossen Distel-Kopffe bekömmt, so die Frucht dieser Pflantze ist, und eigentlich die Artischocke genennet wird. Aus dieser entspringet die Blüthe, welche groß, und wie ein Büschel von vielen purpur-farbenen Blümlein ist, und nach welcher der Saamen in oblangen und oben gleichsam mit Federn Büschen versehenen Körnern kommt. Die Wurtzel ist mittelmäßig lang und starck. Die grosse Englische Artischocke ist ebenfalls grüner Farbe, aber grösser, und eines bessern Geschmacks, dahero sie auch den Vorzug vor allen Arten Artischocken behält. Die dritte Art, nemlich, die gemeine stachlichte Artischocke ist die schlechteste, und von denen erst-beschriebenen darinnen unterschieden, daß sie bräunlichte stachlichte Blätter und härtere Schalen von herbern oder schärferm Geschmack hat. Alle drey Arten können auf zweyerley Weise erzeuget werden. Erstlich, durch den Saamen; Zum andern und zwar am leichtesten von den jungen Nebenschoßlingen, die offt häufig bey der Wurtzel ausschlagen. Wer sie vom Saamen ziehen will, der nehme dazu die kleinen, kurtzen und dicken Kerne, denn der spitzige dünne Saame ist gemeiniglich nicht gut, sondern giebt stachlichte Artischocken, so sich den Cardonen mit stachlichten dürren Früchten gleichen, und solche zu pflantzen, ist der Mü-

by Google

he nicht werth. Diesen Saamen nun weicht man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in laulicht Wasser ein, lässet solchen wieder abtrocknen, machet hiernächst in ein gutes fettes mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Mist darein, leget in jedes drey Saamen-Korner, als ein Kleeblat, etwan drey Zoll tief, und stecket bey jeder Grube ein Stäblein, daß man im Begiessen wissen kan, wo sie stehen. Wenn alle Körner aufgegangen, und etwas erwachsen, so lässet man allemahl nur die beste und gröste Pflanze stehen, die andern aber werden ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey gute Fuß breit von einander verpflanzet: Neben dann Jäten und Begiessen nicht versäumet werden darff. Wenn grosse Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflanzen etliche Tage, bis sie etwas bewurzelt seyn, mit Blättern zudecken, daß sie nicht welck werden, so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Wann man aber Artischocken von den Beyschößlingen pflanzen will, thut man solches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn in acht zu nehmen ist, daß die besten und stärcksten Stöcke dazu erwehlet werden: davon nimmt man die jungen Beyschößlinge mit so viel Wurtzeln, als man immer haben kan, und pflanzet sie drey Fuß weit von einander, in gute fette Erde, und begiesset solche wohl. Im Sommer muß man zwischen den Stöcken etliche mahl umhacken oder umgraben, und sie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artischocken alle verthan seyn, muß man die noch stehenden Stengel an der Erde, und das Kraut bis aufs Hertz abschneiden und mit Erde umher aufhäuffen, hernach Stürtzen von Stroh machen, und einen ieglichen Stock mit einer bedecken, hernach solche Stürtzen mit langem Pferde-Mist umher legen, so werden die Artischocken gut, frisch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man sie nicht auf einmahl, sondern allemach öffnen, damit sie die Lufft desto besser gewöhnen, und so lang kalte Nächte giebet, muß man sie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu befürchten ist, alsdenn die Stürtzen und den Mist gar hinweg räumen, die Haufen Erde wieder von den Stöcken machen, und den kurtzen Mist, so liegen bleibet, alsdenn fein zwischen den Stöcken eingraben, so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen. Die jungen Stocklein, so man das erste Jahr durch den Saamen gezogen, müssen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn wenn sie noch eine zarte Wurtzel haben, so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so handeln; so können sie das andere Jahr alsdenn besser dauren, und im Garten stehen bleiben. Endlich ist noch zu mercken, daß man von dieser Frucht keinen Stock länger, als drey Jahr an einem Orte stehen lassen solle: Denn sonsten würde ihre starcke und lange Wurtzel so tief eingreiffen, daß sie aus der tieffen Erde ein saltzigtes und unschmackhafftes Nutriment an sich ziehen, und also ihre Krafft geringer, die Frucht aber klein und wenig werden würde. Wer im Winter will frische Artischocken haben, der lasse sich etliche runde tieffe Korbe machen, und pflantze etwan um Johannis alle Stocke, so gegen den Herbst noch tragen, darein, und lasse sie im Garten stehen, begiesse sie auch fleißig, so werden sie in die Früchte aufschiessen. Solche kan man gegen den Winter mit andern Gewächsen entweder in einen Keller oder in ein Gewachs-Haus tragen, und fleißig warten, so kan man ohnfehlbar um Weihnachten, und noch später gute frische Artischocken haben. Sie werden roh mit Baum-Oel, Essig, Saltz und Pfeffer genossen, wenn sie vorhero rein gewaschen, der Stiel und die Spitzen von denen Blättern, sie aber selbst in etliche Stücken zerschnitten worden, oder in Wasser abgesotten, mit einer Fleisch-Butter- oder Erbs-Brühe, oder auch mit Muscaten-Blüthen, oder Spargel oder auch mit grünen Erbsen gefüllt, ingleichen mit Möhren und grüner Petersilie zugerichtet, oder auch gebacken, und zwar entweder gantz, oder nur die Böden alleine. Wie von diesen allen bald ein mehrers zu gefälliger Nachricht angeführet werden soll. Man pflegt sie auch in Pasteten zu schlagen. Die Boden lassen sich sehr gut einmachen, wann man sie halb gar gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glasirten Topff legt, und mit starckem Saltz-Wasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses hinwieder mit zerlassener Schmelts-Butter übergeust, damit keine Lufft dazu kommen möge. Wenn man sie nachgehends geniessen will, muß man sie wohl wässern, und zum öfftern das alte Wasser ab, und wieder frisches darüber giessen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine selbst-beliebige Weise kochen und zurichten. Von dieses Gewächses Zubereitung in der Küche ist zuforderst so viel zu behalten, daß denenselben der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnitten, wie nicht weniger ihnen das inwendige weisse Zeug, wo der Stiel daran gestanden, und gantz fasig ist, genommen werden müsse. Hiernächst setzet man einen Topff oder Kessel mit Wasser an das Feuer, wirfft, wenn solches siedet, ein wenig Saltz hinein, leget sodann die Artischocken auch darzu, und lässet sie so lange sieden, bis sie die Blätter gerne fahren lassen, welches die sicherste Probe, daß sie gnug gesotten; das Saltz aber in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Garten-Gewächsen, ihre grüne Farbe lebhafft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in ein kaltes Wasser geleget. Wenn selbige dergestalt vorbereitet, können unterschiedene Brühen daran gekochet, auch

ſie ſonſt auf mancherley Art zugerichtet werden, alſo: **Artiſchocken mit Muſcaten-Blüthen**; Wann ihr in einem Caſſerol oder Tiegel Fleiſch-Brüh auf das Feuer geſetzet, klar-geriebene Semmel nebſt einem viertel Pfund Schmeltz-Butter hinein gethan, dieſes auch ſonſt wohl mit Muſcaten-Blüthen und etwas weiſſem Ingwer abgewürtzet, leget ihr die Artiſchocken aus dem kalten Waſſer in dieſe Brühe, und laſſet es fein gemächlich mit einander kochen. **Artiſchocken mit grüner Spargel-Brüh**; (das iſt, wie der grüne Spargel damit zugerichtet wird) ſchlaget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel, werfft eine Meſſer-Spitze weiſſes Mehl hinzu, und rühret es wohl unter einander, gieſſet auch guten Eßig darzu, nebſt etwas Fleiſch-Brüh oder Peterſilien-Waſſer, und rühret es fein klar ab; Hierauf thut ein fein Stück Butter und Gewürtz hinein, rührt es abermahlen fein durch einander, ſetzet es übers Feuer, und gieſſet mit einer Kelle ſo lange, bis es anfähet dick zu werden, will es aber faſt ſieden, ſo tröpffet einige Tropffen kalt Waſſer hinein, daß es nicht zuſammen rinne. Setzet aus dem kalten Waſſer die Artiſchocken, wie unten bey dem Anrichten erwehnet werden ſoll, ordentlich in die Schüſſel, gieſſet die erwehnte Brühe darüber, und haltet die Schüſſel beſtändig warm, doch ſo, daß dieſe Brüh nicht etwa zum Sott komme, weil ſie ſonſt gleich zuſammen rinnen würde, ſprenget endlich ein wenig abgeklärte Butter obenher ſ. i. ſ. **Artiſchocken mit Möhren und grüner Peterſilie**; Schabet Möhren fein rein, werfft ſie in kaltes Waſſer, ſchneidet ſie länglicht klein, wie Nudeln, brühet ſie, daß der rohe Geſchmack ſich heraus ziehe, und ſeiget das Waſſer wieder davon ab. Thut ferner in ein Caſſerol ein gut Stück Butter, Muſcaten-Blüthen und die Möhren, kochet ſie ein wenig, werfft geſchnittene Peterſilie und eine Hand voll gantz klar geſiebte Semmel darein, gieſſet gute Rindfleiſch-Brüh, oder Peterſilien-Waſſer darzu, laſſet es ein wenig aufwallen, leget die Artiſchocken mit hinein, und wenn ſie wohl gekocht haben, richtet ſie gehörig an. **Gefüllte Artiſchocken**, an dergleichen werden in der Vorbereitung, davon oben erwehnet, die Blätter etwas kürtzer, als an den nur beſchriebenen abgeſchnitten, und das inwendige faſichte aus ſelbigen heraus genommen, damit ſie denen Paſteten ziemlich ähnlich werden. Setzet die Artiſchocken aus dem Waſſer in ein Caſſerol, thut ein Stückgen Butter in einen Tiegel, laſſet grüne Erbſen eine Weile in der Butter paſſiren, gieſſet die Brühe darauf, und kochet alles wohl zuſammen. Etwas von denen Erbſen nebſt einem Stückgen Schmaltz und Muſcaten-Blüthen, reibet in einem Aſche klar, gieſſet die Brühe von den andern Erbſen auf die geſtoſſenen, rühret es durch einander, ſtreichet es durch ein Haar-Tuch, und ſchüttet es über die grünen Erbſen, mit denen ihr die Artiſchocken füllen und überziehen wollet, und laſſet es durch einander kochen, da ihr ſodenn die Erbſen in die Artiſchocken füllet, und es zierlich anrichtet. Oder: Machet eine gute Krebs-Farce ohngefehr aus einem halben Schock; Ein andern halbes Schock Krebſe ſiedet ordentlich ab, brechet ſie aus, nehmet die ſchwartze Aedergen an dem Halſe, und ſchneidet ſie als Nudeln, konnen auch die Scheeren ausgebrochen, und deren Fleiſch zu denen Hälſen gethan werden. Blanchiret etwas Kalbs-Milch in heiſſem Waſſer, ſchneidets wie die Krebſe, thut dieſes mit den Krebſen, wie auch abgezogenen klein-geſchnittenen Piſtaches mit etwas Krebs-Butter in einen Tiegel, treibet es durch einander, ſchneidet Citronen-Scheller und Muſcaten-Blüthen darunter, drücket von einer oder zwo Citronen den Safft darein, und bereitet alles ein Ragou. Endlich beleget inwendig die Artiſchocken mit der zuerſt gedachten Krebs-Farce, thut die nur beſchriebene Fülle darein, machet aus der Farce einen feinen proportionirlichen Deckel darüber, und beſtreichet ihn mit Krebs-Butter. Setzet die alſo gefüllten Artiſchocken in eine Torten-Pfanne, backet ſie in Ofen, richtet ſie gehörig an, und gebt ſie trocken auf den Tiſch. Oder: Machet zuforderſt ein Ragou aus würflicht-geſchnittenem Kalb-Fleiſch von der Keule, und Truffes in Kalb-Fleiſch-Brüh eingeweichet, welches beydes ihr in warmer Butter eine Zeit paſſiren laſſet, ſchüttet klein-geſchnittene Citronen-Scheller, Muſcaten-Blüthen, Ingber ꝛc. darzu, und laſſet alles wohl mit einander dämpffen. Inzwiſchen machet eine Klare an, laſſet Schmaltz über dem Feuer recht heiß werden, werfft die Artiſchocken, nachdem ſie vorhero in der Klare wohl umgewendet, oder, wenn ſie recht ausſehen ſollen, gar mit einem Pinſel davon überſtrichen worden, dahinein, und backet ſie daraus. Drucket in dieſe gebackene Artiſchocken, ſo wie ſie ſieden ausſehen, etwas Citronen-Safft, füllet ſie mit beſagtem Ragou, und laſſet ſie ſo warm auftragen. **Artiſchocken zu backen**; Schneidet die Spitzen von den Blättern und den Stängeln gehörig weg, die Artiſchocken aber theile der Länge nach in 4 Theile, kochet ſie aber nicht die gantzen, und laſſet ſie im Kalten trocken werden. Rühret in Milch ein wenig Mehl klar ab, als ein Milch-Mus, ſchlaget ein Eyer darein, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muſcaten-Blüthen darunter, und gieſſet einen mäßigen Löffel voll warmen Schmaltz in dieſe Klare, ruehret es wohl durch einander, wendet die Artiſchocken in dieſer Klare ſauber um, oder tunckets unten die Helffte in die Klare, und laſſet die obere Spitzen grün bleiben, ſetzet ſie alſo in heiſſes Schmaltz, und backet ſie darinnen hell-gold-gelb. Wenn nun die Artiſchocken auf eine oder die andere Art, wie ſie beſchrieben worden, zubereitet ſind, ſo werden ſie derogeſtalt angerichtet, daß man die ſchönſte unter denſelben in die Mitte ſetzet, leget die Blätter, ſo denen andern Artiſchocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüſſel-Rand herum, ſchneidet die unterſten Böden weglich und ſtreuet ſie auf die Artiſchocken, und gieſſet ſodenn die Brühe darüber, ſo iſt al-

Digitized by Google

zum Auftragen fertig. Wie man aus Artischocken auch Carden oder Cardonen ziehen solle, siehe Carde.

Arzney, siehe Haus-Mittel.

Arum, siehe Aron.

Asand, siehe Benzoe.

Asch, ist ein rundes, tiefes, oben weites und unten spitzig-zulauffendes hartgebranntes Gefässe von Töpffer-Arbeit, wie ein grosser Napff, welches man in einer Haushaltung zu vielerley Dingen von nöthen hat, als da seyn Reib-Stein-Asche u. s. ferner, gemeiniglich aber brauchet man besondere zur Milch, als welche nach dem Melcken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne oder des Milch-Rahms darinnen aufbehalten wird. Solchenfals wird es ein Milch-Asch genennet, die zum Theil gantz sind, und woraus die Sahne mit dem Rahm-Löffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite hart am Boden ein Loch mit einem Zapffen haben, wodurch die Milch abgelassen werden kan, die Sahne aber solchergestalt im Asche sitzen bleibet.

Asche, ist das irdische Theil, welches vom Holtz oder andern Sachen, die sich verbrennen lassen, wann solche gäntzlich vom Feuer verzehret seyn, überbleibet, und daraus ein gewisses Salz zu ziehen, dergleichen das Sal Absinthii, Tartari, die sogenannte Pott-Asche und vieles dergleichen mehr. Man braucht sie dahero zum Laugen-machen, Seiffen-sieden und Glas machen, (worzu insonderheit die Asche von Tannen-Buchen-Eschen- und Ahorn-Holtz sehr gut ist) zum Salpeter-Sieden, ingleichen als eine treffliche Düngung auf schweren und leimigten Feldern, sauren und sumpfigten Wiesen und in Gärten, und ist zugleich ein gutes Mittel, das Ungeziefer zu vertreiben, dahero sie ein guter Landwirt fleißig und öffters aus denen Oefen schaffen und zu solchem Gebrauch in der Aschen-Grube verwahren lassen soll. Vornemlich ist die todte Erde, so bey dem Pottaschmachen übrig bleibet, eine besonders herrliche Düngung der Aecker, weil diese das Nitrosische Salz aus der Lufft wieder an sich ziehet, welches eben der Cardo vegetationis, davon *Becheri Physica Subterranea* nachzulesen. Wann Asche aus Stroh gebrannt, mit Regenwasser vermischt, und Saamen-Getreide von der Art, davon das Stroh gewesen, darinnen geweicht wird, dieses soll die Fruchtbarkeit desselben treflich verbessern.

Asche, ein Fisch, siehe Aesche.

Aschen-Baum, siehe Eschen-Baum.

Aschenbrennen, siehe Aeschern.

Aschen-Brenner, siehe Aescherer.

Aschen-Grube, ist bey einer Haushaltung sonderlich bey Brau- und Back-Häusern, ein darzu eigner Platz, welcher mit Steinen ausgemauert, und mit einer wenigstens fünff viertel hohen Brüstung dergestalt wohl verwahret ist, damit sich die von den Herden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeschüttete Asche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, und auch sonst niemand durch Versehen dahinein fallen möge.

Aschen-Haus, wird nach der Policey an einigen Orten sonderlich auf den Dörffern vor dieselben zu machen verordnet und befohlen, die Asche dahin wegen der Feuers-Gefahr und vor die Salpeter-Sieder zu schaffen, wie im Magdeburgischen zu sehen. Es ist ein Platz mit einer drey Ellen hohen Mauer umgeben, welcher innewendig tief und an einer Seite offen ist.

Aschen-Korb, siehe Laugen-Korb.

Aschen-Loch oder Ascher-Loch, ist ein, unter einem Brau-Darr- oder andern dergleichen viel Holtz erfordernden Ofen mit Fleiß gemacht und ausgemaurtes Loch, worein die Asche in währender Heitzung immerzu durch den löcherichten Herd oder Rost fallen kan, damit sie das nachgeschobene Holtz nicht am Brande verhindere, und die Kohlen so sehr ersticke.

Aschen- oder Ascher-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis viertehalb Ellen lang, und drittehalb bis drey Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseiget wird.

Ascher, siehe Aescher.

Aschern, siehe Garn äschern.

Aschlauch, siehe Lauch.

Aschwurtz, siehe Diptam.

Aspe, Espe, Aspen- oder Espen-Baum, ist eine Art von Pappelbaum, welcher der Lybische Pappelbaum genennet wird; Er kommet aber mehr dem schwartzen Pappelbaum, als dem weissen bey, und hat runde Blätter, welche glatt, bleich-grün, und etwas zackigt oder unordentlich zerkerbt sind. Diese hängen an dünnen und langen Stielen, und müssen dahero wegen ihres ungleichen Gewichtes auch bey der grösten Wind-Stille zittern und wackeln, welches diesem Baum verschiedene Nahmen, als bey den Lateinern *Populus tremula*, bey den Frantzosen *Tremble*, oder Zitter-Pappel, und bey den Holländern, welche diesen Baum zu Besetzung der Spatzier-Gänge gerne brauchen, den Nahmen Ratteler, von dem beständigen Rasseln der Blätter zu wege gebracht, und zu dem Sprichwort: Er zittert, wie ein Aespen-Laub, Anlaß gegeben hat. Sein Holtz ist weiß und leicht, aber von keiner Härte, kan auch im Wetter nicht lange dauren, sondern es fert, so bald nur etwas daran eingehauen, oder sonst verletzt wird, sich gleich ein Flecken dran, und wird molmicht, welches hernachmals die Spechte füglich auszuhöhlern, und zu ihrem Auffenthalt zu erkiesen wissen; Es verdirbt auch von sich selbst vom Kern aus, woselbst es durch einen in sich selbst gezeugten Wurm angefressen, hernachmals schwartz und endlich faul wird. Die geraden und ohnschadhafften Stämme werden zum bauen gebraucht, iedoch müssen die daraus gearbeiteten Stücken an trockene Orte, und nicht an die Wetter-Seite oder sonst ins feuchte kommen. Das höckerigte und schadhaffte aber wird zu Scheiten geschlagen, und verbrennet. Die Kohlen von diesem Baume gebrauchen die Pul-

Digitized by Google

Pulvermacher zum Schieß- und Büchsen-Pulver; Die Rinden aber dienen so wohl den Rothgerbern, als auch zu Fackeln. Seine Frucht oder Saamen bestehet in Fingers langen rauhen Körnlein, welche er gleich im Martio eilig heraus treibet, die aber, so bald sie von der Sonnen abgedorret, geschwinde wieder verderben, und sich in die Lufft verstäuben. Er wächst am liebsten an feuchten Orten, wiewohl er auch auf Bergen und in Wäldern zu finden, und in diesen letztern deswegen wohl zu dulten ist, weil er geschwind in die Höhe wächst, und dem Unter-Holtz keinen Schaden zufügt. Er giebt mit seinen Zweigen einen annehmlichen Schatten, welcher um so viel lieblicher ist, weil die stetig sich bewegende Blätter eine angenehme Kühlung verursachen. Es führet auch dieses Holtz einen Sand bey sich, welcher aus der Erden durch den Safft in demselben mit in die Höhe läufft und einwächset, und von denen Drechslern und Tischern, so es wegen seiner weissen Farbe gerne verarbeiten, so wohl als von denen Muldenhauern, wann sie Backtröge und Mulden daraus verfertigen, an ihrem hierzu besonders scharffen Zeuge mercklich gespüret wird.

Asphodill-Lilien, siehe **Affodill-Lilien**.

Asphodill-Wurtz, siehe **Affodillen**.

Assel-Wurm, Eissel-Wurm, Eselein, Keller-Esel, Keller-Schabe oder Keller-Wurm, ist ein kleiner aufs höchste einen Quer-Finger langer und etwan den dritten Theil so breiter Wurm, auf dem Rücken gleichsam mit einem grauen oder schwärtzlichten flach-runden Schild bedecket, und auf ieder Seite mit sieben Füssen versehen, deren ieder nur ein Gelencke hat. Wenn man ihn anrühret, so ziehet er sich gantz rund zusammen, daß der Kopf zum Hintertheil kommt. Diese Würme halten sich an den Wänden und Mauren, in faulen Bäumen, an feuchten und sumpfigten Oertern, unter Steinen, Blumen-Torffen oder Kästen, besonders aber in Kellern unter denen Wein- und Bier-Fässern auf, und mehren sich durch kleine Eyer, welche wie weiß-glänzende Perlein aussehen. Man kan sie in der Medicin vortreflich nutzen, indem sie mehr flüchtiges und scharffes Saltz bey sich führen, als kein anderes Thier, und dahero überaus digeriren und öffnen. Mit dem Oel, darinnen man dergleichen Würme gekocht, soll man die hefftigsten Kopff-Schmertzen vertreiben können. Der Wein, darein man Assel-Würme geleat wird als ein treffliches Mittel wider die Gelbsucht und Harn-Winde recommandirt, der Safft von solchen ausgepreßten Würmen aber zu zwantzig Tropffen in einem angenehmen Getränckе eingenommen, wider die Wassersucht angerühmet.

Asseres, sind eine Art Schüsseln, die etwas tiefer iedoch grosser als ein gewöhnlicher Teller, darein die Sallate, oder an deren stat die eingemachten Dürtschen angerichtet und aufgeputzet werden.

Ast, ist der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes heran wächset, und woraus, wann derer viele zusammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. An einem Obst-Baum sind vierley Aeste, als 1) Holtz-Aeste, 2) Frucht-Aeste, 3) falsche Aeste, und 4) schwache Aeste. Die ersten, nemlich die Holtz-Aeste, sind die allergrösten Aeste an einem Baum, welche von dem vielen Safft desselben herkommen, denn so der Baum nicht viel Safft hat, hat er auch wenig solcher Aeste. Diese Aeste stehen alle aufrecht, doch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor sich; Sie haben etwas grosse Augen, welche eng bey einander stehen, und diese Aeste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Figur machen. Aus diesen entspringen 2) die Frucht-Aeste, welche theils lang, theils kurtz und schwach, deren etliche gerad, etliche ein wenig gebogen sind: der eine treibet starck, der andere gemach, einer treibet Holtz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum; sind dahero die besten Aeste, welche, weil die Frucht von ihnen herkommt, deswegen Frucht-Aeste genennet werden. 3) Die falschen Aeste, welche auch den Nahmen Wasser-Aeste oder Wasser-Schosse führen, entstehen von dem überflüßigen Safft des Baumes: Denn so der Baum nicht zu viel Safft hat, so wachsen auch dergleichen Aeste nicht. Sie befinden sich meistens an denenjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahr gestanden, und starck gewachsen sind; haben flache ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holtze gerad in die Höhe; sind groß wie die Holtz-Aeste, doch stehen sie niemalen bey denenselben, nur wo, kurtz vorher gedachter massen, der Baum überflüßigen Safft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und benehmen hingegen dem Baum seinen Safft. Ueber iezt gemeldte Art falscher Aeste finden sich noch andere, welche gleich das erste oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Aesten gantz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: Wann ein junger Baum seine starcken Holtz-Aeste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Aeste stehen, deren einer kleiner, als der andere ist, es folget aber unter diesen kleinen noch ein starcker Ast, so ist derselbe falsch: Item, so unten an dem Stamm die Holtz-Aeste seyn, und über denselben die kleine stehen, über diesen aber ein starcker kommt, so ist er ebenmäßig falsch, und kommt von dem überflüßigen Safft des Baumes; diese falschen Aeste werden alle hinweg geschnitten. 4) Die schwachen Aeste sind die, so nach denen Frucht-Aesten stehen, haben aber nicht so viel Safft als diese, daher sie schwächer und an der Spitze des Holtzes schwartz werden. Diese werden stehen gelassen, und zu Frucht-Aesten reservirt. Ueber diese erst erzehlte vierley Arten Aeste finden sich noch zweyerley Gattungen, davon die ersten weder Frucht- noch Holtz-Aeste genennet werden können, indem sie zu jenen zu starck, zu diesen aber zu schwach sind, haben aber doch mehr Safft als die Frucht-Aeste, und wachsen unterhalb der Holtz-Aeste hervor. Die andern kommen

nach den Hunde-Tagen, und warmen guten Regen, daß es unserm Herrgott den Acker gut thaut, damit wenn seine Zeit kommt, es auch gut wachsen und gerathen kann. Darum bitten Unterdessen wir unsern lieben Herrn im Himmel, daß er uns beschere die fruchtbare Erde Gedeihen.

Ja, Ihr Kinder, sagte der Vater, Ihr habt Recht, daß Ihr darum bittet, damit, wenn die Zeit kommt, es auch gut wachsen und gerathen kann. Denn wir können es ja nur pflanzen, die Erde muß es eigentlich wachsen lassen, und wenn sie es nicht will, so ist alle unsere Mühe vergebens.

Ja, Lieber, sagte der eine Knabe, wenn es nicht wachsen will, so ist es wie mit unsern Kühen, wenn Gras und Kräuter nicht wachsen wollen, so können sie auch keine Milch geben, und wir können also keine Butter machen.

Ja, Kinder, sagte der Vater.

Wenn ich nun auch früher Jesus zum ungerechten Haushalter gesagt hatte, so sagte ich jetzt, was einem Kinder mit Schrecken, wie mir, nicht anders sein konnte, daß Jesus Christus, der Sohn Gottes, ein Gleichniß von dem Pflügen, Säen, Wachsen, Erndten, Dreschen, Mahlen, Backen und Essen nehmen könne, um einen Menschen, der sich vor Gott nicht bekehren wolle, mit einem Ungeheuer zu vergleichen, das Gott verschlingen werde.

Ich sah nun, daß Gott allerdings, ehe er sein Gericht abschicke, und ehe er uns den Segen seiner Gnade entziehe, uns Zeit lasse, uns zu bekehren, in dem Verhältniß, wie ein Landmann sich gegen seinen Acker, seine Saat, in der Zeit, wo sie wachsen soll, verhalte, und daß er sich nicht eher wundere, daß sie nicht wachse, bis er sie gepflügt, gesäet, gedüngt, gepflegt, gejätet, gehackt habe, und wenn er dieß Alles gethan habe, dann auch nicht eher klage, bis er sehe, daß sie nicht wachse, und daß er

Ohr-Hahn, iſt einer derer vornehmſten Wald-Vogel, und nächſt dem Trappen der gröſſeſte unter denen wilden Hünern, daher man ihn Ur-Hahn genennet, welches Wort Ur bey denen Alten ſo viel als Groß geheiſſen, aber wegen ſeines harten Fleiſches nicht eben der beſte. Was ſeine Geſtalt und äuſſerliches Anſehen anlangt, ſo ſind ſeine Augenbraunen und das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopff aber ſchwartz, und der Schnabel kurtz und gebogen; von den Ohren hangen ihm zwey Wammen herunter wie dem Haus-Hahn; der Rücken und der Hals ſind aſchenfarb, mit untermengten braunen und ſchwartzen Flecken, die Bruſt, der Schwantz, und der Bauch ſchwartz, die Schwing-Federn in den Flügeln ſchwärtzlich, die kleinen dunckel-braun, und die unter den Flügeln weiß; die Hüfften ſind mit weiſſen, die Füſſe aber, bis an die Zehen, mit dunckeln Federn bekleidet. Er wohnet gerne in hohen Gebirgen und groſſen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen giebet, die Sand-Körnlein führen, deren er ſtets einige im Magen behält. Seine Faltz, oder (wie einige wollen) Pfaltz d. i. ſein Locken der Henne fänget ſich des Frühlings gar zeitlich zu Anfange des Martii an, obgleich noch Schnee und Froſt vorhanden (daran er ſich doch nicht kehret) und zwar kurtz nach Mitternacht, bis es Tag wird. Gemeiniglich geſchiehet ſolches auf der Höhe, an hangenden Bergen, allwo er den Morgen kan kommen ſehen, ſonderlich hält er ſich gerne auf, wo Rothbuchen, oder auch rauſchende Bächlein zu finden ſind, welche letztere er gerne höret; derer Knoſpen von Rothbuchen aber bedienet er ſich des Winters zu ſeinem Geäſe, wiewohl er auch zu andern Zeiten mit Wacholder-Heidel-Preuſſel- und Hind-Beeren, auch Mehl-Fäßgen oder Mehl-Feiſtigen und verſchiedenen Kräutern ſeine Nahrung ſucht. Wo er ſich einen Ort zur Faltz-Zeit auserſehen hat, und man ihn daſelbſt einmahl antrifft, da iſt er meiſtens alle Wochen zu finden, daferne er anders Ruhe haben kan, und nicht verſtöret wird. Wann der Auer-Hahn in ſeiner Faltz-Zeit ſchrevet, ſo klinget es faſt, als ob ein Graſe-Mähder mit ſeinem Wetz-Stein mit doppelten Strichen gerade die Senſe ſtriche. Er wird, damit man näher zu ihm kommen möge, in währendem Schreyen, eiligſt beſprungen, und ſo er aufhöret, muß man ſtille ſtehen, denn ſonſt, wo er auſſer deme das geringſte hören oder mercken ſolte, fliehet er davon, und obgleich dem allzubegierigen Schützen unter währendem Faltz-Geſchrey ein Fehl-Schuß entgehen ſolte, vermercket er ſolches dennoch nicht. Wann er aber mit einem Schrot getroffen wird, oder ſonſten den Schützen mercket, ſo ziehet er, wie leicht zu gedencken, ohnverzüglich fort. In währendem Faltz-Geſchrey, da er gedachter maſſen weder höret noch ſiehet, gehet er, wie ein Indianiſcher, oder auch ſogenannter Trut-Hahn mit unter ſich geſpreitzten Flügeln, und ſtraubigten Federn auf einem dicken Aſt des Baumes hin und wieder. Und gleichwie er an ſeinem Wildpret und ſchöner Geſtalt durch ſolche Geilheit abnimmet; alſo gehen auch ſodann die Federn von den Füſſen weg. Sobald nach geſchehener Faltz der Hahn auf den Erdboden geſtrichen, kommet gleich das Huhn zu ihm herbey, und wird von ihm, wie anderes Geflügel zu thun pfleget, ordentlich getreten, keinesweges aber, nach dem alten Mährlein, von demſelben der Saame auf die Erde gelaſſen, viel weniger alsdann von der Henne genoſſen, und dieſelbe damit befruchtet, weil es wider die geſunde Vernunfft läuffet, und die Natur dasjenige, was im Magen verdauet wird, zu keiner Frucht wiecket. Solcher Auer-Hahn-Pfaltz wird vorhero, wo er anzutreffen iſt, zur gewiſſen Nachricht richtig verhöret, ehe man ſolches der Herrſchafft anmeldet, damit man dieſelbe nicht auf ein ungewiſſes anführe, und zu vielfältiger vergeblicher Mühe, ſchlafloſen Nächten, und anderm Unluſt Anlaß gebe. Der Auer-Hahn ziehet nicht im Herbſt mit andern Vögeln weg, ſondern hält ſeinen Stand des Jahres durch beſtändig; Er gehöret auch unter die hohe Jagd. Die Auer-Henne oder das Huhn, welche kleiner als der Hahn, braun-fleckigt, und mit etwas fahlroth bemercket iſt, und deren viele ſich zur Pfaltz-Zeit bey dem Hahne befinden, weichet, nachdem ſie empfangen hat, heimlich von der Geſellſchafft. Wann die Rothbuche ihre Knoſpen öffnet, und die Blätter aus einander gehen, denn ſuchet das Huhn ſeine Gelegenheit unter Sträuchern, in Gehauen und Schlägen entweder in Heyde-Kraut, oder in Zimmet- und Wellen-Geniſte, und leget daſelbſten ſechs, acht, zehen bis zwölff Stück Eyer, brütet auch ſolche meiſtentheils in vier Wochen aus. Es würde ſich vielleicht dieſes rare Feder-Wild wohl vermehren, wann ſie nicht in der Brut-Zeit, ehe die Jungen recht flücke werden, von den Raub-Thieren Schaden leiden müſten. Er iſt am beſten zu genieſſen, wenn man ihn einbeitzt, und nachgehends in Paſteten ſchlägt, wiewohl er auch gebraten auf groſſer Herren Tafeln aufgeſetzet wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, muß man fleiſſig Achtung geben, weil derſelbe ein zäher Wildpret hat, als der älteſte Hirſch. Derohalben verfahret damit alſo: Wenn ihr ihn gerupffet, ſo werffet ſelbigen ſauber aus, und klopffet ihn ſehr wohl, daß er mürbe werde; Waſchet ihn reine und haltet ihn in ſiedend Waſſer, daß er darinnen ein wenig anlauffe, alsdenn aber leget ihn wieder in kaltes Waſſer. Hierauf könnet ihr ihn erſt mit Nelcken und Zimmet, hernach darüber mit Speck ſpicken, einſaltzen, und einige Zeit liegen laſſen. Alsdenn ſtecket ihn an den Spieß, und ſehet zu, daß er gantz gemächlich brate, je mählicher er am Feuer tractiret wird, je beſſer er ausbratet und mürbe wird. Sobald er anfähet zu braten, begieſſet ihn mit zerlaſſener Butter, vermachet ihn mit Papier, begieſſet daſſelbe ebenfalls fleiſſig mit Butter, und wenn es allzubraun geworden, leget einen friſchen Bogen abermahlen darüber, und treibet ihn alſo ein 3 Stunden lang an ſtetem Feuer herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ihn auf eine Schüſſel in die abgetroffene Brühe, gieſſet ein wenig braune Butter darüber, ſtreuet klein-geriebene Semmel darauf, und gar-

stein Schädel mit Bauern, Juder zusammen, zum Einweben und Bauern aus Schnee. Im Sommer sind die Bauern Bauern, im Winter sind sie Bauern. Bauern sind Bauern, Bauern sind Bauern, Bauern sind

treyde in Garben binden. Daſſelbe ſoll man durchaus nicht bey naſſem oder feuchten Wetter, ſondern bey ſchöner und trockener Zeit thun, damit das Getreyde hübſch trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müſſen die Garben oder Bunde in Mandeln geſetzet werden, damit man abzehlen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln, an Garben auf dieſem oder jenem Stücke erbauet habe. Es geſchiehet bald mit gemachten Stroh-Seehlen, an einigen Orten aber auch mit Wieden, wenn das Getreyde kurtz iſt, ſonderlich bey dem Sommer-Getreyde: Bald aber mit Seehlen, ſo aus dem Getreyde ſelbſt gemachet werden, wie bey dem Korn. Es gehet aber mit dieſen letzten viel zu ſchanden.

Aufbrechen, iſt ein Weydmänniſcher Terminus, welcher ſowohl bey dem hohen Wildpret, deraleichen Hirſche, Thiere, Schweine ꝛc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Feder-Wild, denen Auer-Hahnen, Trappen ꝛc. gebraucht wird, und heiſſet: Ein Wild aufſchneiden, und demſelben das Geſcheide aus dem Leibe nehmen. Unter allem erfordert der Aufbruch des Hirſch-Wildprets eine beſondere Zierlichkeit und Accurateſſe: Denn wenn der Jäger den Hirſchen aufbrechen will, ſo muß er ſolchen erſtlich auf friſche eichene Brüche und in das Gehörne legen, hernach am Halſe hinunter aufſchärffen, die Gurgel unter dem Knorpel abſchneiden, mit dem Schlunde heraus reiſſen, alsdann beydes von einander theilen, den Schlund aber mit dem Meſſer etwa Fingers lang fein ſauber durchſtechen, und durch den Stich drey oder vier mahl durchſchlingen, damit das Geäſe beym Hineinziehen nicht heraus gehe und Unreinigkeit verurſache; Darauf ſtecket man die Gurgel und den Schlund, nachdeme man daſſelbe nach der Hertz-Kammer zu mit der Hand wohl los geſtoſſen hat, mit aller Gewalt in gedachte Hertz-Kammer hinein, tritt hierauf zwiſchen die Hinter-Läufte des Hirſches, ſchärffet ihn erſtlich zwiſchen dem kurtzen Wildpret hinunter, zwiſchen denen Keulen nach dem Wende-Loche zu, bis auf den Schluß oder Eis-Knochen auf; dann ſchneidet man auch in dieſem Schnitte an dem dünnen Leib die Haut bis an den Bruſt-Kern auf, öffnet hernach den Leib mit Vorſicht, daß der Wanſt nicht mit zerſchnitten wird, iedoch, daß es ein Loch giebt, worein man mit zweyen Fingern greiffen kan, ſodann ſetzt man in ſolches Loch die zween Vorder-Finger der lincken Hand ein, und hält mit der rechten Hand das Meſſer zwiſchen den Fingern, drücket alſo mit ſelbigen das Meſſer vorſichtig fort, bis hinauf an den gedachten Bruſt-Kern; Darauf wird das Netze heraus geriſſen, und der Wanſt ſamt dem Geſcheide (welches man nach denen Nieren zu, allwo es angewachſen, daß man es nicht aufreiſſet, untergreiffet) heraus gezogen, wenn man vorhero zwiſchen dem Zwerch- oder Quer-Fell und dem Wanſte hinein greiffend, ſich des Schlundes (den man erſtlich durch und durch heraus ziehen muß) verſichert hat. Nach dieſem ſchläget man hinten den Schluß auf, ſchneidet den Maſt- oder Weyde-Darm bis zum Weyde-Loche fein ganz heraus. Ferner wird das Unſchlit nebſt den Nieren heraus geriſſen, darnach das Zwerch-Fell an denen Rippen herum los geſchnitten, die Gurgel ergriffen, und folglich das Geräuſche heraus geriſſen. Letztlich ſchneidet man die Lenden-Braten heraus und drücket die Keulen wohl von einander, ſo iſt man mit dem Aufbrechen fertig. Siehe ferner Zerwircken.

Aufbrechen, iſt auch an einigen Orten ein Brau-Terminus, wann nemlich der Meſch aufgebrochen und der Breyhahn abgezogen wird, wie in Halberſtadt.

Aufeiſen, heiſſet in die zugefrornen Teiche und Fiſchhälter Oeffnungen und groſſe Wuhnen oder Löcher machen, damit die Fiſche rechte Lufft bekommen. Dieſes muß um ſo offter geſchehen, ie dicker das Eis iſt; wo nicht Quellen vorhanden ſind, die das Waſſer an einigen Orten beſtändig offen halten, und nicht völlig zufrieren laſſen. Man kan auch groſſe ungeknickte Stroh-Bündel in die aufgeeißten Löcher ſtecken, ſo bekommen durch die Röhren des Strohes die Fiſche dennoch Lufft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren.

Auffüllen, iſt eine ſehr nöthige Verrichtung in den Kellern, bey Wein und Bier, ſo auf dem Laaer liegen, denn wie der Wein in den Fäſſern ſich verzehret, das Bier durch das Gähren und Auffſtoſſen weniger wird, der leere Raum aber in einem Faſſe über dergleichen Getränke ihm höchſt-ſchädlich; Alſo müſſen ſolche Fäſſer, die nicht zu Zapffen gehen, immer voll gefüllet, auch darbey um den Spunt wohl abgewiſchet und reine gehalten werden. Es geſchiehet aber das Auffüllen mit einem Unterſcheid: Denn bey dem Weine braucht man zur Fülle iedesmahl wieder Wein, wenn er ſchon nicht der allerbeſte, oder in Ermangelung deſſen ſcheuret man die ſchönſten weiſſen Kieſel-Steine auf das reineſte, und läſſet deren ſo viel durch das Spunt-Loch hinein fallen, bis der Wein daſelbſt faſt überläufft, wiſchet mit einem reinen Lappen das Faß ſowohl als den Spunt ſelbſt, gar eigen ab, und ſchlägt es wieder zu. Das Bier hergegen, und ſonderlich das Lager-Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirfft, immer mit friſchem Bier, hernach aber mit friſchem wohlſchmeckenden Brunnen-Waſſer allezeit über den andern Tag, da es gefaſſet, aufgefüllet, und iſt wohl acht zu geben, damit es nicht überlauffe, denn ein ſolches Faß verwindet es in vielen Tagen nicht; darbey muß man aber bedencken, daß auf ſolche Art aus dem Waſſer ſich kein Bier brauen laſſe, wenn man ohne Noth mehr von dieſer Fülle in ein Faß gieſſen wolte, als ſich ordentlich gehöret. Das Schencke-Bier, wenn es nicht hurtig weggetruncken und daher übelſchmeckend wird, pfleget man bey ſolchen Umſtänden mit ein wenig junger Würtze aufzufüllen, daß es wieder aufſtoſſe.

Aufgelauffener Koch, dieſes iſt eine Art von Torten, welche man aus gewiſſen Dingen, z. E. aus Aepffeln, Erbſen, Eyer-Dottern, Grie-

Kälber-Lebern, Krebſen, Möhren, Mandeln, Quitten, Reiß, Rinder-Marck, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u. ſ. f. darnach ſie auch genennet wird, zubereitet, indem man aus dergleichen vermittelſt vieler Eyer und ſehr klar geſiebten Zucker einen zarten Teig machet, dieſen in einen hierzu verfertigten blechernen Reiff thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken läſſet. Es müſſen bey einer ieden Art gewiſſe Vortheile wohl in acht genommen werden, ſoll ein ſolcher Koch nicht ſitzen bleiben, ſondern fein auflaufen, wie denn der Haupt-Grund darinnen beſtehet, daß man bey dieſen Torten die Feuchtigkeit vermeide, denn wenn dieſe darinnen bleibt, können ſolche nicht auflauffen. Daher es einer guten Köchin zur Nachricht hier beygeſetzet worden, was nebſt dieſem bey einem und anderm zu beobachten. Aufgelauffener Apffel-Koch: Röſtet Semmel in Butter fein gold-gelb, bratet Aepffel, ziehet dieſen die Haut herunter, nehmet das Fleiſch davon bis auf den Kriebs, thut beedes in einem Reib-Aſch, rühret es darinnen wohl unter einander, ſchlagt ein 10 Eyer, und eben ſo viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieſes alles aufs beſte nochmahlen zuſammen gerühret, miſchet drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; ſchüttet dieſen abgerührten Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, backet ihn im Ofen gar, und ſtreuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: Röſtet über dem Feuer in ein wenig Butter geſchälte und kleingeſchnittene Aepffel gantz trocken, thut geriebene und gleichfalls in Butter geröſtete Semmel hinzu, rühret ſolches wohl zuſammen nebſt drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Eyern das Weiſſe, ſchlaget ſolches in einem Gefäß ſo lange bis es ein Schnee werde; ſchüttet dieſen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepffel, rühret es nochmalen gut unter einander, thut dieſen Teig in den mit Butter beſtrichenen Reif, laſſet es backen, und wenn es bald gar, überſtreichet mit noch ein wenig ſolchem Schnee ohngefehr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und ſtreuet bunten Zucker darauf ſ. i. f. Aufgelauffener Erbſen-Koch: Kochet ſchöne, und rein-geleſene Erbſen im Waſſer halb gar, ſo, daß die Bälge ſich ſelber ablöſen, und nehmet ſolche davon, die Erbſen aber laſſet wieder trocken werden. Hierauf ſtoſſet ſie in einem Mörſer gantz klein und glatt, reibet dieſe in einem Reib-Aſch in Butter geröſtete Semmel, wie auch ein Stück Butter, ſchlaget daran zehen Eyer, rührts wohl durch einander, thut Gewürtz hinzu, und rührts immer gantz zart und glatt, ſetzet noch 8 Eyer-Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmahlen fein wohl einrühren müſſet. Schüttet ein halb Pfund Staub-Zucker hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart, thut dieſen Teig in einen mit Butter beſtrichenen Reiff, laſſt es backen, und tragt es wohl garniret warm auf, denn alle dergleichen fett-gemachte Köche müſſen warm gegeſſen werden. Aufgelauffener Eyer-Dotter-Koch: In einem Reib-Aſch rühret drey viertel Pfund friſche Schmeltz-Butter, ſo lange, daß ſie wie ein Schnee werde. Hierauf ſchlaget immer einen Ey-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefehr ein Schock darinnen, thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, gieſſet dieſes abgerührte in einen mit Butter beſtrichenen Reiff, laſſets in einer Torten-Pfanne, welches beſſer, als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, ſo tragets auf. Aufgelauffener Grieß-Koch: Rühret ein Stück Butter nebſt feinem in Milch halb ausgequollenen Grieß in dem Reib-Aſche wohl durch einander, ſchlagt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick iſt, noch 8 Eyer-Dottern darunter, rührt es abermahlen fleißig zuſammen, damit es recht klar werde, und ſchüttet drey viertel Pfund klar-geriebenen Zucker darzu; thut dieſes abgerührte in mehrgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen abe. Damit ihr aber wiſſen möget, ob dieſer Koch gut ſey oder nicht, ſo ſtecket ein Höltzgen in denſelben, iſt dieſes, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, ſo könnet ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern: Kochet zwey ſchöne Kalbs-Lebern gar, wenn ſie wieder kalt, reibet ſie auf einem Reib-Eiſen gantz klar, thut ſie in ein Caſſerol, ſchlaget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gar werden. Ferner ſo rühret dieſes in einem Reib-Aſch mit 12 Eyern auch wohl ab, laſſet zergangene Butter herunter lauffen, und rührt es wieder glatt abe. (Man darff ſich das vielfältige Rühren nicht befremden laſſen; denn dadurch wird dergleichen Koch gut und ſchön.) Hierauf ſchlaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rührt es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürtze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug; Schüttet dieſen Teig in einen vorhero mit Butter ſehr wohl beſtrichenen Reiffen, ſtreiffet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemählich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich ſo warm als nur möglich, auf die Tafel, denn ſobald er kalt wird er harte und unangenehm. Aufgelauffener Krebs-Koch: Stechet einem Schock oder mehr geſottenen Krebſen vorn am Kopffe das Gelbe und Bittere heraus, ſtoſſet ſie klein, thut ſie in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret ſie wohl durch einander, und ſtreichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Caſſerol, und laſſets überm Feuer zuſammen lauffen. Darnach ſchüttet dieſes in einen Durchſchlag, daß die Feuchtigkeit davon lauffe, wenn es nun gantz trocken, rühret es in einem Reib-Aſch, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebs-Butter mit darunter, ſchlaget 8 gantze Eyer und 14 Dottern hinzu, und reibt dieſes ebenfalls fein glatt zuſammen. Schüttet abgezogene und klein-geſchnittene Piſtaches, ingleichen in Rahm geweichte und wiederum ſauber ausgedruckte Semmel darzu, und fahret mit dem Reiben fort. Zuletzt rühret klein-geſchnittene Citronen-Schalen, Muſcaten-Blühen und drey viertel Pfund Staub-Zucker unter dieſen

dieſen Teig. Schüttet ſolchen in den mit Krebs-Butter ſehr ſtarck beſtrichenen Reiffen, beſtreichet auch den Koch oben auf noch mit Krebs-Butter, ohngeachtet er ſchon ſehr fett damit angemachet worden, ſetzet ihn im Ofen, oder in eine Torten-Pfanne, und wenn er gut, traget ihn warm auf. **Aufgelauffener Möhren-Koch:** Reibet gelbe Möhren, nachdem ſie rein geſchabet, ohne ſie erſt ins Waſſer zu legen, auf einem Reibeiſen recht klar, und da ſie viel Safft bey ſich haben, müſſen ſolche in einem Caſſerol übern Feuer gantz trocken abgerühret werden, ſchlaget hernach 5 Eyer daran, und haltet mit dem Rühren ſo lange an, bis ſie durch und durch treuge. Darauf rühret ſie in einem Reib-Aſch gantz glatt ab, thut etwas Butter, ſo über dem Feuer erſt zergangen, ingleichen noch 10 Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Nehmet ferner noch 10 Dottern, etwas eingeweichte und wiederum wohl ausgedruckte Semmel, ingleichen drey viertel Pfund geriebenen Zucker darzu, und rühret dieſes alles auf das fleißigſte eine gute viertel Stunde unter einander. Schüttet dieſen Teig endlich in den zubereiteten Reiffen, ſetzet ſelbigen in einen Back-Ofen oder in eine Torten-Pfanne, und backet ihn gemächlich, richtet ihn, wie vorige, an, und gebet ihn warm oder kalt auf den Tiſch. **Aufgelauffener Mandel-Koch;** Ziehet ein Pfund Mandeln oder deren mehr ab, legt ſelbige, doch nicht allzulang, in kalt Waſſer, ſtoſſet ſie in einem Mörſer, aber nicht gar zu klein, ſprenget unter währendem Stoſſen ein bisgen lautere Milch, oder an deren ſtat ein wenig Roſen-Waſſer, hinzu, doch, daß ſie zu nicht ſo ſenchte werden, ſonſt bleibt der Koch ſitzen. Rühret dieſe geſtoſſene Mandeln in einem Reib-Aſch mit 2 bis 3 Eyern klar ab. Nach dem Abrühren ſchlaget wieder ſo viel Eyer gantz hinein, und noch einige Dottern, daß in allem 15 Eyer auf ein Pfund Mandeln geſetzet werden, und miſchet ſolches wohl durch einander, thut ferner in einen ordinären Loffel ein wenig Saffran, rührt ihn darinnen mit Milch abe, und gieſſet ſolchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müſſen. Wenn ſie nun ſchöne aufgelauffen, thut ein viertel Pfund feinen klar-geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Beſtreichet den Reiffen mit Butter, machet einen feſten Teig an, ſetzet den Reiffen auf einen blechernen Teller, beſtreichet unten herum den Reiffen mit Eyern, legt auch den Teig unten um denſelben herum, befeſtiget beydes, daß keine Lufft heraus kan, und beſtreichet den Teller inwendig auch mit Butter; Gieſſet den abgeriebenen Mandel-Teig ſodenn hinein, ſetzt ihn in einem nicht gar zu heiſſen Ofen, und laſſet ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen anzeigen kan, ob er gnug gebacken. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeſchnitten, der Reiff abgezogen, und dieſer Koch aufs ſchönſte garniret. **Aufgelauffener Quitten-Koch:** Schället ſchöne, doch nicht gar zu viel Quitten, ſchneidet die Kriebſe heraus, kochet ſie im Waſſer gar, ſchabet ſelbige ſehr klar, und reibt ſie in einem Reib-Aſch auf das zärteſte. Machet aus dem Weiſſen von 8 Eyern einen Schnee, rühret ſelbigen darunter, reibet noch ein halb Pfund Zucker darzu, und rühret alles auf das beſte. Wenn dieſes geſchehen, ſchlaget noch von 8 Eyern Schnee, thut dieſen vollend hinein, ſobald ihr es in den Reiff ſchütten wollet, und ſetzet es unverzüglich in den Back-Ofen. **Aufgelauffener Reiß-Koch:** Wenn ihr ein halb Pfund rein ausgeleſenen Reiß mit heiſſem Waſſer gebrennet, ſo laſſet ihn in Milch nur halb gar ausquellen, und rühret ihn, daß er nicht anbrenne, fleißig um, und werffet, weil er noch warm, ein Stücke Butter darzu, ſchüttet alles in einen Reib-Aſch und reibet es darinnen gantz klein; ſchlaget 10 gantze Eyer und ſo viel Dottern hinein, und rühret es immer fleißig eine halbe oder drey viertel Stunden herum. Thut ein halb Pfund Zucker hinzu, und rührt es zum dritten mahl wohl durch einander; im übrigen aber verfahret, wie bey dem Mandel-Koch angewieſen worden. **Aufgelauffener Koch von Rinder-Marck:** Schneidet ein Pfund oder mehr dergleichen Marck gantz klein. Machet von 10 Stück ſehr hart gerührte Eyer, thut dieſe mit dem Marck in einen Reib-Aſch, und reibet beydes klar durch einander; ſchlaget ohngefehr noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder aufs beſte unter das vorige, ſchüttet klein-geſchnittene abgezogene Mandeln und Citronen-Scheller, wie auch ſauber gewaſchene kleine Roſinen darzu, menget alles wohl unter einander, da ihr denn zuletzt noch ein halb Pfund geſiebten Zucker darüber ſtreuet, und dieſes alles noch eine viertel Stunde aufs fleißigſte unter einander rühret; Nach dieſem bringet ihr dieſen Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, und backet ihn gehörig ab, endlich traget ihr ihn recht warm und wohl garniret zu Tiſche. **Aufgelauffener Koch von Rinds-Euter:** Kochet ein ſchönes Kuh-Euter fein weich, laſſet es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reib-Eiſen, und verfahret alsdenn ferner damit, wie bey dem aufgelauffenen Koch von Kalbs-Leber. **Aufgelauffener Semmel-Koch:** Weichet Rinde von ſchöner weiſſer Semmel in gute Milch, drücket ſie wieder rein aus, ſetzet ſie auf Kohl-Feuer und trocknet ſie, doch habt dabey Acht, daß ſie ſich nicht anlege. Schlaget hierauf, da ſie nicht gar trocken, 5 bis 6 Eyer hinzu, menget es wohl durch einander, und laſſet die Eyer unter der Semmel gar werden. Rührt dieſes in einem Reib-Aſch klar abe, ſchlaget nach und nach abermahlen bis 10 Eyer darzu, ſchüttet geſchnittene Muſcaten-Blüthen und etwas Cardemomen mit daran, menget es abermahl wohl durch einander, und nachdem ihr noch 8 Dottern darzu gethan, rühret dieſen Teig fein glatt. Endlich miſchet ein halb Pfund, oder wenn der Koch groß, drey viertel Pfund Zucker, ingleichen ein wenig Saffran darunter, rühret den Teig zuletzt noch eine viertel-Stunde, ſchüttet ihn in den zubereiteten Reiff, und backet ihn gantz gemählig ab. **Aufgelauffener Zimmer-Koch:** Nehmet ein halb Pfund Reiß, quellet ihn in Milch, rühret ihn mit 20 Eyern, jedoch nur mit der Helffte des Weiſ-

Digitized by Google

Weissen, in einem Reib-Asch ohne Butter ab, vermischet diesen mit einem halben Pfund Zucker und 3 Loth gestossenen Zimmet, rühret alles auf das beste durch einander, bringet den Teig, wie oben bey dem Reib-Koch, ingleichen bey dem Mandel-Koch in den Reiffen, und backet ihn gemählig ab s. i. g.

Aufhännen Wäsche, heisset die reingewaschene Wäsche, wann man solche erstlich ausgespület, vernachmahls ausgerungen und aufgeschlagen, über die darzu aufgezogenen Wasch-Leinen, entweder auf dem Treuge-Platz, an die Sonne oder bey nassem Wetter auf dem Boden hängen, damit selbige trocken werden möge.

Aufhauen, dieses Wort brauchen die Zimmerleute von einem Gebäude, das gleich in dem Holtze wo die Stämme darzu gefället worden, angebunden wird.

Aufheben (ein Aufheben) ist eine gewisse Anzahl Schocke Getreydes in Stroh, als Korn, Weitz, Haber, Gerste ꝛc. welche ausgedroschen, das Getreyde in Körnern reine gemacht, und das gute von dem schlimmen oder geringen abgesondert wird. Die Summe dieses ausgedroschenen Getreydes nun wird ein Aufheben genannt. Bey grossen Haushaltungen werden an etlicher Orten eine gewisse Anzahl Schocke denen Dreschern zu einem Aufheben vorgeschrieben, da sie zum Exempel zu einem Aufheben Korn, zwantzig Schocke, zu einem Aufheben Gerste, zehen Schocke, und zu einem Aufheben Haber, acht Schocke nehmen müssen. Was unmittelbar vor dem Aufheben für Arbeit nöthig, ehe das Getreyde nach dem Ausdreschen darzu tüchtig wird, ist unten bey dem Dreschen beschrieben. Wann hiernächst der Haus-Vater, Verwalter oder Kornschreiber ꝛc. solchen Ausdrusch auf der Tenne in Beyseyn der Drescher, so ihr Dresscher-Lohn zugleich daran empfangen, messen, in die Säcke fassen, und durch gedachte Drescher ab- und auf den Boden tragen lässet, heisset solches gleichfalls Aufheben. Z. E. wir werden heute aufheben. Ich habe gestern aufgehoben.

Aufheben, die Garne nach verrichtetem Jagen wieder ab- und zusammen machen. Heisset auch abwerffen.

Aufjagen, das Wild mit den Hunden aus seinem Stand oder Lager treiben.

Aufkäuffer, siehe Hocke.

Auflesen, ist eine Arbeit in Weinbergen, da auch die Reben zum Brenn-Holtze aufgesammlet werden, welche gleich nach dem Schnitt vorgenommen wird.

Aufliegen, wird von dem Gesinde gesagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor sich allein, und also ausser Diensten lebet. Es bedienet sich dessen das faule und liederliche Gesinde am allermeisten, welches entweder wegen seines übeln Verhaltens ausser der Zeit aus dem Dienst avjaget worden, oder davon gelauffen, oder welches die Faulheit dem Dienen und der Unterthänigkeit entziehet, welches daher die Policey verbiethet.

Auflösen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset an einem Thiere etwas aufschneiden.

Aufnehmen, sagen die Jäger vom Wilde, an stat empfangen, trächtig oder dicke werden.

Aufquellen, geschiehet von bösen gewinnsüchtigen Leuten, wann sie das Getreyde, so sie verkauffen wollen, insonderheit aber den Haber, vorhero mit Wasser anfeuchten, damit ein mehrers am Maasse heraus kommen möge. Man thut aber solches gleichfalls mit dem Getreyde in vielen Fällen auch aus andern Ursachen. Ja man muß es bisweilen thun, z. E. wenn man denen Pferden Rocken füttert, muß er erst etwas aufquellen.

Aufräumen, heisset nicht nur diejenigen Sachen, so etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebrauchet worden, und stehen blieben, wieder an gehörigen Ort und Stelle bringen, wo sie vorhero der Ordnung nach gestanden; sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn man inwendig die Scheuern, und sonderlich die darinnen befindliche Bansen vor der Erndte reine machet, und alles daselbst im Wege stehende Geräthe bey Seite schaffet.

Aufreiben, heisset das mit dem Rechen auf der Scheun-Tenne umgewandte oder aufgeworffene Getreyde, sonderlich den Weitzen mit einem Stroh-Seile oder Wisch, so man an einem Rechen, und zwischen den Zincken hängen hat, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufrüsseln, welches so offt geschiehet, als offt man das Getreyde mit dem Rechen oder Harcken aufwirfft oder umwendet.

Aufreissen, ist eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen im Weinberge verrichtet wird: wann nemlich der Winzer bey dem Räumen um die Stöcke, zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset, damit der Regen desto besser eindringen kan. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke und ist die erste Arbeit ins Erdreich.

Aufrüsseln, siehe Aufreiben.

Auffammlen, ist eine Erndte-Verrichtung, da nemlich das geschnittene oder gehauene in Gleden oder Schwaden liegende Getreyde entweder mit der Hand zusammen gethan, oder mit dem Rechen oder Harcken zusammen gerechet, und nachmahls aufgebunden wird.

Auffatz, siehe Bund.

Auffatz, ist eines Theils ein Putz und Zierath des Frauenzimmers, den sie auf dem Kopffe zu tragen pflegen, und in aufgesetzten Haaren, oder in einem Haar-Kopff, oder noch über dieses in weissem Flohr oder auch in Spitzen bestehen kan; Wie denn dieses Geschlechte von Zeit zu Zeit darinnen variret, und nicht bey einerley Mode bleibet. Andern theils bekommen auch diesen Nahmen

Auffatz, allerley Vasen und Geschirre, so von Porcellain, Gips und anderer Materie zubereitet sind, welche man als eine Zierath auf

Digitized by Google

die eisernen Oefen, auf die Simse der Camine und kostbaren Schräncke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufzustellen gewohnt ist. Hiernächst nennet man aber auch einen

Aufsatz dasjenige höltzerne, und nach einer guten Proportion in verschiedene Höhen abgetheilte Postement, zusamt dem zum Aufputz und Genuß darauf ausgestellten Confect, nebst den hier und da in kleinen Schälgen angebrachten und mit eingeschobenen eingemachten Sachen. Dessen man sich bey grossen und ansehnlichen Ausrichtungen öffters bedienet.

Aufsatz, heisset endlich bey einer Fontaine oder Spring-Brunnen ein gewisses von Kupffer oder verzinntem Eisen-Bleche hohl verfertigtes Röhren-Stücke, welches an demjenigen Ende der Röhre, wo das Wasser herausspringen soll, aufgestecket, und das Wasser dadurch gezwungen wird, daß es allerley Gestalten und Figuren vorstellet.

Aufs Blat lauffen, ist ein Weydmännischer Terminus: Wann nemlich im Monat Augusto die Reh-Ziege von dem Bock gesuchet wird, und dieser der Stimme seines Rehes nachgehet, welcher Ruf dergestalt subtil schallet und lautet, als ob man auf einem Blat pfiffe. Und dieses heisset: der Bock läufft aufs Blat. Die Rehe-Ziege läufft zwar auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen seyn. Der Rehe-Bock läufft in seiner Prunfft, welche im December geschiehet, noch einmahl aufs Blat.

Aufschärffen, heisset bey den Jägern am Wildpret oder anderm Wild die Haut oder den Balg aufschneiden.

Aufscheuren, siehe Aufwaschen.

Aufschläge, werden bey denen grossen Vogel- und auch Fincken-Herden diejenigen Hölzer, mit denen dadurch ausgespannten Netzen, genennet, vermittelst dererselben Rückung die Vögel offt hauffen-weise gefangen werden.

Aufschlagen, ist eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waschen, da nunmehro die ausgespülte und starck ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen, und mit den Händen glatt ausgestrichen wird, ehe man selbige zu treugen aufhänget. Es muß dieses darum vorgenommen werden, damit die bey dem scharffen Ringen in die Wäsche gemachte Falten und Runtzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche eben also glatt gestrichen an der Sonn oder Lufft trocken werden möge.

Aufschneiden, heisset bey den Wintzern oder Wein-Gärtnern so viel, als, beym Schnitt das Holtz, so lang als es am Stocke gewachsen, stehen lassen, bis man es zur Sencke brauchet. Dieses geschiehet, wann ledige Plätze zu sencken in denen Gebirgen vorhanden sind. Siehe Schnitt in Weinbergen.

Aufschürtzen, heisset sich lange Kleider durch ein Band kürtzer machen oder aufbinden, wie die Mägde mit dem Schürtze-Band thun.

Aufschütteln, heissen die Drescher, wenn sie ein abgedroschenes Stroh mit den Händen, oder mit der Schütte-Gabel wohl ausschütteln, damit nicht viel Körner im Stroh bleiben mögen.

Aufschütten nennet man, wenn ein Vorrath von Getreyde auf gewissen Böden gesammlet und aufbehalten wird. Ein guter Haus-Vater ist hauptsächlich darauf bedacht: Und alsdenn sollen dergleichen Böden vor allerley Ungeziefer, wie auch anderm schädlichen Vieh wohl verwahret seyn, doch müssen sie überall genugsame Lufft haben; Bey dem Aufschütten selbst nimmt er in acht, daß auf dem Boden iedes mahl ein Raum übrig und unbeschüttet bleibe, damit das Getreyde bequem umgestochen werden könne, wie denn dergleichen zum öfftern geschehen muß, soll es nicht schadhafft werden.

Aufschütten, das Korn oder ander Getreyde, so gemählen oder geschroten werden soll, in den Rump schütten.

Aufschwäntzen, wird von den Stall-Knechten die Verrichtung genennet, wenn sie bey garstigem Wege ihren Pferden die Spitzen des Schweiffes entweder mit diesen Haaren selbst, oder auch wohl nur mit einem kleinen Stroh-Seil in die Höhe fest zusammen binden, damit durch den langen Schweiff weder die Pferde, noch vermittelst des Schweiffes Umschlagen das Geschirr so sehr voll Koth beschmieret werden können.

Aufschwäntzen, heissen die Köche, wenn sie die Hechte insonderheit, als welche sich am besten darzu schicken, nachdem sie am Bauche aufgeschnitten, und das Eingeweide heraus genommen, gegen den Kopff zu bey den Gräten auf den beyden Seiten aufschlitzen, selbige zusammen krümmen, ihnen den Schwantz durch das Maul ziehen, da sie vorhero unten den Kopff auch wohl durchschneiden, daß der sich recht breit drucken lasse, und also sieden.

Aufsetzen, sagt man, wann dem Hirschen oder Reh-Bock das abgeworffene Gehörne wieder wächset.

Aufsetzen, wird auch von den Nätherinnen gebraucht, wenn sie bey einem Hemd an die eingefaltene Ermel oder den Hals, ingleichen auf die Manchetten und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäsche die gehörige Bindgen setzen, selbige zu beyden Seiten anstechen, und iede ausgestrichene Falte in dem Annehen mit fassen.

Aufsetzen, die Haare, oder den Kopff, vid. Aufsatz.

Aufspülen, heisset das rein-gescheuerte Küchen-Geräthe und Tisch-Geschirre in dem Spül-Fasse aus reinem Wasser abspülen.

Aufstechen oder Aufstecken, ist eine besondere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zarte weiß-

weisse Spitzen, indem sie wieder reine gewaschen, sonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckgen-Muster wieder durchzustechen und auszuplatten wissen, daß selbige fast vor neue Spitzen passiren können. Es ist aber davon zu behalten, daß dieses Aufstechen der Spitzen gleich bey dem ersten Waschen vorgenommen werden muß, ausser dem es hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muster bey dem Waschen und Stärcken verzogen oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Aufstecken ein Kleid, ist eine Arbeit vor Mode-Schneider oder dergleichen Weiber, da sie auf unterschiedene Arten das gantze niedergelassene Theil eines Aufsteck-Kleides in eine gewöhnliche Einfaltung bringen, und mit grossen Nadeln dergestalt stecken, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus komme.

Aufsteck-Kleid, siehe Manteau.

Aufstehen, siehe Abstehen.

Aufstossen, sagt man vom Biere, wann es in den Fassen, und also zum andern mahl gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstossen soll, sonderlich wann man bald davon trincken will, so nehme man nur desselben Biers fünff oder sechs Kannen, mache es in einem Kesselein warm, doch, daß es nicht siede, und giesse es wieder hinein in das Faß, so stösset es auf. Oder nehmet nur rein-gemahlenes Maltz, thut es in ein rein Gefässe, giesset Bier darein, rühret es durch einander, und giesset es also ins Faß, so wirds auch bald aufstossen. Oder, thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein, und hänget es also hinein. Oder, nehmet ein Stücke von einem frischen Rettig, schneidet dasselbe viereckigt, und hänget es an einen Faden ins Faß, so stösset das Bier auf und wird gut. Wann man sauer Bier hat, so nicht aufstossen will, so nehme man zu einem sechs-eymerigen Fasse, Krafft-Mehl oder Stärcke, Weitzen-Mehl, weissen Senff, büchene Asche, iedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Saltz, temperire es unter einander, und thue es in das Faß zum sauren Biere, so stosset es frisch auf; will es aber ja noch nicht aufstossen, so giesse heiß Pech in das saure Bier. Oder, nehmet Haber mit dem Stroh, wann er in der Gelb-Reiffe ist, und schneidet Büschelein davon, hänget sie in das Bier-Faß, so stösset das Bier wieder auf, und gähret wie junges Bier. Siehe Bier-Künste.

Aufstossen oder Aufstößig werden, sagt man sowohl von leblosen Dingen, wann sie ihre gute Eigenschafft und Beschaffenheit verändern, und sich zum Verderben neigen wollen, zum Exempel von Weine, als auch vom Viehe, wann es einige Anzeigen, woraus man eine bevorstehende Kranckheit vermuthen kan, an sich giebt, indeme es nicht fressen will, und sonsten wider Gewohnheit, unlustig ist, ohne, daß man noch die eigentliche Kranckheit desselben gewiß entdecken kan. Wider das Aufstossen des Weines darff man nur von den Stengeln abgestreifte Roßmarin-Blätter in das Faß werffen: Oder man nimmt Berg-Alaun, stösset ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Wein unter einander. Oder nehmet ie zu zwey Eymern Weins einen Apffel, schneidet selbigen mitten durch in zwey Stücke, thut den Kriebs oder die Rosen samt den Kernen heraus, schnüret die beyden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterst ein Kieselsteinlein daran, lässet sie also durch den Spund ins Faß, bis auf den Boden, und schlaget das Faß hierauf zu, so wird der aufgestossene Wein bald wieder zurechte kommen. Wann ein Pferd aufstösset, und nicht fressen will, soll man demselben alsobald den dritten Kern stechen, und ziemlich wohl bluten lassen, auch das Maul und den Gaumen wohl mit Saltz und Wolgemuth reiben, und endlich ihm in iedes Nasen-Loch ein Wischlein Heu stecken, damit es brausend werde. Oder, man nehme auch nur eine Hand voll fœnum græcum, gestossen, in Wein wohl gesotten, und giesse es dann dem Pferde laulicht ein. Wann ein Stücke Rind-Vieh, oder auch ein Pferd, Schaaf oder Schwein aufstößig wird, so nehme man Roß-Schweffel und Antimonium oder Spies-Glas, iedes gleich viel, stosse oder schabe iedes gar klein und klar, mische beede Stücken unter einander, und gebe einem Pferde, Ochsen oder Kuh auf einmahl davon zwey Loth; einem jungen Gälte-Stücke aber ein Loth; Einem Kalbe, Schaaf oder Schwein ein halb Loth, und einem Lamm ein viertel Loth, mische es unter eine Hand voll naß-gemachten Haber, damit es anklebe, und von dem Vieh nicht verblasen werde. Es muß aber demselben frühmorgens nüchtern zu fressen gegeben werden, und nach Verlauff dreyer Stunden kan man ihm erst sein gewöhnliches Fressen und Sauffen geben; doch muß man es, wann es nemlich ein Pferd, einen Tag lang zugedeckt in seinem Stande halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fähret so fort, bis Besserung gespüret wird, sodann giebt man es ihm alle acht Tage einmahl, hernach in vierzehen Tagen, endlich alle Monate. Wann das aufstößig gewordene Vieh nicht davon fressen wolte, soll man das Pulver unter Honig und Vitriol gemischt, dem Vieh auf die Zunge geben, damit sie es in sich lecken. Sonst darff man auch einem Schaaf, wann es aufstößig wird, nur bald etwas Saltz mit grüner Wermuth vermischt, zu lecken oder zu essen geben, und ihme in die Ohren schneiden. Einem Schwein aber mag man Schaaf-Blut unter das Futter geben, und ihme denselben Tag kein ander Fressen kosten lassen. Oder man kan Rocken-Mehl zu einem Brey kochen, und ihnen dreymahl nach einander vorgeben, doch muß man sie vorhero einen Tag fasten, und dieselben, da sie diese Artzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders fressen lassen. Denen Hünern, welche im Junio gerne aufstößig werden, darff man nur einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, welche sie mit ihren Schnäbeln fleißig zusammen klauben

Digitized by Google

ben, und ſich dadurch wieder curiren. Die auffſtößigen Gänſe, abſonderlich die Jungen, wann ſie die Flügel hencken und nicht freſſen wollen, pfleget man mit denen Schalen, aus welchen ſie gekrochen ſind, zu beräuchern, und ihnen unterdeſſen Wein-Kräutig in das Trincken zu legen, bis ſie wieder munter und friſch werden. Man ſuche hiervon die Art. von dem Vieh oder der Sache, ſo auffſtößig und kranck wird oder verderben will, auf.

Auffſtürtzen heiſſet, das aufgewaſchene, aufgeſpülte und denn abgetrocknete Küchen- und Tiſch-Geräthe an Töpffen, Schüſſeln, Tellern, Tiegeln u. ſ. f. wieder an ſeinen Ort und Stelle ſetzen und aufheben.

Auftreiben, das Feld oder den Acker durch das drittemahl Ackern oder Pflügen locker, und alſo höher als vorhero machen.

Auftreiben, oder

Aufwickeln, **Aufwinden**, iſt ein Wäſcher-Terminus, und heiſſet die abgetreugte Wäſche bey dem Rollen über das Mange- oder Roll-Holtz Stück-weiſe ſchlagen, und daſſelbige derb und ſtraff anziehen, damit ſich ſelbige im währenden Rollen nicht ſchiebet.

Auftrennen, heiſſet einen Saum oder andere Nath, ſo nicht recht genehet, oder ſonſt nicht mehr zu brauchen nützlich, mit einem Trenn-Meſſer ſauber wieder auflöſen.

Aufwaſchen, nennet man, wenn das über der Mahlzeit und bey derſelben Zubereitung in der Küche eingeſchwärtzte Küchen- und Tiſch-Gerathe in heiſſer Lauge wiederum geſcheuert und reine gemacht wird. Es geſchichet bey dem Zinn mit klarem Sand, der in Lauge gekochet, oder auch nur mit Sand und Kannenkraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwiſch von Stroh. Zum Kupffer aber braucht man Eßig und Kleyen, um ſolches recht reine zu machen. Zum Töpffer und Holtz-Werck gehöret ein ſtröherner Scheuerwiſch und Sand. Es muß alles nach dem Scheuern fein abgeſpület, das Kupffer aber auch wohl abgetrocknet werden.

Aufwurff, heißt man das aus einem Graben heraus geſtochene oder gehackte, und an einer Seite deſſelben hingeworffene Erdreich. Bey Grentz-Gräben darff man nur nach dem Aufwurff ſehen, wenn man wiſſen will, wem der Graben zuſtehe, und wer ſolchen heben müſſe, denn beydes kommt demjenigen zu, auf deſſen Seite der Aufwurff lieget. Wenn aber ein Graben zweyen zuſammen grentzenden Nachbarn gemein iſt, ſo wird derſelbige auch gemeinſchafftlich gehoben, und der Aufwurff halb auf dieſe, und zur Helffte auf jene Seite geworffen.

Aufzäumen, das iſt, denen Reit- und Zug- oder Kutſch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe Zäumen.

Aufziehen heißt, den gedeckten Weinſtock aus der Erde heben oder ziehen. Dieſes iſt die erſte Arbeit, ſo der Winzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Früh-Jahr zu verrichten hat, da nemlich derſelbe mit einem alten runden nicht gar zu ſpitzigen Pfahle, welcher ohne Schärffe, oder ſcharffe Ecken ſeyn ſoll, unter dem Holtze (Weinſtock) durch den Erdboden hinfähret, und daſſelbe erſtlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke, oder an der Erden heraushebet, und empor ziehet. Er muß ſich aber dabey wohl in acht nehmen, daß er der Länge nach, ja nicht ſehr daran ſtreiffe (auf daß er es nicht beſchinde) noch das Holtz ſonſten durch Schlagen oder in andere Wege beſchädige: Denn wo ſolches geſchiehet, da fänget der Weinſtock an zu weinen und bekommt Grinde, welche hernach in der Boge leichtlich entzwey gehen. Man pfleget dieſe Arbeit um Alt-Gertraud, wann es wohl ausgewintert hat, und ſich fein helle Tage mercken laſſen, entweder drey Tage zuvor oder drey Tage hernach, vor die Hand zu nehmen, wann aber noch Fröſte zu beſorgen, ſo kan es wohl noch acht Tage damit Anſtand haben. Denn es iſt beſſer, man laſſe den Stock drey, vier, fünff bis ſechs Tage in der Erden gedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr ſich verlieren ſollten, als wenn man zeitlich aufziehen, und der Stock darüber durch den Froſt Schaden nehmen ſolte. Fürnemlich aber ſoll man eher nicht aufziehen, als wenn feiner Sonnenſchein oder windig und heli Wetter iſt, damit das Holtz wohl abtreugen könne; Vormittag ohngefähr um neun Uhr ſoll man anfangen, und Nachmittag um zwey oder drey Uhr wieder aufhören, ſo wird das Holtz noch genugſam austrocknen können.

Aufziehe-Wehr, ſiehe Wehr.

Auge, nennet man in einem Ey dasjenige kleine Dürfflein oder Bläsgen, welches ſich in dem Weiſſen da, wo es am reineſten und durchſichtigſten iſt, befindet, und vor das Bildniß oder den Anfang des daraus entſpringenden Vogels gehalten wird.

Auge, Bollen ſind an den Bäumen, Weinſtöcken, Pflantzen und dergleichen anders nichts, als ein aus der Schale hervorbrechender Keim, der nicht nur ſeine eigene Wurtzel hat, wodurch er den Nahrungs-Safft, welcher in und neben der Rinden herauf ſteiget, reichlich erhält, davon Wolffens *Tract.* von Vermehrung des Getreydes C. 6 § 5 weiter nachzuſchlagen; ſondern es begreifft auch dieſer Keim in ſeinem kleinen Bezirck alle diejenigen Theile, aus welchen der Schoß oder Zweig ſelbſt beſtehet, und findet ſich demnach in ſelbigen ein feſtes holtziges Weſen mit einer Schale und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, ja, nach einiger Meynung, die künfftige Blume und Frucht ſelbſt, wie dieſes alles nebſt vorhergedachtem, durch ein gut Vergröſſerungs-Glas ſichtbar zu erkennen, und ſind von dieſer Materie hiernechſt des *Grewii* und *Malpighii* Schrifften von den *Anatomiis Plantarum* nachzuleſen. In der gründlichen Erkäntniß dergleichen Auges und ſeiner Beſchaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflantzen, welche durch das ocoliren und abſeu-

eine gröſſere, als ſonſtige, oder auch Augenſchein, Augenmaß, Augenſalbe, Augenſtern, Augenſtein, Augenſtern, Augenſtern, Augenſtern

an den Hals hänget. Man kan auch guten Vitriol, Saltz, Marck und Honig iedes ein Loth nehmen, und alles zuſammen in ein Glas thun, hernach ein halb Quartier guten Wein daran gieſſen, das Glas gar wohl vermachen, und alsdenn drey Tage in warmen Sand ſetzen. Dieſen Liquorem ſtreichet oder ſpritzet man dem Pferd in die Augen, und hefftet ſolches auf, daß es ſich nicht reiben kan: oder man nehme Honig und friſche ungeſaltzene Butter, iedes anderthalb Loth, Aſchen-Schmaltz anderthalb Quentlein, ein paar Schnecken-Häuſer und wenig dürre Raute, mache dieſe klar und rühre es zu einer Salbe ein, ſtreiche hernach iedes mahl über den andern Tag mit einer Feder dieſelbe in das Auge, ſo gehen die Felle ohnfehlbar weg. 8) Stahrn-Felle; dieſelbe zu vertreiben, nehmet klein geſtoſſenen Galitzen-Stein, Terpentin-Oel, und den Safft vom Scheel-Kraut und der Wurtzel, ſtreichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, nehmet alsdenn grüne Wegwarten, hacket ſie klein, und gebets dem Pferd vierzehen Tage unter dem Futter zu eſſen. 9) Stahren-Blinde wieder ſehend zu machen, nehmet Schaaf-Füſſe, laſſet das Marck an der Sonnen heraus troffen, thut es dem Roß in die Augen-Kammer, einen Tag oder etliche, ſo wird das Auge wieder gut. 10) Flecken in den Augen, verſchwinden innerhalb vierzehen Tagen, wann man zwey bis drey Wurtzeln von dem wilden Heil-Kraut, Teufels-Abbiß genannt, dem Pferd an den Hals hänget. 11) Blattern in den Augen, oder wann ein Auge wund: Nehmet zwey Nuß-Schalen voll Jungfrauen-Honig, eine Nuß-Schale voll gebrannten Alaun, und Mayen-Butter, ſo viel als einer Haſel-Nuß groß, das menget alles unter einander, daß ein Sälblein daraus werde, und ſtreichet es dem Pferde ins Auge, ſo offt, bis das Auge wieder heil iſt. 12) Der Haug oder Hauck und 13) Mönig, davon bereits an ſeinem Ort gedacht worden.

Augen-Leder, ſiehe Scheu-Leder.

Augennicht, oder Nicht, iſt ein Metalliſcher Ruß, ſo ſich oben an denen Oefen im Deckel der Schmeltz-Tiegel, worinne Kupfer, Meßing oder Glockenſpeiſe geſchmoltzen wird, anſetzet. Sie hänget ſich auch an die Zangen der Schmeltzer. Man giebt aber nicht Achtung darauf, daher iſt dieſe Materie rar, und man muß deßwegen Tutia dafür nehmen. Sie iſt erſt hart, grau, rauch und voller kleiner Pünctlein, wird aber hiernächſt im Feuer gelüret, mit Roſenwaſſer abgelöſchet und hernach mit Roſen- oder Wegwart-Waſſer auf einem Steine zu Mehlſtaub gerieben, da er denn ſchön weiß, lockericht, leicht und trocken ſeyn muß und weiſſer Nicht heißt. Es dienet zur Reinigung der Wunden, im Krebs und in Augen-Kranckheiten. Sonderlich kommt es zu allerhand Salben. Es trocknet ohne alles beiſſen, vertreibet die hitzigen und flüßigen Blätterlein der Augen. ſ. Conf. *Pomet* Hiſt. ſimplic. III P. 1, 49, p. 29.

Augen-Sproſſen, nennen die Jäger das unterſte erſte Ende an einer Hirſch-Stange, ſo nächſt über dem Auge iſt. Welcher Hirſch nun dieſe nebſt den Spieſen ausgewachſen und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirſch genennet.

Augen-Troſt, iſt ein wildes Heilkraut, welches einer Spannen hoch wächſet, und eine geringe holtzigte Wurtzel, zarte haarigte Stengel, und ſchwartz-grüne, kleine, krauſe und rings herum zerkerbte Blätter, eines herben und zuſammen ziehenden Geſchmacks hat. Die Blümlein, welche zwiſchen den Blättern herfür kommen, ſind weißlicht und röthlich geſtriemt. Dieſes Kraut wächſet an dürren ſandigen Orten, auf Feldern, Wieſen und Angern, wer es aber gerne erzielen wolte, kan es vermittelſt des Saamens, oder Zerreiſſung derer Stöcklein thun. Es blühet im Junio und Julio, und muß auch zu ſolcher Zeit geſammlet werden, weil es ſodann ſeine beſte Krafft wider die Augen-Kranckheiten hat, maſſen es das beſte unter allen Augen-Kräutern iſt. Das Kraut geſtoſſen und den Safft davon auf die Augen geſtrichen, machet dieſelben ſchön und klar; Wann es aber gedörret, pulveriſirt und mit Fenchel- oder Eiſenkraut-Waſſer alle Abend getruncken wird, ſoll es das verlohrne Geſichte wieder bringen. Man kan auch das Kraut mit Moſt oder Bier vergähren laſſen, und, zu Stärckung des Geſichtes und Gedächtniſſes, täglich davon trincken. Der

Blaue Augen-Troſt, ſo auch Vergiß mein nicht genennet wird, hat ungemein ſchöne himmel-blaue fünffblätterige Blümlein, ſo in der Mitten einen gold-gelben Punct haben. Der Stengel iſt geringe und breitet ſich in etliche Zweige aus, die Blätter aber ſchmal und ſpitzig. Dieſes Kraut wächſet gerne an wäſſerigen und moraſtigen Orten in Höltzern und auf Wieſen, und wird ebenfalls in Augen-Gebrechen, wiewohl meiſtentheils nur äuſſerlich gebraucht.

Augen-Wurtzel, ſiehe Löwen-Zahn.

Augſt, ſiehe Erndte.

Augſt-Haber, ſiehe Haber.

Augſt-Monat, oder

Auguſt-Monat, iſt der achte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet, hat 31 Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen der Jungfrau geſchiehet den drey und zwantzigſten dieſes Monats. Kayſer Carl der Groſſe hat ihn in Deutſcher Sprache den Ohſt- oder Erndte-Monat genennet, weil man zu dieſer Zeit mit der Erndte und Einſammlung des Getreydes beſchäfftiget iſt. Wie nun der Landsmann hierzu inſonderheit guten Sonnenſchein brauchet, alſo nutzet ſolcher auch dem Weine überaus wohl, und wird hauptſächlich in dieſem und dem vorhergehenden Monate zu deſſelben völliger Reiffung erfordert, nach dem bekannten Sprichwort: Was Julius und Auguſtus am Weine nicht kochen, das kan der September ſchwerlich zurechte bringen. Was ein Landmann in dieſem Monat vor nothwendige Verrichtungen auf dem Felde und zu Hauſe habe, zeigt der Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender, ſo zu End dieſes Buchs zu finden. Sonſt hat man auch in dieſem Monat allerhand Vermuthungen in der Wirtſchafft wegen der zukünfftigen Witterung und Fruchtbarkeit. Es ereignen ſich auch wircklich in demſelben faſt eben ſolche

Bauernhaus, wo ich mich, wie der Wirt sagte, ein wenig ausruhen und mir Bewegung machen sollte. Ich that es, und ging, ohne zu wissen wohin, bis ich an einen Bach kam, der mich durch seine Lage und Ufer sehr ergötzte, und mich zum Spazierengehen einlud. Ich setzte den Spaziergang an seinen Ufern fort, und kam endlich an eine Brücke, die mich über den Bach führte. Ich sah nur allemal so weiter, und bemerkte, daß verschiedene von der Gesellschaft in meinen Gedanken umherirrten, und sich nach Hause sehnten, um sich von der Ermüdung zu erholen, die sie sich aus meiner Zudringlichkeit zuzogen.

Ich kam endlich nach einem kleinen Flecken, wo ich mich nach einem Wirthshause erkundigte, aber von Niemand eine Antwort erhielt, als daß ich mich nur weiter machen sollte. Ich that es, und kam an ein Haus, das mir ein Wirthshaus zu sein schien, und wo ich auch wirklich eins fand. Ich trat hinein, und fragte, ob ich da Essen und Trinken bekommen könnte? Ich bekam es, und zwar in einem Zimmer, wo ich mich ganz allein befand. Ich aß und trank, und dachte über meine Lage nach. Ich fand, daß ich sie selbst verschuldet hatte, und daß ich mich nicht beklagen konnte, wenn mir Niemand begegnete, der mich bedauerte. Ich bezahlte, und ging weiter, ohne zu wissen, wohin ich mich wenden sollte. Ich kam an einen Wald, und ging hinein, weil ich dachte, daß ich mich da ungestörter meinen Betrachtungen überlassen könnte. Ich setzte mich auf einen Stein, und fing an, meine Lage zu überdenken. Ich fand,

chet, wann solches geschehen, mit der Schneide eines Messers, subtile Spalten oder Schnitte, in die Erde, euren Saamen darein zu säen, diese Spalten aber müssen sehr enge und nicht tief seyn, darein säet etwas dünne euren Saamen, und fahrt alsdann gantz sachte mit der Hand über eure Spalten hin, dieselbigen wieder eben zu machen; Auf diese Weise ist der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen, oder hat sich mit der aus denenselbigen durch das Schneiden herausgefallenen Erde umgeben, und dieses ist genug, ihn keimen zu machen. Eure Kästen begiesset alsobald mit einer kleinen blechernen Gieß-Kanne, so ein Rohr und sehr kleine Löcher hat, damit das Wasser fein dünne herauslauffe, und die Erde nicht zusammen schlage, setzet sie folglich in den Schatten, und, wenn sie keine hohe Füsse haben, zugleich in die Höhe, damit keine Würmer durch die am Boden befindliche Löcher hinein kommen, und der Wurtzel Schaden thun, mithin dadurch die gantze Pflantze in ihrer ersten Ankunfft zuschanden machen mögen. Zuweilen pfleget der Saame gleich das erste Jahr, da er gesäet worden, aufzugehen, gemeiniglich aber geschiehet solches zu Ende des Frühlings in dem folgenden Jahre, wiewohl man auch Exempel hat, daß er erst im andern Jahre aufgegangen ist. Wie nun die Erde von der Zeit an, da der Saame darein gestreuet worden, iederzeit feucht gehalten werden muß, also sind auch die jungen Pflantzlein bey trockenem Wetter fleißig zu begiessen, und wenn sie ein wenig erwachsen, gegen den Herbst etwan im September, in eine gute auf obbeschriebene Art wohl zugerichtete Erde, in die Töpffe zu verpflantzen. Der Saame wird nicht alle Jahre reiff, sondern gelanget nur bey einem warmen Sommer zur Zeitigung, und zwar zu Ende des Junii, da man täglich öffters Achtung geben muß, ob die Knöpffe, in welchen der Saamen enthalten, aufbersten, welchenfalls solche abgeschnitten, und wohl verwahret werden müssen, daß der Saame von sich selber in das Tuch oder Gefässe, worinnen gedachte Knöpffe liegen, ausfalle. Die andere Art, diese Blumen zu vermehren, geschiehet durch die Zertheilung der Wurtzeln, da nemlich alljährlich die alten Stöcke, wann sie verblühet, in so viel Stücke, als junge daran sind, zertheilet, und nachgehends im Augusto, bey wachsendem Monde, wieder verpflantzet werden. Wann ein iedes Neben-Schößlein, so man versetzet, nur einen Faden Wurtzel hat, so schlägt es wieder Wurtzeln; hat es aber mehr, so ist es um so viel desto besser. Wann sich ein Neben-Schößlein nicht gerne von sich selbsten ablösen lässet, so darff man nur die Wurtzel der Pflantze in der Mitte spalten, als welches ihr keinen Schaden bringet: Also, wann ihr vier Neben-Schößlein an einem Fusse hättet, die sich nicht von einander theilen oder absondern wolten, so schneidet die Wurtzel ohne Bedencken in vier Theile, und pflantzet sodann eure Neben-Schößlein bis gantz oben an den Hals, daß mehr nichts, als die Blätter, heraus gehen begiesset sie starck, und lasset sie zum wenigsten einen Monat lang im Schatten stehen; währender dieser Zeit muß man ihnen öfters Wasser geben, damit sie desto leichter Wurtzeln schlagen, man muß aber auch nicht allzuviel begiessen. Bey grosser Sommer-Hitze setzet die Töpffe mit denen Auriculen alle in den Schatten: Denn die allzustarcke Sonne und grosse Hitze bringen diesen Blumen ein schleuniges Verderben. In dem Herbste sollen sie wieder an ihren gewöhnlichen Platz und in dem Winter an die Mittags-Sonne gestellet werden; und obwohlen der Frost diesen Pflantzen nicht nachtheilig fället, so ist es doch besser, man bringe die schönsten Gattungen von Auriculen vor Winters in das Gewächs-Haus, damit ihnen weder die beschwerliche Fäulung, noch sonst ein Unfall schaden möge.

Aurin, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Ausbicken heisset, wenn die Brut von Vögeln und Feder-Vieh in dem Ey, darinnen sie verschlossen ist, zu ihrer Zeitigung gelanget, und mit dem Schnabel die Eyer-Schale zerbickt, daß sie auskriechen könne.

Ausbrechen, von denen Frantzosen Ebourgeonner genannt, heißt an denen Obst-insonderheit aber an denen Zwerg-Bäumen, diejenigen Frucht-Aeste, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holtz-Aeste sind, hinweg nehmen: Denn wenn solche durch das Schneiden ein wenig abgenommen, treiben sie wieder aufs neue heraus, scheinen etwas dicker in dem neuen Trieb, als andere Frucht-Aeste, und werden in dem Majo aber Junio, weilen sie noch jung sind, kurtz abgebrochen, dergestalten, daß nur drey, vier oder fünff Blätter enge beysammen stehen bleiben, woraus nachmahls kleine Aestlein entspringen, welche gute Safft ziehen, und gerne Früchte bringen, auch solche Aestlein in das alten Holtze, oder unter denen Blättern viel-mahlen selbigen Jahrs Frucht-Knöpffe hervor bringen. Dieses Ausbrechen geschehet entweder mit der Hand zwischen den Nägeln, (und dieses wird von denen Frantzosen mit einem besondern Wort pincer genannt,) oder wird mit der Garten-Heppe, welche man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und bleibet davon nur ein Stück mit etlichen Blättern stehen. Es muß aber solch Ausbrechen zu den Zeiten, und sobald die Aeste von einander unterschieden, und vor das, was sie sind, erkennet werden können, bey kühlem und trüben Wetter geschehen, und da man ja solches in dem May versäumet, kan es doch im Junio, oder auch noch im Julio vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Frucht-Aeste werden damit verschonet, es wäre denn, daß sie stärcker treiben und keine Früchte geben wolten; alsdann müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls darzu gezwungen werden; Wann aber Früchte bey einem

[illegible] nicht vollendet, so muß der Prinzipal seinen Lohn selbst, oder durch einen andern Setzer, der ihn dazu bestellt, vollenden lassen, und den Lohn dafür bezahlen. Wenn aber ein Setzer, der in Arbeit gedungen worden, ohne gebührliche Ursache, oder ohne Vorwissen seines Prinzipals, oder ohne Erlaubniß, aus der Arbeit gehet, so soll ihm der Prinzipal nichts schuldig bleiben, sondern es mag ihm, wenn er will, ein anderer Setzer, welcher dessen Arbeit verrichtet, den Lohn dafür bezahlen, und ihn, wenn er wieder kommt, dafür halten. Wenn aber ein Setzer, der in Arbeit gedungen worden, ohne Vorwissen seines Prinzipals, oder ohne Erlaubniß, aus der Arbeit gehet, so soll ihm der Prinzipal nichts schuldig bleiben, sondern es mag ihm, wenn er will, ein anderer Setzer, welcher dessen Arbeit verrichtet, den Lohn dafür bezahlen, und ihn, wenn er wieder kommt, dafür halten. Wenn aber ein Setzer, der in Arbeit gedungen worden, ohne Vorwissen seines Prinzipals, oder ohne Erlaubniß, aus der Arbeit gehet, so soll ihm der Prinzipal nichts schuldig bleiben, sondern es mag ihm, wenn er will, ein anderer Setzer, welcher dessen Arbeit verrichtet, den Lohn dafür bezahlen, und ihn, wenn er wieder kommt, dafür halten.

Wenn

in eine sich verändern. Sonst wird dieses Wort auch im gemeinen Leben gebrauchet, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heisset, dieser Guß ist wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, so in einem langen Zopff eingeflochten worden, wieder aufgelöset wird; wie bey dem Frauen-Volck das Haar, daraus sie das Nest auf dem Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, ist ein wirtschafftliches Geschäffte der Anwendung eines erlangten bewealichen Gutes, es mag in Naturalien oder Geld bestehen, zu dem Zweck der Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder aber, um dadurch mehr Mittel, als man brauchet, zu erlangen, und zu erwerben. Es wird durch solche Ausgabe ein Naturale entweder gäntzlich consumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Gestalt etwas davon hat davon sonst noch wieder eine Einnahme entstehet, oder es wird angewendet, und nur verändert, mithin was nöthigers, nützlichers oder bequemers daraus verfertiget. Oder es wird endlich vertauschet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieses geschieht nicht nur mit denen Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nemlich damit man eine andere Art von Münz-Sorten erhalte. Das alles heißt im weitläufftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgabe-Geschäffte bey einer Wirtschafft überhaupt, oder bey dieser und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Besoldungs-Etat ꝛc. wircklich nach denen historischen Umständen, nemlich wer, was, wo, womit, warum, wem, wie und wenn? begeben habe, davon geschieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzehlung in einer nach Rechnungs-Art vermittelst gewöhnlicher Bestimmung derer Einheiten ihrer Zahl, Grosse, Maaß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführet sind, z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen ꝛc. wornach das ausgegebene Gut abgemessen wird, einzurichteten schrifftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirtschafftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erste die Einnahme genennet. Alle Ausgabe bestehet demnach 1) in Naturalien, oder 2) in Geld, und geschieht entweder zu der ordentlichen und beständigen Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder in der Sache selbst, wovon man etwas gewinnen will. Daher solches (1) die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder aber entbehrlich, gleichwohl aber doch noch nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn kan. Wann die Ausgabe aber um einer ausserordentlichen und zufälligen Noth, eines ohngefehr aufstossenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen geschiehet, so heißt solches eigentlich (2) die

ausserordentliche Ausgabe. Auf welche man nicht leicht ohne Noth, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, dencken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelst der Menage, auf die ausserordentliche Ausgabe sich durch einen Spar-Pfennig gefaßt machen muß. Die Anwendung selbst dieses ersparten aber muß doch auch in der ausserordentlichen Ausgabe klüglich geschehen. Daher denn diese ebenfalls zu unterscheiden in unentbehrliche, z. E. bey Unglücks-Fällen, item was zufälliger Weise Ehre und Ansehen erfordert, oder aber die entbehrliche. Diese aber kan dennoch auch entweder nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn. Die unnützliche, obwohl nicht schädliche, nennt man auch eine überflüssige Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernunfft zu vermeiden. Wer nun dieses nicht allein nicht thut, sondern auch überdem ordentliche und ausserordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterscheidet, folglich ohne zureichenden vernünfftigen Grund ausgiebt, das ist, sein Gut und Geld nicht auf der Absicht verwendet, damit er seinen und anderer ihren Zustand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewissen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denselben dadurch unvollkommener machet, ingleichen, wer ohne Vergleichung seiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kan, oder sich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, stürtzet, folglich seine Einnahme nicht auf die Zeiten ordentlich eintheilet, damit sie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durchbringer, und gar kein Wirt. Und wer nicht seine ordentliche Ausgabe so einrichtet, daß er von Zeit zu Zeit etwas zur ausserordentlichen spare, ohnerachtet solches die Einnahme, wenn er nur sein das unentbehrliche der ordentlichen Ausgabe erwäget und aufsucht, gar wohl zuläßt, das ist ein schlechter Wirt. Wer aber hinwiederum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und ausserordentliche gar nicht ausgeben will, sondern alles halten, oder darinne anders, als vermittelst kluger Beobachtung hauswirtlicher Vortheile in Ansehung des Orts, der Zeit, der Art und Weise, z. E. im Einkauff, wenns wohlfeil, es wohlfeil, im gantzen ꝛc. ersparen und erkern will, der ist ein kargender Filtz, und offtmahl ein unvernünfftiger Wirt. Wie nun diesem Stücke die Menschen unterschieden sind, also suchet ein treuer Haushalter diejenige sorthaffte Arten zu weiden, und zwischen Geitz und der Verschwendung die Mittel-Strasse, nemlich die Sparsamkeit, zu erwehlen. Insonderlich ist es nothig, daß ein jeder Wirth jedes Jahr ein Verzeichniß seiner vermuthlichen Einnahme und seiner ordentlichen und ausserordentlichen Ausgabe nach Proportion derselben mache, hiernächst eine Uiberlegung anstelle, und einen unverbrüchlichen Schluß fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr zu

ren, und ob alle auch beyde Sibenbürgische Sprachen, die Walsch und Hungarische Sprache, können und verstehen, das ist mir nicht bewußt, aber ich weiß wohl, daß sie sich in Siebenbürgen, wann sie dahin kommen, gar bald darein werden schicken, und wann sie es nicht können, werden sie es lernen müssen, wann sie wollen Handel treiben, und ihre Nahrung haben, und werden sich darein schicken müssen, wie andere Leute, die in solchen Landen sind, und ihre Nahrung darinnen haben, sich darein schicken müssen, wann sie es nicht können, sondern

noch keine Besserung, so schmieret es mit Lohr-Oel (Lorbeeren-Oel) und Althee, bindet ihm gemeldten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Fuß mit Einschlagen und Horn-Salben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet Fünffinger-Kraut einen ziemlichen Theil, ein Nössel Wein, thut darzu einen guten Klumpen Butter, in der Grösse eines Gans-Eyes, lasset es sieden, bis das Kraut weich wird, alsdann bindet es, so warm als es seyn kan, dem Pferde um die Köthe, und wiederholet solches des Tages etliche mahl nach einander, so wird der Schaden bald geheilet seyn. Oder: Nehmet Brunn-Kreß, Haus-Wurtz, und zerlassene Butter eines Gans-Eyes groß, thut es zusammen in einen Topff, und lasset es wohl sieden, hernach reibet und verbindet es zugleich alle Tage, so warm ihr es erleiden könnet, damit; alle Morgen aber soll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen lassen.

Auskriechen, wird von allem Feder-Vieh, welches sich nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenen Leben aus der Eyer-Schale bickt, und also ans Tage-Licht kömmt, gesaget.

Auskühen oder Auskütten, siehe Ausköthen. Sonst aber heist es auch ein Gefässe mit Kütt inwendig versehen, und also auskütten. Wovon das Wort Kitt oder Kütt nachzusehen.

Ausladungen heissen im Bau-Wesen die Aercker an den Häusern an einigen Orten.

Auslauffen, wird von denen Erbsen in zweyerley Verstande gesagt: 1) Heißt es, wenn dieselbe, bald nachdeme sie gesäet, von einem Regen betroffen werden, und durch Abspülung des vermittelst der Ege darüber gezogenen Erdreichs wieder aufs Feld zu liegen kommen; und 2) wenn sie reiff und beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beschienen werden, so springen die Schoten auf, und die Erbsen lauffen oder rühren sich aus.

Auslauffen, heisset man auch, wenn die Wurtzel eines Baumes über sich einige Sprossen hervor treibet. Weil nun diese Auslauffer den guten Bäumen die Kräffte entziehen, so lässet man deren keine aufkommen, sondern schneidet sie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß manchesmahl eines davon stehen gelassen werde, um auf selbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropffen oder Oculiren zu bringen, und hernach samt der Wurtzel zu versetzen.

Auslochen, wird gesagt, wenn mit dem Meisel in ein Bret, Pfoste oder anderes Stück Holtz ein Loch zu einem Zapffen geschlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befestigen, wie denn dergleichen anzugeben bey allerley Gestellen und Geräthschafften in einer Haushaltung offt vorzukommen pfleget.

Ausmachen, ist eine Redens-Art, wenn man etwas aus der Schalen nimmt, damit es umgeben, als einen Krebs ausbrechen; insonderheit ist es gebräuchlich, so man allerley Hülsen- und Kern-Früchte, als Schoten, Castanien, mancherley Nüssen und dergleichen den Kips oder Kern aus der Schale nimmt, und zu dem folgenden Gebrauch sammlet.

Ausmerzen, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferey das alte oder auch junge untüchtige Vieh, so nichts nutzet, ausgehoben und von dem andern abgesondert wird, damit man es entweder durch Verkauffen, oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe.

Ausmisten, heißt die Vieh-Ställe vom Miste reinigen. Solches soll bey dem Pferd- und Rind-Vieh alle Tage, und Winters-Zeit längstens über den andern Tag, bey denen Schweinen aber etwan die Woche zweymahl geschehen. Denen Schaafen darff des Jahrs nicht offters als ein- oder zweymahl, nemlich wenn der Schaaf-Mist auf das Feld gefüret werden muß, ausgemistet werden.

Ausnehmen, das Ausnehmen wird bey der Jägerey dasjenige genennet, was der Hirsch zwischen denen Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefasset, und im Fortschreiten zur Seiten auswirfft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fährte vor dem Thier erkennet wird.

Ausnehmen, die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus denen Nestern holen.

Ausnehmen, heisset auch das vorher nach seiner Art entweder gebrühete oder gerupfte Feder-Vieh unten aufschneiden, und das Eingeweyde heraus nehmen; Wird auch von denen Fischen gesagt, die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden.

Auspressen, den Safft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelst einer Machine, so man eine Presse nennt, mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiten, (den Haber ausreiten,) ist eine Art den Haber zu dreschen. Siehe Dreschen.

Ausreuten oder Ausrotten, Stöcke von abgehauenen Bäumen, oder gantze Bäume, Sträucher, Pflantzen ꝛc. mit Strumpff und Stiel aus der Erde schaffen. Siehe Ausstocken.

Ausringen, Wäsche, heisset aus der reingewaschenen und ausgespülten Wäsche das Wasser durch Zusammendrehung eines jeden Stückes heraus winden und bringen.

Aussaat, ist die Summe desjenigen Saamens an Scheffeln, Vierteln, und Metzen, welchen ein Haus-Vater in sein Winter- und Sommer-Feld gestreuet. Es muß alles in gewisser Zeit und Ordnung geschehen. Die Winter-Getreyde, wenn sich der Sommer endiget, das Sommer-Getreyde, wenn sich der Sommer anfangen will. Kurtz vor und nach Bartholomäi, ingleichen 14 Tage vor und nach Michaelis, und die Zeit von des May Ende bis zum Ausgang des May, sind [illegible] trachtungs-würdige Aussaats-Zeiten nach [illegible]

Buchse, Löcher, die Kugeln aufnehmen, in einer Kugelbahn.

Buchstabier-Alphabet, ein Alphabet, das an Stelle der Buchstaben Wörter setzt, z. B. Anton, Berta, Cäsar, Dora, Emil, Friedrich, Gustav, Heinrich, Ida, Julius, Kaufmann, Ludwig, Martha, Nordpol, Otto, Paul, Quelle, Richard, Samuel, Theodor, Ulrich, Viktor, Wilhelm, Xanthippe, Ypsilon, Zacharias.

Buchstabieren, die Silbenlehre.

Buchstabier-Übung, eine Übung im Zusammensetzen der Laute zu Silben und Wörtern.

Buchstabieren, sich, sich gegenseitig Silben und Wörter vorsagen und nachsprechen.

Buchstabierer, ein Stümper.

Buchstabierkunst, die Kunst, Silben und Wörter richtig zu sprechen.

Buchstabierung, das Buchstabieren.

Buchstabierzeichen, Zeichen, die zur Silbenlehre dienen.

Buchstabierzeit, die Zeit, die man zum Buchstabieren braucht.

Buchstabiren, siehe Buchstabieren.

Buchstabist, siehe Buchstabierer.

Buchstabum, siehe Buchstabierer.

Buchstabus, siehe Buchstabierer.

Buchstabus, siehe Buchstabierer.

Buchstabus

Zehenden davon geben, welcher die Forst- oder Stock-Garbe genennet wird.

Ausstopffen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn entweder mancherley Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als Sand, Haaren, Heu, Stroh, Federn, u. s. f. ausgefüllet werden; oder, so man die Bälge und Häute vom Feder-Vieh und auch andern Thieren behutsam abziehet, sie gehörig zubereitet, mit Reh-Haaren wiederum wohl ausfüllet, und ihnen eben das Ansehen giebt, das sie im Leben besessen.

Ausstreichen, siehe Furchen ausstreichen.

Auster, wird derjenige Wind genennet, der gerade aus dem Mittag gehet, und sonst auch der Süd-Wind heisset.

Austern oder Oestern, sind Meer-Fische, so mit zwo Schalen, einer dünnen und platten, und einer dicken, auswendig etwas erhobenen, inwendig aber höhlen Schale umgeben sind. In solchen Schalen befindet sich 1) der Wirbel oder Kamm, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 2) Das zarte Fleisch um den Wirbel, welches das beste Theil, und von denen delicaten Mäulern allein genossen wird. 3) Der Schweiff oder Bart, welcher das Fleisch umgiebet, und gleichfalls zu essen ist: Was aber dessen Haut anlanget, ist selbige von Farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen mit blau durchzogen; Sie dienet, wann sie frisch und gut ist, zum Essen, sonst wird sie in der Küche weggethan. Und 4) ihr natürlicher Saltz-Safft, so dabey sich befindet. Sie sind sowohl an der Grösse, als an der Lands-Art unterschieden, sintemal sie nicht an einem, sondern an unterschiedlichen Orten der Nord See, des grossen Welt-Meers, des Mittelländischen, wie auch des Arabischen und Indischen Meeres häuffig gefunden, und bey der Ebbe, das ist bey Ablauff der See mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schauffeln aus dem Strand-Wasser zusammen gescharret werden. In Holland rühmet man die Seeländischen, welche bey Vlißingen und Middelburg gefangen werden; In Engelland werden die kleinen Austern von Glocester, welche die Holländer Groenbaartjes nennen, vor die delicatesten gehalten. Die bey der Insel Heiligenland, und die Hollsteinische, so bey Husum gefangen werden, sind etwas grösser, und solche achtet man bey uns vor die besten. Noch grösser aber sind die Venetianischen. Sie haben keine andere Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich sodann setze wieder zuschliessen. *Aristoteles* hat davor gehalten, daß sie aus dem Lehmen oder Unflat im Grunde des Meeres entstünden: andere Neuere wollen behaupten, daß die Austern in sich selbst ihre Eyer empfiengen, und im Junio, als um welche Zeit sie wenig zu finden, dieselbe auf den Grund der See, als junge Austern von sich liessen, welche denn daselbst mit Schalen überzogen würden. Noch andere geben vor, die Austern strichen im Martio, und liessen den Saamen auf die Felsen fallen, da denn junge Austern daraus würden. Der *Autor admirandorum Sinæ & Europæ* meldet, daß die Inwohner der Landschafft Chekiang in China nahe bey der Stadt Vanchen, die Austern zerstossen, und dieselbige also pulverisiret in die niedrigen Wasser-Felder säen, wie man einen andern Saamen zu säen pflege, daraus sollen, wenn sie von den gesaltzenen Fluthen überschwemmet werden, gute Austern vor ihre Tafeln erwachsen. Man fängt sie bey nahe das gantze Jahr, aber sie sind im Herbst Winter und Frühling am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Mond, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die sie alsdenn haben solten, herkömmt weil sie doch auch im abnehmenden Mond in der See an ihrem Ort bleiben, sondern weil um den Vollmond die Nächte wegen vollen Lichts laulicht, oder nicht so kalt seyn; die Austern aber verlangen von Natur die Wärme, und gedeyen dabey besser, sintemahl ihr Fleisch kalt, feucht und rohsäfftig ist, also, daß man sie mit Recht unter die gesunden Speisen nicht zehlen kan, aber die Zubereitung und die Gütigkeit des Magens kan wohl etwas verbessern. Sie werden zu uns gebracht, entweder in den Schalen; oder ausgeschnitten ohne Schalen in Fäßlein, mit ihrem eigenen Wasser übergossen; oder mit Saltz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern eingemacht. Die Austern in ihren Schalen eine zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brühe, so mit genossen, den Leib offen verlieren, müssen in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf geleget werden. Wenn man einsaltzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse irdene Töpfe dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überstreuet und solche mit etl. Lorbeer-Blättern, gantzem Caneel, ungrünen in Saamen geschossenen Fenchel belleget, hernach eine Lage Austern macht und darauf eine Schicht von erst-benannten Specereyen ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorhero gar wenig gewässert, oder nur im frischen Wasser abgespület werden. Frische Austern pflegt man also zuzurichten: Das Garstige an ihren Schalen wird zuförderst mit einem starcken Messer herunter geklopffet, denn es ist nicht rathsam, daß man sie, wie einige zu thun pflegen, im Wasser wasche, weil zuweilen manche Auster offen, da denn das Wasser hinein laufen, und dadurch der Auster-Geschmack verdorben werden kan; wie nun durch dieses starcke Herklopffen sich die Schalen schon ein wenig öffnen, so stechet sie alsdenn vollends auf, löset die Auster mit dem Messer ab, und setzet selbige in die tieffe Schale. Denn es ist bekannt, daß eine Schale etwas tief die andere hergegen gar platt ist. In denen See-Städten pfleget man sie alsdenn bey einem Glas Weine gerne zu essen, und mit Citronen- oder Tamarinden-Safft, Ingber und Pfeffer zu würtzen, welches man vor die gesündeste Zubereitung hält, so sind die auf gleiche Art vorbereitete, in

Bäume und einzelnstehende Bäume, Bäume in der Nähe der Ortschaften, und wie man gewöhnlich sagt, Bäume im Freien, Bäume in Gärten und Weinbergen, Bäume in Wäldern, Bäume in Auen, Bäume in Gebirgen, Bäume in Ebenen, Bäume in Sümpfen, Bäume in Wüsten, Bäume in Steppen, Bäume in Urwäldern, Bäume in Tropenländern, Bäume in Polarländern, Bäume in Europa, Bäume in Asien, Bäume in Afrika, Bäume in Amerika, Bäume in Australien, Bäume in Neuholland, Bäume in Neuseeland, Bäume in Neuguinea

Leder, Taffent und dergleichen eines darzu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kan, um solches in kleine Boaen oder Spitzlein damit zu brincen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehacket seyn.

Auszehenden, siehe Abzehenden.

Ausziehen oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehro getrocknete Wäsche von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplattet wird, auszupffen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Ausziehen, bey Verkauff- oder Verpachtung eines Gutes sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holtzungen und dergleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauffet oder verpachtet, und dahero der

Auszug genennet wird.

Auszupfen, ist eine Arbeit des Frauenzimmers, womit sie an allerhand kleinen gesamleten seidenen Läpgen, Endgen und Stückgen von Zeug und Band von mancherley Farben die Fäden und Härigen ausziehen, und solchergestalt viele kurtze Seiden-Faden bekommen, welche sie hiernächst vollends zurechte machen und spinnen, folgends aber allerhand Seidenes daraus wircken lassen, und solchergestalt eine Sache, die man sonst wegwirfft, dennoch hauswirtlich nutzen und anstat des Müßigganas hierdurch etwas nützlichers, zum Zeitvertreib thun können.

Axe, siehe Achse.

Axt, ist ein nothwendiges und iederman bekanntes eisernes Werckzeug bey der Haushaltung, welches vornen scharff-schneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieser aber mit einem Auge, Oehr oder Loch versehen ist, den höltzernen Stiel, so man den Axt-Helm nennet, und von büchenen-ahornen- oder andern harten Holtze gemacht wird, daran zu stecken. Es hegen einige Holtz-Verständige, wie der Herr von Carlowitz in seiner *Sylvicultura œconomica*, oder Anweisung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aexte, so im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holtzes sehr gut seyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausschlügen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden könten, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Aestlein damit abgehauen worden, der gantze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein bloßer Aberglauben, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden, wenn schlimme Förster ihre Holtz-verderbliche Wirtschafft verdecken wollen. Sonst sind verschiedene Arten der Aexte, als Stein-Axt, Holtz-Axt, Zimmer-Axt, Stich-Axt, Müller-Axt.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradyso, sonst auch Fraxinus flore cæruleo, von den Holländischen Gärtnern aber der weisse Lotus-Baum genennet, wächset in den Morgenländern, sonderlich um Tripoli, ingleichen in der Americanischen Landschafft Virginien in grosser Menge, und wird daselbst ein grosser Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eschenbaum, so aber von einer schönern und angenehmern grünen Farbe, und eben auch paar-weis, wie jene, gesetzt sind. Im Herbste verlieret er dieselben, im May aber schlägt er aufs neue wieder aus, und bringt im Junio schöne gestirnte blaulich-oder bräunliche Blumen, mit langen Stielen, welche Trauben-weise beysammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbst die länglichten, erstlich grünen, hernach aber weissen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs sind, und den gantzen Winter über an dem Baum hängen bleiben. In den Beeren ist ein sechs-eckigter Stein, und in demselben ein länglichtes Körnlein, welches giftig seyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden soll. Dieser Baum wird durch den Saamen, welcher meistens aus Virginien nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Töpffe vermehret.

Azen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen.

Bach, ist ein entweder aus einer Quelle entspringendes, oder wegen starcken angehaltenen Regens, nicht weniger geschmoltzenen Schnees von Gebirgen herab-schiessendes Gewässer, so man einen Groß-Bach zu nennen pfleget, oder von einem Flusse abgeleitetes kleines Wasser, welches in seinen selbst- und von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachten Ufern fliesset, und entweder immerzu, oder doch zu gewissen Zeiten Fische und Krebse mit sich führet, und dahero zur wilden Fischerey mit gehöret. Er wird von einem Flusse, sowohl der Grösse nach, als auch nach dem einmahl eingeführten Ausspruch derer jenigen, so nahe bey demselben wohnen, und ihn iederzeit vor einen Bach gehalten haben, unterschieden: Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Flusses verdienten, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun sind unterschiedlich; etliche trocknen bey dürrem Sommer-Wetter fast gantz aus, daß nur etliche wenige Dümpffel davon übrig bleiben, dergleichen Art ein Gießbach sonderlich an sich hat, und in diesen können sich weder Fische noch Krebse erhalten. Etliche aber, deren Quellen stärckere Adern führen, ob sie schon nach Beschaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpffel und tieffe Gruben, sondern rinnen und fliessen auch fort und fort, und diese können sowohl die Küchen mit Fischen und Krebsen, als auch die Mühlen mit Wasser zum Mahlen versehen. Welche Bäche einen sandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von frischen Brunnen-Quellen aus den Gebirgen herfliessen, die haben Forellen, Aeschen, Schmerlen und dergleichen Fische. Sonderlich aber geniessen diejenigen Bäche, so nächst in einen grossen Fluß sich ergiessen, einen grossen Vortheil vor andern nicht so bequem gelegenen

Bächen

Bächen, weil nicht allein zur Laichzeit, sondern auch, wann die Wasser durch Güsse sich aufschwellen, die Fische gern in die kleinen Neben-Wasser austreten, darinnen sie hernach mit leichter Mühe gefangen werden. Die Bäche, darinnen sich Krebse befinden, sind entweder steinigt, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weiden-Stöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hierbey hat ein Haus-Vater zu mercken, daß er durch Bäche, worinnen Fische und Krebse gehen, weder eine Furt verstatten, viel weniger Flachs darinnen rösten lassen solle, weilen nicht allein die Fische dadurch verunruhiget, sondern auch die Wasser unrein, faul und stinckend gemacht werden.

Bachbunnen oder Wasserbungen, Wasserneick, Wasser-Gauchheil, ist ein Kraut, das gerne an den auslauffenden Brunnen-Wern, und sonderlich in den feuchten Gräben, die des Winters nicht bald gefrieren, gemeiniglich aber neben der Bach-Müntze zu wachsen pfleat. Man hat dessen zweyerley Gattungen. Die erste hat rundlichte, fette, saffrige und ein wenig zerkerbte Blätter, wie die Bohnen, daher dieses einige auch **Bach-Bohnen** nennen, von safft-grüner Farbe; dicke, runde und röthliche Stengel, die sich zur Erde neigen. Zwischen denen Stengeln und Blättern wachsen licht-blaue Blümlein in Gestalt einer Aehre heraus. Die Wurtzel hat viele weisse Zasern. Die andere Gattung hat länglichte Blätter, die ohne Stiele an den Gleichen oder Gliedern der Stengel heraus kommen. Neben den Blättern steigen beyderseits die Blumen-Zweiglein in Aehren-Gestalt empor, welche mit blauen oder purpur-farbenen Blümlein besetzet sind, denen die mit kleinen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Die Bachbungen werden so wohl zur Speise, als zur Artzney mit sonderbarem Nutzen gebraucht, denn man kan sie, weil sie noch jung sind, wie den Brunnkreß, dafür sie offtmahls von den Leuten verkaufft wird, zu einem Sallat gebrauchen. Der aus dem Kraut ausgepreßte und filtrirte Safft, auf vier Loth, oder das davon destillirte Wasser auf acht bis zehen Loth Morgens und Abends einen Monat lang getruncken, reiniget das Scharbockische, verdickte, zähe Geblüte, heilet auch die Gelb- und Wassersucht, treibet den Harn, und ist gut wider den Lenden-Stein. Man kan annoch Brunnkresse, Löffelkraut, Wegerich und dergleichen mit destilliren, oder den daraus gepreßten Safft mit dem Bachbungen-Safft vermischen, und also gebrauchen. Mit Essig und Butter gesotten und warm übergelegt, stillet es die Gicht oder das Rothlauff und alle andere Geschwulsten. Zu einem Pflaster in Bier gekocht, heilet es die offenen Schäden, welche vom Scharbock herkommen; So ist es auch gut für die Geschwulst und Räudigkeit der Pferde.

Bache oder **Leene**, wird ein Mutter-Schwein unter den wilden Schweinen genennet. Diesen Nahmen bekommt es nicht ehender, als bis es zwey Jahr alt ist, da es dann hergegen den Nahmen **Frischling**, den es bishero getragen, verlieret. Eine Bache hält zwar ihre Brunfft-Zeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen offtmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gemercket werden, alleine ihre ordinaire Brunfft-Zeit ist um Andreä, und dann frischet sie um Lichtmeß. Tragen also die Bachen mit denen zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate.

Bach-Fohre, siehe **Forelle**.

Bach-Haase, ist unter dem gemeinen Volck in Sachsen die Benennung eines sehr geringen und schlecht-gekochten Zugemüses, so aus Wasser und Mehl, welches auch nicht das beste, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen **Land-Läuffer**, ingemein und am gewöhnlichsten aber ein **Wasser-Mus** nennet.

Bach-Holder, siehe **Holder**.

Bach-Hündlein, nennet man diejenigen Dachs-Schlieffer, welche sich auf den Biber- und Fisch-Otter-Fang abrichten lassen.

Bach-Kreßlein, siehe **Grundel**.

Bachmat, ist der Nahme von einer Art Podolischer Pferde, welche von so harten Hufen, daß sie das Beschlagen nicht bedürffen. Sie dauren auf Reisen überaus wohl aus, taugen aber dennoch besser an ebene, als steinigte und gebirgigte Orte.

Bach-Müntze, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an Brunnen-Quellen und feuchten Orten wächset, und der wilden Müntze gleich siehet, ausser, daß sie kleinere Blätter, und einen viereckigten, hohlen, safftigen Stengel, dieser aber viele mit bleichen Blümlein besetzte Neben-Aestlein hat. Dieses Kraut blühet im Junio und Julio. In weissen Wein gesotten, und davon getruncken, befördert den verstandenen Harn, zertheilt die Winde, und tödtet die Würmer. Die frischen Blätter Pflaster-weise auf die Stirn und Schläffe gelegt, stillen die von der Kälte herrührende Haupt-Schmertzen, und heilen die Wespen- und Bienen-Stiche; eben dergleichen frische Blätter zerrieben und vor die Nase gehalten, oder in die Nasen-Löcher gesteckt, reinigen das Haupt, stärcken das Hirn, und wenden mit ihrem Geruch die Ohnmachten.

Bachstelze, ist ein kleiner hochbeiniater Vogel, welcher mit seinem Schwantz auf das geschwindeste hin und wieder schlägt, und sich, iedoch nur seiner Nahrung halber, gerne an Bächen und andern Wassern aufhält, auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben. Es sind zweyerley Arten derselben, nemlich die schwartz-kehlichte und die gelbe. Die schwartz-kehlichte, so von einigen auch die weisse Bachstelze genennet wird, ist am Kopff und Rücken hinunter aschen-farb, hat aber vornen gegen den Schnabel zu ein schwartzes Bläslein, welches um den Schnabel herum gehet, und sich bis weit hinunter an der Brust ausbreitet. Um die Augen herum, eben an dem Ort, wo die Stirnlatze und Kehlneisen weiß sind, ist sie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hell-weiß, sondern etwas dunckler, als eine Meise, und also ist sie auch unten am Bauch,

Digitized by Google

wo die schwartze Brust aufhöret. Die Flügel sind bey den Achseln mit schwartz- und weissen Federn gezieret, und eben so ist der Schwantz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an denen letztern Federn zu beyden Seiten weißlich eingefasset, die Füsse sind schwartz und hoch, und der Schnabel spitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigall und andere Wurm- und Fliegen-fressende Vögel zu haben pflegen. Sie hecket im April in hohlen Bäumen, Stöcken, Holtz Stössen, altem Gemäuere, auch bloß in Erd-Löchern oder unter denen Dächern, und verfertiget ihr Nest mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle, Heu-Stengeln und dergleichen und bringet gemeiniglich vier bis fünf Junge aus. Ihre Nahrung ist in ihrer Freyheit allerley Gewürme und Mücken, am meisten aber Wasser-Schnacken, welche sie an denen Sümpfen und Flüssen suchet. Sie ziehet zu Anfang des Septembers in geringer Anzahl, und ruffet ihre Abreise zu solcher Zeit auf allen Dächern aus, erweiset sich aber dabey so frech und muthwillig, daß sie fast keinen kleinen Vogel, wenn sie auf einem Dach-Giebel sitzet, vorbey fliegen lässet, ohne ihm nachzujagen, und schertzend zu verfolgen, jedoch mit solcher Hitzigkeit, daß mancher kleiner Vogel in der Flucht aus Furcht überaus sehr schreyet, und sie wircklich vor einen gefährlichen Feind ansiehet. Sie kommt zu Anfang des Martii erst wieder zurücke, und kan zur selben Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an denen Orten mit etlichen Leim-Spindeln gefangen werden, wo man siehet, daß sie sich bey einem Holtz-Stoß, Stein-Hauffen, oder andern bequemen Ort aufhält. Im April und Majo sind sie am bequemsten, samt den Jungen, im Nest zu haben. Im September aber pfleget man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzuweit von denen Häusern, zu schlagen, und etliche Bachstelzen anzufüllen, damit man, wenn man deren einige vorbey streichen höret, selbige ziehen und rege machen könne, worauf denn die in der Lufft vorbeygehende sich schnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachstelze ist an der Brust, und unten her am gantzen Leib bis in den Schwantz hinaus, so hoch gelb, daß nichts schöners gelb gesehen werden kan, auf dem Rücken aber ist sie gantz dunckel-gelb, fast auf die Art, wie ein Grünling; Der Schwantz ist an denen äussersten Federn gelb eingefasset, und der Schnabel gäntzlich wie der andern Bachstelzen gestaltet. Sie ist dem Leibe nach etwas kleiner als die schwartz-kehlichte, ist aber eben so hochbeinigt, und hat auch schwartze Füsse, wie dieselbe. Ihr Auffenthalt ist beständig am Wasser, ausser wann sie streichet, denn alsdenn siehet man sie auch häufig in das Feld, sonderlich zwischen die Heerden Schafe hinein fallen. Es ziehen aber die gelbe Bachstelzen nicht alle hinweg, sondern es bleiben derselben auch viele über Winters. Wann man eine solche Bachstelze fangen will, darff man ihr zu Gefallen nur die Zeit über, da sie sich bey sündigten Wassern aufhält, eine Vogel-Wand dahin schlagen, und sie durch einen, der langsam am Wasser hergehet, sich allmählig zutreiben lassen: So ist sie auch zur Brut-Zeit, welche sie mit denen schwartz-kehlichten Bachstelzen gemein hat, samt den Jungen leichtlich bey dem Neste zu bekommen. Sie wird im Bauer (Kefig) mit Milch und Semmel oder mit Milch und Kleyen ernähret.

Bacillen oder Meer-Fenchel, ist ein Stauden-Gewächse, etwan einer Elle hoch. Die Blätter sind fett und dicke, wie des Burtzel-Krauts, iedoch länger, und eines gesaltzenen und bitterlichen Geschmacks. Oben am Stengel träget es Dolden (welche Rosen-förmige, aus fünff Blättern zusammen gesetzte Blumen haben) und Saamen, wie der Fenchel, hat übrigens drey oder vier weisse Wurtzeln, welche Fingers dicke, auch eines lieblichen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Es wächset zwar wilde an dem Meer, an sandigten und steinigten Orten, wird aber auch bey uns zahm in denen Gärten gefunden und gepflantzet; Dienet wider alle Gebrechen der Nieren und Blasen, treibt den Harn und Stein, und eröffnet die Verstopffung. Der wilde Bacillen wird mit Saltz und Eßig eingemacht, in Fäßlein zu uns gebracht; Wenn man davon gebrauchen will, muß man ihn vorher in laulichtem Wasser abwaschen, hernach Eßig und Baum-Oel darüber schütten, und mit anderer Speise, als einen Sallat essen. Das zahme Bacillen-Kraut aber ist in der Speise anmuthiger zu gebrauchen, welches, wann man es übers Jahr behalten will, auf folgende Weise einzumachen ist. Sammle des Bacillen-Krauts, ehe es zur Blüthe oder Saamen geschossen, ein gut Theil, nachdem du viel oder wenig einlegen wilst, nimm die dickesten Stengel mit ihren fetten Blättern, wasche dieselbe sauber, daß der Sand und die Erde davon komme, darnach lege sie auf ein sauber Tuch, und laß sie drey Tage lang also darauf im Schatten liegen, dann nimm ein bequemes Fäßlein, bestreue den Boden mit Saltz, darnach lege eine Lage des gemeldeten Krauts darauf, streue wieder Saltz darüber, das thue so offt, bis das Fäßlein voll ist, hernach schütte einen guten Wein-Eßig darüber, und stelle das Fäßlein an einen trockenen Ort; Damit aber kein Schimmel das Kraut verderbe, sondern allezeit in der Brühe bleibe, soll man einen Teller darüber legen, und mit einem Stein beschweren. So man davon brauchen will, muß man nicht mit den Händen darein greiffen, sondern allezeit mit einem Löffel oder andern bequemen Instrument so viel heraus nehmen, als man bedarff, sonst verdirbt das Kraut mit einander. Der Garten-Bacillen roh, wie er an ihm selber ist, mit Eßig, Baum-Oel, und ein wenig Saltz, als ein Salat zugerichtet, und vor anderer Speise genossen, macht einen Appetit zum Essen. Man kan ihn auch mit andern Salat-Kräutern vermischen, oder an Fleisch und Hüner kochen. Die Wur-

Digitized by

ſel, Kirſch-, und Pflaumen in Wein, aber bei natürlichen nicht minder gut, in Waſſer gekocht, als auch Pflaumen-Latwerge, Pflaumen- und Kirſchen-Mus, Kirſchen gedörrt, Kirſch- und Pflaumen-Eſſig, Kirſch- und Pflaumen-Brandwein.

Buch-Beer, heißt man das kleine und runde weiſſe Beer, ſo man an der Hecke hat, und ſonſten auch das rothe und ſchwarze Beer.

Buchfinck, ſiehe Fink.

Buchs, heißt Holtz oder Stecken im Wald, ſo man zu Stangen, Reiffen, Stecken, Schertzen, oder Gruben, oder im Feuer brauchet, ſo bald es gefället wird.

Buchs, iſt eine der vornehmſten und nützlichſten Holtz-Arten, ſo man in Gärten, und Luſt-Wäldern pflantzet, und ſonderlich in Hecken zierlichen in dem Orter auf den Beeten, und Rabatten, und Einfaſſungen der Gartten macht. Er erwächſet aber auf den Bergen, und in Wäldern, wo er auch ſonſten wachſen kahn, eine ſonderbare Art Buchs, ſo man Berg-Buchs nennet, und ſonſten auch Bux-Baum, oder Buxus. Dieſer Buchs hat ſeine Blätter, und Holtz gantz anders, als der gemeine Buchs, und wächſet auch gantz anders, und ſonderlich ſo ſind ſeine Blätter gantz ſchmahl, und ſpitzig, und ſtehen gantz dicht, und ſtarck beyſammen, und ſind auch gantz ſchwartz, und ſehr dicke, und ſteiff, und ſtarck, und ſtechen auch ſehr ſcharff, und ſind auch ſehr bitter, und ſtehen auch gantz dicht beyſammen, und ſind auch ſehr ſtarck, und ſteiff

Haushaltung, vor welche man das Brot darinnen backen soll, eingerichtet seyn muß: Denn, wenn er zu klein, müste man denselben desto öffter heitzen, und würde solchergestalt das Holtz eben so vergeblich versplittert, als mit einem allzugrossen Back-Ofen, welchen man nicht füllen könte, und doch gebührlich heitzen müste. 2) Ein durchaus gleicher Herd von Ziegel-Steinen, welcher, mit besonderm Fleiß und Accurateſſe gemacht seyn will, damit er sich nirgendwo, fürnemlich aber nicht an den Seiten herum sencke, weil auf einem ungleichen Herde die Hitze sich nicht so wohl austheilet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes Gewölbe, welches nicht unter funffzehn, und nicht über vier und zwantzig Zoll hoch seyn soll: Denn ie niedriger das Gewölbe ist, ie besser ist es, und ie leichter läſſet es sich auch gegen ein grosses heitzen. Nach diesem Gewölbe muß auch das Ofen-Loch eingerichtet, und nicht grösser seyn, als daß man ein Brot ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die Becker zu haben pflegen) drey Lufft-Zug- oder Rauch-Löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher Grösse seyn müssen, damit sie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines aussen bleibt, da ists gefehlet, weil daselbst der Ofen nicht so gut erhitzet, daher auch das Gebäcke ungleich wird, und unschläget. Durch Hülffe dieser Lufft-Löcher brennet das nahe beym Ofen-Loch eingelegte Holtz hurtiger, und hitzet schneller, weil es von dem starck-auswallenden Rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das Gewölbe geschlagene Lehm-Haube, wie denn auch gedachte Zug-Löcher hoch und derb mit Lehmen überzogen werden sollen. Dieses ist die gemeine Art. Allein man hat verschiedene Verbesserungen. Insonderheit ist der Grund zum Herde vor allen Dingen wohl anzulegen, nachdem man die Einfassungs-Mauer etwan 3 Schuh hoch dazu gemachet. Denn darauf muß die Erde des eingefaßten Platzes sehr gleich geebnet, sehr feste gerammelt und darauf erstlich mit Feldsteinen einen halben Schuh hoch überdecket, diese aber mit Sand wie Gassen-Pflaster wohl aus- und überschüttet werden. Und hierauf wird eine dünne Leim-Suppe gemacht und solche darüber hergegossen, damit sie sich in Sand ziehe. Mit solchen Schichten continuire, bis die 3 schuhigte Herd- und Grund-Mauer gantz ausgefüllet ist. Hierauf ist nun die oberste Fläche erst gantz eben mit Sand zu belegen, und mit gebrannten Mauersteinen ein gleicher Wagerechter Herd zu machen, auf diese aber eine Schicht ungebrannte Mauer-Steine in Lehm, der recht in die Fugen zu streichen, zu legen. Nach diesem wird die Stirn-Mauer, und so gleich auf diesen Herd das Ofen-Loch mit gebrannten Mauer-Steinen aufgesetzet, iedoch aber muß diese Stirn-Mauer inwendig wieder mit ungebrannten Mauer-Steinen in Lehm ausgefüttert, und hierauf das gantze Gewölbe von solchen Steinen fortgemauert werden. Sie müssen alle in die quere gemauert werden, damit das Gewölbe so dicke wird, als ein solcher Stein lang ist, nemlich 1 Schuh dicke. Man läßt dieses alles wohl trocknen, hierauf aber das Gewölbe erst mit gebrannten Mauer-Steinen übermauern. Die Steine müssen alle schößig, hinten breit und vorne schmal seyn. Endlich wird es mit einer feinen dicken Lehm-Haube, darauf Sand gestreuet wird, wenn sie noch naß ist, überzogen, und der Sand hinein gedrücket. Hinten in der Mauer, so dem Ofen-Loche gegenüberstehet, wird ein eintzig Loch in der Mitte, halb so groß als das Ofen-Loch eingebracht, und eine Feuer-Mauer daran aufgeführet. In welche man auch just über dem Loche einen Schieber machen und solchergestalt dieselbe zur Verwahrung der Hitze verschlieſſen kan.

Back-Ofen-Zins, ist dasjenige Geld, welches entweder die Unterthanen einer Herrschafft, so einen Bann- oder Zwang-Back-Ofen hat, worinnen sie ihr Brot zu backen verbunden sind, entrichten müssen: oder aber ein Nachbar, der keinen Back-Ofen hat, demjenigen der ihn in dem seinigen backen läſſet, jährlich davor bezahlet.

Back-Rädlein, ist ein kleines eisernes oder meßingenes ausgezäcktes Rädlein, mit einem Stiel versehen, welches in der Küche beym Backen zu Abschneidung des Teiges gebrauchet wird.

Back-Schauffel, oder, wie sie an einigen Orten genennet wird, **Brot-Scheibe, Schiebe** oder **Schiesse**, ist ein rundes oder viereckigtes dünnes Bret, welches etwas breit und lang, an einer langen Stange fest gemacht ist, worauf man den zu einem Brot formirten Teig legt, um solchen damit füglich einschiessen, und in den Back-Ofen setzen zu können.

Back-Schüssel, ist eine runde, von Stroh oder Weiden geflochtene, oder von Aspen-Holtz ausgedrehete, oben weite und unten eng zusammen lauffende Schüssel, worein der ausgewirckte, und zu einem Brot formirte Teig bis zum Einsetzen geleget wird. Man bedienet sich auch in denen Küchen derer von Holtz ausgeschnitzten oder gedrechselten Schüsseln, so, daß sie zu allerhand gebrauchet werden.

Back-Steine, siehe **Ziegel-Steine**.

Back-Trog, ist ein langes, höltzernes, aus dem Gantzen gehauen, und hohl gewölbt ausgearbeitetes Gefäſſe, oben ablang-viereckigt, und unten mulden-förmig, worinnen der Teig zum Brote angemacht wird. An den beyden langen Seiten gehen hinten und vornen zwey Handhaben hervor, bey welchen zwey Personen den Back-Trog hin und wieder tragen können. Die besten Back-Tröge werden von Pappelweidenen Stämmen gemacht.

Bad, heiſſet sowohl der Ort, als auch diejenige Verrichtung selbst, dabey man entweder den gantzen Leib, oder den meisten Theil des Leibes

Digitized by Google

den in Wasser abwäschet und reiniget, oder auch nur zur Gesundheit erwärmet. Es kan dieses Baden theils in kalten, theils in warmen Wasser angestellet werden. Zum kalten Bad bedienet man sich eines reinen nicht allzu tiefen Flusses, oder eines besonders darzu angelegten und in gewisse Bassins eingefaßten reinen Wassers. Der warmen Bäder hergegen hat man zweyerley: Natürliche, welche theils aus ordinairem am Feuer warm gemachtem reinen Wasser, wie in den Bad-Stuben geschichet, zubereitet werden, theils aber auch in warmen aus der Erde entspringenden, und durch Alaunische, Kupfferige, Salpeterische, Schweflige, Vitriolische, und dergleichen Mineren gelauffenen Wasser bestehen, dergleichen das Ackner-Carls-Bad, Emser-Schlangen-Töplitzer-Wiesen-Bad u. a. m.; Künstliche, welche zum Theil von den in der Schmeltz-Hütten aus dem Herde gestochenen heissen Schlacken, die man in einem Gefäß mit Wasser ablöschet, zubereitet, und insgemein Schlacken-Bäder genennet werden, zum Theil aber aus mancherley Kräutern, Wurtzeln, Blumen und Saamen, z. E. von Camillen, Lieb-Stöckeln, Griechischen Heu, Mutter-Kraut, Roßmarin, Stein-Klee, und dergleichen sich kochen lassen, um dadurch dem Körper des Menschen in gewissen Fällen und Gebrechen Hülffe zu schaffen. Sonst badete man sich in diesen Gegenden häuffiger als heut zu Tage. Hiernechst lassen sich die Bäder abtheilen in öffentliche und Privat-Bäder. Zu denen ersten können gezehlet werden die nur erwehnte natürliche, als das Ackner ꝛc. nicht weniger die in denen Städten eingeführte Bad-Stuben. Die letzten aber begreiffen die sogenannten Bade-Zimmer in denen Palläsien grosser Herren, imgleichen gehöret dazu, was bey dem Worte Bad-Stube zum Ende gedacht wird. Weil auch bey dem Baden ein und andere Stücke vorkommen, derer man höchst-benöthiget, als wird es nicht unrecht gehandelt seyn, wenn solche in ihrer Ordnung ebenfalls allhier erkläret zu finden. Also ist eine

Bade-Haube, ein oben über dem Kopff zusammen gereihetes weisses Leinen-Tuch, so zuweilen gar fein mit bunter Seiden oder Garne ausgenähet, dessen man sich bey dem Baden, und sonderlich das Frauenzimmer in diesem Fall bedienet, um die ausgeflochtene Haare darunter aufzubehalten.

Bade-Mantel, ist ebener massen ein aus weisser Leinwand oben her zusammen gereihetes, aber etwas langes Tuch, so fast einer Weiber-Schürtze gleichet, welches das Frauenzimmer bey dem Baden über sich zu hängen pfleget.

Bade-Molde, ist ein von Kupffer meistentheils oval- und flach-getriebenes Gefäß, darinnen das neugebohrne Kind, so wohl unmittelbar nach der Geburt, als auch einige Zeit hernach ein oder etliche mahl gebadet und gereiniget wird.

Bade-Schwamm, siehe Meer-Schwamm.

Bade-Schurtz oder Schürtze, heisset nicht nur das niedere Kleid von Leinewand, welches bey dem Baden die Manns-Personen gebrauchen, den untern Leib damit zu decken; sondern man nennet auch also dasjenige besonders darzu geschnittene Vor-Tuch, dessen sich das Frauenzimmer absonderlich bey dem Schröpffen zu bedienen pfleget. Es hat dieses letzte einen angesetzten und in Falten gelegten Latz, welchen sie von vornen her vorzunehmen pflegen, da der Rücken aber zum Schröpffen frey bleiben muß. Diese, nebst der Haube und dem Mantel pfleget man zusammen das Bade-Zeug zu nennen, und solches unter diesem Titel in den Wasch-Registern und Inventariis zu führen.

Bade-Wanne, wird in den Bad-Stuben und auch sonst insgemein dasjenige höltzerne Gefäß genennet, darein eine erwachsene Person sich setzen kan, um theils zur Gesundheit, theils auch nur zur Reinlichkeit, ihren Leib abwaschen und reinigen zu lassen. Das gemeine Volck bedienet sich auch stat der Bade-Molden eines solchen aber ungleich kleinern Gefässes, um ihre jungen Kinder darinnen zu baden, und heisset dieses alsdenn ein Bade-Wännigen.

Bade-Wisch, ist eine von reinem zarten Stroh mit verschiedenen Fäden an einander geheffte Decke, die bey dem Baden der jungen Kinder von einigen Weibern gebrauchet, und ihnen untergebreitet wird.

Badian oder Stern-Anis, ist eine ausländische Frucht; welche in der grossen Tartaren gegen China häuffig wächset, und daher auch von einigen Chinesischer oder Sinesischer Fenchel genennet wird. Den Nahmen Stern-Anis aber hat er daher erhalten, weil die Hülse, worinnen die Saamen-Körner sitzen, die Figur eines Sterns von sechs oder sieben Spitzen vorstellet, und einen lieblichen aus Anis und Fenchel vermischten Geruch und Geschmack hat. Der Saame ist länglicht und gläntzend, wie der Lein-Saame, aber viel grösser. Den Nahmen Badian hat er von denen Russen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu stärcken, und einen reinen Athem zu machen. Bey uns wird er starck zu denen Wasser-Debauchen gebraucht, und in Thee und Caffee gethan, denen er einen anmuthigen Geschmack giebet, und dabey zur Magen-Stärckung dienet.

Bad-Stube, heisset insgemein derjenige öffentliche Ort, wo der darüber bestellte Baden seine Bade-Gäste, mit Baden, Schröpffen und Schwitzen zu accommodiren pfleget. Es müssen dieselben also angeleget seyn, daß nicht nur viele Personen darinnen zugleich sich aufhalten, und doch nicht von einander gesehen werden können; sondern es wird auch erfordert, daß iedes darinnen abgetheiltes Behältniß einige über einander erhöhete Sitze, und sein eigenes Wasser habe, daß man nach seinem Gefallen sich das Bad selbst warm oder laulich zubereiten könne. In manchen gemeinen Städten pflegen dieselben etwa wö-

chentlich, oder auch wohl nur in einigen Wochen einmahl geheitzet zu werden, da denn ein Junge durch die Gassen gehend, und in ein meßingen Becken mit einem Kleppel schlagend dadurch anzeiget, daß diesen Tag die Bad-Stube geoffnet werden solle, und man sich derselben bedienen konne. Es pflegen auch in einigen Privat-Häusern vor die darinnen wohnende Familien dergleichen angeleget und darneben dergestalt mit eingerichtet zu werden, daß sich selbige zugleich zu einem Wasch-Hause mit brauchen lassen. Ehemals da das Baden mehr gebräuchlich war, konten solche Bad-Stuben von Gemeinheiten, Städten, Ritter-Gütern vortheilhafftig angeleget und verpachtet, oder sonst genutzet werden.

Der Bad-Stuben-Rus und Schweiß, der sich von den Wänden sammlen lässet, erweichet die Geschwür, welche noch nicht zeitig seyn, dienet vor das Nieren-Weh und die Mutter-Beschwerung, ingleichen ist er gut vor die Feig-Wartzen.

Bähr, siehe Eber.

Bähung, wird genennet, so man ein erkranckes und halb abgestorbenes Glied durch die Wärme, vermittelst der Oeffnung der Schweiß-Löcher wiederum zurechte bringet. Es wird dieses aber auf unterschiedene Art vorgenommen, indem entweder nach erforderuden Umständen gewisse nützliche Kräuter klein zerschnitten in ein Säckgen gethan, solches hierauf durchnähet, und in Wein, Bier, Cosent, oder auch in ordinairem Wasser gekocht, und auf den schadhafften Ort, so warm als man es leiden kan, aufgeleget, auch damit so lange continuiret wird, bis man Hülffe verspüret; oder, man tuncket in die ausgekochten Kräuter ein Tuch, schlägt es so warm als möglich über den Schaden; oder, man lässet nur den Dampff von selbigen an den preßhafften Ort: oder, man räuchert denselben mit dergleichen über einem Kohl-Feuer angezündeten Materialien, bey welchen zwey letzten Arten man das Glied wohl darüber halten, und zugleich umhüllen und verwahren muß, daß der Dampff oder Rauch dieses wohl treffe, und selbiger ja nicht vergeblich vorbey ziehe.

Bäncke, sind höltzerne, von der Erde, durch sogenannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze; welche entweder beweglich oder fest gemachet. Die letzten werden theils zwey- und mehrfach oder Stuffen-weis über einander gebauet, wie in den Auditoriis auf hohen und niedern Schulen, ingleichen in den öffentlichen Schau-Plätzen, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Banck-Eisen an den Wänden befestiget; Die beweglichen hergegen seyn bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitz vor eine einzele Person, bald konnen drey und mehrere zugleich neben einander darauf sitzen. Die, so da Lehnen haben, behalten daher den Nahmen Lehne-Bäncke, und die letzten, wo nemlich mehr als eine Person darauf sitzen kan, heisset man Schoß-Bäncke: Diese werden zuweilen auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte und auf beyden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwischen zwey Tischen dergleichen Banck gestellet, sie an einer Seite für ieden Tisch Sitze abgiebt.

Bänder, heissen diejenigen Sachen, womit etwas an einander befestiget wird. Also nennet man ein Band die Schale, welche zu mehrer Beständigkeit und Befestigung des vorhero geheffteten Buches dienet; Nicht weniger geben die Ballen-Binder einem Pack Waare hier und da, mittelst eines Seiles, einen Band, um solchen aus vielerley Sachen bestehenden Ballen desto fester zusammen zu halten; dergleichen auch die Aufläder in acht nehmen, und die auf dem Wagen wohl zusammen und in einander geschlichtete Ballen-Fässer, und dergleichen, gehörigen Orts mit einem Band, so aus Ketten oder Strängen bestehet, wohl verwahren. Insonderheit aber werden unter dem Worte

Bänder, verstanden, die so manche und verschiedene Arten der Fenster- und Thür-Beschläge, vermittelst derer die Fenster und Thüren selbst vor die Oeffnungen fest und zugleich beweglich gemachet werden, Tab. I fig. 4. Es bestehen aber die von der ersten Art in denen gewöhnlichen Winckeln n. 1, die von der andern hergegen entweder in gebrochenen A, welche theils gerade ausgehend, mit Schwalben-Schwäntzen n. 2, und ohne dieselben n. 3, theils gekröpffet seyn n. 4; Oder, in Gewinden gehenden B, dergleichen die Frantzösische und Englische Creutz- n. 5, und Nuß-Bänder n. 6, oder in Haaken-Bändern C, ingleichen Band-Haaken, die mit einem Oehr versehen, und um einen eingeschlagenen Haaken sich bewegen. Die ersten konnen auch eingelassen oder versencket, auch nach Beschaffenheit der Umstände gekröpffet seyn, und dannenhero an den Thüren derer so mancherley Kasten, Kethen, Kutschen, Schräncke und dergleichen mehr gebrauchet werden: Die letzten hergegen sind theils gerade ausgeschweisset, und haben nur vornen an dem einen Ende das Oehr, so gleich hinter demselben der Nied-Nagel zu stehen kommt, dem noch einige Schlosser-Nägel folgen, welche den gemeinen Nahmen der Haacken-Bänder n. 7 behalten, und zu den Thorwegen, Haus- und Stuben-Thüren, Fenster-Läden u. s. f. dienlich seyn; Theils aber theilen sich am andern Ende auf beyden Seiten in Form eines Widder-Hornes, und heissen daher auch Bocks-Hörner n. 8. Theils sind endlich gleich hinter dem Oehr auf ein Blech angesetzt und bekommen den Nahmen Füll-Bänder n. 9, weil sie entweder gleich den kurtz vorhergehenden, an den Thüren, die Füllungen haben, gebrauchet werden; Oder, weil das Blech darauf sie gesetzet, nach der Form einer Füllung gemachet. Zuweilen sind diese Bleche nach einer gewissen Figur ausgeschnitten und durchbrochen, daher dergleichen auch alsdenn durchbrochene, ingleichen Laub-Bänder n. 10 genennet werden.

Bänder, heissen auch in dem Zimmer-Werck Tab. I fig. 5 lange schräg-liegende Höltzer, A a, welche an diejenigen Oerter mit eingebunden werden, wo man in Sorgen stehen muß, daß das Zimmer-Werck daselbst sich schieben möge:

tig, unverdaulich, giebt daher viel Mist und wenig, und wird mehr zur Strafe, indem man sie damit füttert, als zur Nahrung. Ist daher der Bauer, der sich auf die Bärenjagd begiebt, nicht mit Geduld und Ausdauer versehen, so kann er sie gleich bleiben lassen. Wer einmal eine Bären-Hetz' zuhören hörte, der wird sich nicht wundern, daß ein Bär sich nicht gern jagen lässt, und begreift leicht, daß man etwas mehr dazu gehört, als nur Muth, um sich mit einem solchen Thiere herumzuschlagen, und daß es nicht jedermanns Sache ist, sich in einen Bären-Zwinger zu begeben, wo man nicht weiß, ob man nicht mit einem Male, an statt des wilden Bären, einen wilden Bauern vor sich hat. Ein Bär ist nicht allein Klauen, als Zähnen, sondern [illegible] Bauer, wenn er sich einmal in Wuth gebracht hat, [illegible] Bär, und wenn er sich einmal in Wuth gebracht hat,

in wenigstens einer Konzerte Zeit von einer Stunde, und zwar in der Regel Vormittags zwischen 9 und 12 Uhr, Nachmittags zwischen 2 und 5 Uhr, Sonntags zwischen 10 und 12 Uhr, an den Wochentagen, mit Ausnahme der Sonn- und Feiertage, Abends zwischen 6 und 8 Uhr, an den Sonntagen zwischen 2 und 4 Uhr, an den Tagen vor hohen Festen zwischen 2 und 4 Uhr, an den Tagen nach hohen Festen zwischen 10 und 12 Uhr, an den Tagen vor und nach Neujahr, Ostern, Pfingsten, Weihnachten, Kirchweih, Fastnacht und Fastnachtdienstag, Fronleichnam, Mariä Himmelfahrt, Allerheiligen, Mariä Empfängniß, Stephanstag, Johannistag, Peter und Paul, Dreikönigstag, Lichtmeß, Mariä Verkündigung, Mariä Geburt, Mariä Reinigung, Mariä Opferung, Mariä Namen, Mariä Heimsuchung

Bär-Wurtz, ist an Geschmack der Angelica-Wurtzel, das Gewächse aber dem Dill oder Fenchel gleich, dahero es auch **Bär-Dill** und **Bär-Fenchel** genennet wird. Die Wurtzeln sind lang, fast kleinen Fingers dicke, eines guten lieblichen Geruchs und hitzigen scharffen Geschmacks, und breiten sich in der Erde weit aus einander: Der obre Theil der Wurtzel gegen das Kraut zu, ist mit rauchen Haaren bedeckt. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dill-Kraut durchaus gleich, daß man es kaum von einander erkennet; Der hole, runde Stengel aber wächset fast zwo Ellen hoch, hat oben Dolden oder Cronen von kleinen weissen Blümlein, denen ein langer Saamen, gleich dem Bibenellen-Saamen, folget. Dieses Kraut wächset gerne an beraichten Oertern, und frisset das Rind-Vieh solches sehr gerne, giebt auch gute Milch davon; Die Wurtzel aber wird mit unter den Theriac genommen.

Bahne, ist ein geebneter und planirter Raum oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoß bequem fortkommen lässet: Also wird die Schlitten-Bahn genennet, wenn, nachdem es geschneyet, der Schnee nebst dem Eiß alle Löcher und Tieffen eines Weges ausgefüllet, und derselbe durch den Frost so fest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kan. So heisset man auch bey der Reit-Kunst denjenigen Platz die Bahne, wo so wohl Menschen, als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und exerciret werden, weil solcher Ort gleicher Gestalt schön geebnet und täglich planiret seyn muß. Bey dem Gebrauch eines Lauff-Karrens wird diejenige Ruth, darinnen dieser mit seinen Rädern auf und abläufft, ebenfalls die Bahne genennet; An einem Beil oder Axt aber heisset diejenige face, die nächst der Schneide heran laufft, die Bahne; ingleichen braucht man dieses Wort ebenfalls von derjenigen wohl gehärteten Fläche eines Hammers oder Faustels, wo unmittelbar die Percussion und der Schlag geschiehet.

Bahre, Trage, Tragbahre, ist eine aus zweyen langen und in der Mitte etwas krum gebogenen Armen und etlichen breiten Over-Sprossen von Holtz verfertigte leichte Machine, vermittelst der zwey Personen eine ziemliche Last wegtragen können. Man hat dergleichen in Vieh-Ställen, den Mist darauf auf die etwas von den Ställen entferneten Mist-Stätten zu tragen, welche dahero **Mist-Bahren** oder **Mist-Tragen** genennet werden. Etwas anders aber ist die Todten-Bahre beschaffen, welche zwar auch aus zwey langen doch steiffen Armen und wenigen Over-Holtzern besteht, es sind aber diese nicht nur ungleich länger, sondern haben auch vier hohe Füsse und an Seiten noch kurtz in die Höhe gehende Holtzer, daß der darauf gesetzte Sarg im Tragen nicht auf die Seiten rücken könne.

Bahren, siehe **Krippe**.

Bahren-Beisser, Bahren-Grolzer, siehe **Krippen-Beisser**.

Baisse, Baitze, Beisse, Beitze, ist eine Art zu jagen, da man mit allerhand abgerichteten Raub-Vögeln, als Habichten, Falcken, Blau-Füssen, Sperbern, Sprintzen, und dergleichen, nicht nur allerley grosse und kleine Vögel, als Raiger, Enten, Rebhüner, Wachtel, Lerchen, sondern auch Hasen ꝛc. todt oder lebendig fänget. Mit der Baitze gehet es also zu: Man reitet, den Falcken oder Stoß-Vogel verkappt auf der Hand habend, hinaus ins Feld, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn solche etwas auftreiben, macht man dem Vogel das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einen Bogenschuß zustösset. Hat er solchen erhaschet, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier oder Weydemann den Raub mit guter Manier nehmen, der ihm denn alsobald von seinem bey sich habenden Geässe, es seyn Tauben oder sonsten was von Geflügel, davor etwas mitbrachtet. Unter allen **Baissen** ist die **Raiger-Baisse** die angenehmste, dahero sie auch nur Königlichen und Fürstlichen Personen zum Divertissement dienen muß: So bald ein Raiger aufgetrieben und des Falcken gewahr wird, fliegt er in die Höhe, und der Falck thut desgleichen, nimmt aber gleich, als ob er den Raiger nicht sehe, einen andern Weg, bis er ihn überhöhet. Alsdenn fänget der Falcke an, auf den Raiger mit seinen starcken Waffen einen hefftigen Anfall zu thun, giebt ihm einen Griff, schwingt sich wieder über- und um ihn her, bis er seinen Vortheil ersiehet, ihn gar anzupacken: Doch der Falcke hat sich vor des Raigers seinem spitzigen Schnabel wohl fürzusehen, weil er den Hals auf den Rücken leat, und den Schnabel über sich hält, also daß sich der Falck leicht daran spiessen kan: Alsdann kämpffen sie so lange, bis der Raiger überwunden, zu Boden fällt; Bisweilen werden zween Falcken auf einen Raiger gebaisst, welcher solcher gestalt eher, und mit weniger Gefahr gefället wird. Zur **Hasen-Baisse** braucht man sowohl den Habicht, als Falcken, unter denen die Sacker-Falcken, Lanier und Alphanetten, hierzu die besten sind. Bey der Hasen-Baisse reitet man in einer Reihe, als ob man hetzen wolte, die Wind-Hunde an den Hetz-Riemen, zwischen sich führend. Wenn nun der Stöber, kurtz vor dem Falckenier her sucht, einen Hasen auftreibt, werden die Wind-Hunde losgelassen, und der Vogel, dem Gebrauch nach, aus der Faust geworffen; Der fliegt in einem Bogen, und macht, wie die Falckenier sagen, einen Bund, giebt dem Hasen mit seinen Waffen einen Griff, der duckt sich dann, sonderlich wann er recht getroffen wird, bis die Hunde ihn kommen, dann fliehet er wieder fort, und dessen machet er zum andernmahl einen Bund, und etwan wohl auch den dritten, bis der Hase betäubt und von den Hunden gefangen wird. Der Habicht gehet dem Hasen niedrig auf der Erden nach, giebt denselben einen starcken Griff, und hält ihn fest mit der rechten Klaue, mit der lincken aber ergreiffet er die Erde starck, daß er den Hasen erhält. Die Hunde, die man beym Baissen gebraucht, müssen

Vogels gewöhnt seyn, und demselben keinen Schaden zufügen. Es wird aber nicht nur gutes Wetter zur Baisse erfordert, weil der Vogel bey trübem Himmel keine Lust darzu hat, und man denselben so wohl als den Raub leicht aus dem Gesichte verlieren kan, sondern es erfordert auch, wie Mr. d' Esparron in seinem Traité de la Fauconnerie davon schreibet, zu guter Verfuhr des Vogels ein scharff-sehende Auge, ein guter Verstand, und eine fertige Hand. Wer den Vogel recht werffen will, muß auf der linken Seiten der Spur halten, und denjenigen, so die Hunde führen, auf der Rechten; es gehöret auch noch zu des Vogels Commodität und Vortheil dieses, daß man sich im Werffen nach Gelegenheit und Nothdurfft fein wenden zu drehen wisse. Die Baissen nehmen gemeiniglich ihren Anfang um Bartholomäi, und gehen um Lichtmeß wieder zum Ende.

Baissen, Baitzen, Beissen, Beitzen heißt, mit allerhand abgerichteten Falcken, Raub- und Reiß-Vogeln auf vorher beschriebene Art, Reiher, Kauer, Enten, Rephüner und andere flüchtige Vogel fangen.

Baiß- oder Baitz-Hunde, welche als Stöber auf der Baisse gebraucht werden, sind denen Hüner- oder Wachtel-Hunden in allen gleich, nur ist diß allein der Unterschied, daß sie auf der Baitze nicht vorstehen dörffen, auch nicht wie die vorstehenden Hunde weit voran suchen und wieder streichen, sondern hart bey und vor dem Falckenier her ihren Such haben und müssen.

Baiße, siehe Blauling.

Balcken, sind starcke grosse vierkantige Hölzer Tab. I fig. 6. welche allermeist durch die Breite eines Hauses geleget, und insgemein, zum Unterscheid derer anderen, Haupt- oder Trag-Balcken a genennet werden; Es geben nicht nur den Boden eines oberen Stockwerckes, sondern sie sind auch zugleich zu Stützen des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man sie auch in der Absicht, wann eine Decke zubereitet werden soll, bald enger bald weit von einander geleget findet. Zu dem Ende dobelt man sie gar in einander, und füllet den Zwischen-Raum mit etwas dünnem Holtze, so ebenfalls gehörig an einander gelattet ist, genau aus. Wenn die Breite des Hauses so groß, und dahero die Balcken gar nicht anders nicht auf eine Schied-Wand zusammen, sich wegen ihrer Länge in der Mitten möchten, so legte man unter solchen quer durch einen ziemlich starcken Balcken oder Unterzug b, anitzo aber an statt dieser dieselben einen Träger c. So auch in den ersten und letzten Balcken eines Hauses unter den Dach-Stuhl kurtze Balcken versetzet, und auf die beyden Haupt- oder Plan-Stücken d der übrigen Balcken Wände aufgeleget worden, daß es gar nicht das Ansehen hat, als wenn Balcken geleget wären, so heissen diese kurtze Balcken Strich-Balcken, e: sie dienen sowohl zu Festigkeit, als auch Zierlichkeit eines Gebäudes, und sind in manchen Fällen z. E. bey den Pavillons und Zelt-Dächern unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dach-Werck zwey und zwey Sparren oben gegen den Forst zu, und etwas über die Mitte durch kurtze Balcken zusammen, von denen die kleinesten zu oberst Hahne-Balcken f, die anderen weiter unten aber Kehl-Balcken g, zubenahmet werden. Zuweilen wird das Wort Balcken bey Scheunen, vor die Por- oder Empor-Scheune gebrauchet. Davon siehe Empor-Scheune.

Balcken an der Ege, siehe Ege-Balcken.

Balcken am Pfluge, siehe Pflug-Balcken.

Balcken an der Waage, siehe Waag-Balcken.

Balcken-Streiffen, siehe Hacken-pflügen.

Baldrian, Waldrian, Katzen-Kraut oder Katzen-Wurtzel, ist viererley Gattungen; der grosse, mittlere, kleine und rothe Baldrian, wovon nur der erste und der letzte in denen Gärten gezeuget wird. Der grosse Baldrian treibet runde, hohle, und ohngefehr anderthalb Ellen hohe Stengel, an welchen je zwey und zwey, weiche breite, theils gantze, theils starck zerkerbte Blätter hervor wachsen. An denen Stengeln und Zweigen kommen weisse auf Purpur zielende Blumen, und nach denenselben ein länglichter platter Saamen. Die Wurtzel ist Fingers-dicke und zasericht, eines scharfen Würtz-Geruchs, und dergleichen Geschmacks; Diese wird nicht nur vor die Menschen, wider die fallende Sucht, Pest, Engbrüstigkeit und andere Zufälle verordnet, sondern hilfft auch denen Pferden, welche dunckle Augen haben, wann sie denenselben klein zerschnitten unter dem Futter zu essen gegeben wird. Der rothe Baldrian hat eine rundere und dickere Wurtzel, ist weisser Farbe und eines guten Geruchs; die Blätter und Stengel sind auch etwas dicker. Er hat viel schöne rothe Blumen, die Dolden-weise aus länglichten Kelchlein herab hangen, schier wie der Jasmin, und wird in Geschirre gepflantzet. Wann man ihn vom Saamen erzielet, blühet er schwerlich das erste Jahr, setzt man ihn aber um, so kriegt er seine Blumen das nächste Jahr im Junio. Sonst zerreisset man die Neben-Schosse durch die Wurtzeln, und macht damit neue Pflantzen. Er will fleißige Begiessung und warmen Sonnenschein haben. Ausser oberzehlten Arten findet man noch in denen Gärten den Indianischen Baldrian, welcher bleich-grüne Blätter, und an einem Schuch-hohen Stengel eine Crone voll schöner purpur-farbenen fünff-blätterigen Blumen bringet. Etliche bringen auch weisse Blumen, auf welche lange Hülsen mit dem Saamen folgen.

Balg, wird das abgestreiffte oder abgezogene Fell einiger kleinen Thiere, als des Hasens, Caninchens ꝛc. wie auch der Raub-Thiere, als des Wölffes, Luchsen, der wilden Katzen, des Fuchsen, Fisch-Otter ꝛc. genennet.

Balg,

Balg, heiſſet auch beym Vogel-Fang ein ausgeſtopffter Vogel, den man auf einem Pfälgen in die Erde ſtecket, daß es das Anſehen hat, als wenn er auf ſeinen Füſſen ſtünde, die herum fliegende Vögel damit zu betrügen, und auf den Herd zu locken.

Balg, iſt ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülſe, darinnen das Saam-Körnlein an ſeiner Aehre ſitzet.

Balgrieſe, heiſſet eigentlich die eiſerne Röhre, die an den ſpitzigen Theil des Blaſe-Balges angemachet, und der Wind dadurch heraus geblaſen wird. Siehe unten Blaſe-Balg.

Ballen nennet man des Hirſches Unter-Läuffte, worauf er gehet. Ingleichen auch bey den Menſchen das fleiſchige Theil an den Fuß-Solen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzeler Sachen von einer oder verſchiedener Art genennet, wenn man ſolche wohl zuſammen ſchlichtet, und über oder neben einander packet, äuſſerlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Planen umſchlaget und verwahret, mit Stricken zuſammen bindet, und dieſe mittelſt eines höltzernen Riegels ſcharff anziehet; daher auch diejenigen, die dergleichen Arbeit auf behörige ſorgfältige Weiſe vorzunehmen geſchickt ſeyn, Ballen-Binder heiſſen. So pflegt man auch zuweilen einerley Waare in gewiſſer Zahl und Maaß alſo zuſammen zu packen, und dem Ballen oder Bälgen nach zu verkauffen; Als ein Ballen Papier, der 10 Ries oder 200 Buch in ſich hält; gleiche Bewandniß hat es mit der Leinwand, welche in verſchiedener Sorte als Haus-Mittel- und feine oder klare dem Bälgen nach verkaufft wird, davon manches 30 Ellen hat, ſo auch ein halb Stück heiſſet, insgemein aber ſoll iedes Bälgen 12 Ellen halten; So iſt man auch gewohnt eine geringe und ſchlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkauffen, daher er Bälgen-Atlas genennet wird. Der beſte davon heiſſet Pœlings-Gauton, und der gemeineſte Satin.

Balſam, iſt eine weiche, gleich einer Salbe ſchmierige, meiſt aber wohl-riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunſt zuwege bracht worden. Von dem wahren Balſam-Strauch, deſſen ſein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Baleſſan oder Ballan heiſſet, und davon des Herrn *Prof. Slevogts* in Jena gelehrte *Diſp. de Balſamo vero* A. 1705 habita, nachgeleſen werden kan, ſchreibet zwar *Plinius*, er wachſe allein in Judäa, und noch darzu nur in zwey Gärten, die den Königen gehörig; Allein er iſt auch in Indien und Aſien anzutreffen, immaſſen er aus Arabien, als einem dürren, ſandigten Boden in einen fettern ſich gerne verſetzen läſſet, wiewohl man ihn ſodenn auch nicht ſo kräfftig befunden: Aus dieſen Urſachen aber hat er eben verſchiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, ingleichen *de Mecha*, theils *Ægyptiacum*, theils *Syriacum*, theils *Judaicum*, in Deutſchen die Salbe aus Gilead, oder mit ſeinem Haupt-Nahmen *Opobalſamum* genennet wird. Er wächſet dem Holtz nach wie Wein-Reben, doch nicht ſo hoch; Wenn dieſes Holtz mit Glas, Helffenbein oder ſonſt einem ſcharffgemachten Inſtrument, nur aber mit keinem Eiſen, weil es davon verderben ſoll, in dem Martio bis Auguſtum aufgeſchlitzet oder geriſſen wird, läſſet es dergleichen wohlriechenden Safft Tropffen-weis fallen, welcher anfänglich weiß, hernach gelb, und endlich roth wird, hat einen bitterlichen piquanten Geſchmack und höchſt-angenehmen Geruch; oder er wird auch ſo aus dem Holtz und Blättern da heraus gezogen, welcher letzte aber nicht von ſo groſſer Güte, als der wahre Safft. Der durch Kunſt aus allerley Specereyen, gewiſſen Salzen, Hartzen, Gummi, und dergleichen zubereitete und diſtillirte ſogenannte Balſam, als Zimmet-Roſen-Muſcaten-Lavendel-Schlag-Glieder-Nerven-Lebens-Balſam u. ſ. f., iſt ſo mancherley, daß es viel zu weitläufftig und beſchwerlich fallen würde, ſolche Arten alle hier zu beſchreiben, und kan davon in dem Natur-Lexico das Wort Balſamum nachgeſchlagen werden. Den aus den köſtlichen Specereyen verfertigten und ſogenannten Schlag-Balſam pflegt man gemeiniglich in einem ſilbern, Elffenbein, Stein u. ſ. f. auf mancherley Art zubereiteten Behältniß, ſo ein Balſam-Büchslein genennet wird, bey ſich zu tragen, um in bedürffenden Fall dergleichen alſobald bey der Hand zu haben.

Balſam-Aepffel, iſt die Frucht einer Pflantze von zweyerley Arten; Eine, ſo wir die gemeine nennen wollen, hat zarte ſtreiffige Aeſte, zerferbte und krauſe Blätter, gleich den Wein-Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich-gelbe oder Iſabell-Farbe-Blüthe. Die Frucht iſt länglicht-rund an beyden Enden zugeſpitzt, anfänglich grün, hernachmals gantz ſchön gelb-roth, ſpringet, wenn ſie nur ein wenig berühret wird, von ſich ſelbſten auf, und windet ſich alſo zuſammen, daß das gold-gelbe Marck auswerts zu ſtehen kommt: inwendig enthalten die Aepffelein vier, ſechs, bis acht lange dünne Kerne, welche mit einem dünnen rothen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann ſie aber reiff worden, gantz ſchwartz werden, und dieſes iſt eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflantzung. Die andere Art iſt die Ceyloniſche, dieſe iſt zweymahl groß als jene, und dabey nebſt ihrer langen und ſtarcken, gerad unter ſich gehenden Ruthen, auch darinnen von ſolcher unterſchieden, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden-Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, gekerbt ſeyn, und daß ihre reiffen Kerne gantz weiß bleiben. Der Saame von dieſen Pflantzen muß alle Jahr friſch eingeſtecket, und etliche paar Tage zuvor in laulichtes Waſſer, darinnen Sauertelg liegt, eingeweichet werden, erfordert auch eine mit Küh-Miſt vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten, und nachhends in der Sonne ſtehen. Wenn ſie hervor zu wachſen beginnen, muß man ſie an ein dazu gemachtes Geländere herum ſchlingen, ſo

Digitized by Google

n sie sich bald an, steigen hoch hinauf, und
ben sowohl mit ihrer Blüthe, als der schö-
n gelb-rothen Frucht ein liebliches Anse-
n. Sie wollen, wider die gemeine Garten-
egel, (welche will, daß man im Frühling
ib Morgens, und im Sommer des
bends begiessen solle) um den Mittag,
nn die Sonne am heissesten scheinet, und
er offt mit Fleisch-Wasser begossen seyn.
er dem Frost muß man sie wohl bewahren,
nn dieser ist ihnen gar sehr zuwider.

Banck-Eisen, ist ein langes Stück Eisen, so
n dem einen Ende wie ein starcker Nagel zu-
gespitzet, und hin und wieder an den Seiten
ufhauen ist, daß es sich nicht so leicht her-
s ziehe, wo es eingeschlagen, in der Mitte hat
einen Ansatz, um es durch das Schlagen mit
em Hammer oder Beil in die Wand eintrei-
n zu können; das andere Theil und Ende,
ausserder Wand bleibet, ist breit, wie ein
and geschlagen, hat einige Löcher, daraus es
it Nägeln an eine lange Banck, hohes Repo-
rium, Röthe und dergleichen zu befestigen,
, desfolglich diese Stücke an einer Wand un-
wegslich zu machen.

Band, ist das nach einem langen Faden ein
er mehrfärbig verfertigte Gewebe, welches
f einem besondern, doch gantz simplen ver-
ertigten Wirck-Stuhl zubereitet, mit der Ellen
gemessen, ingleichen den Stücken oder auch
n Schocken nach in gantzen verkaufft wird.
s ist dieses bald breit, bald schmahl; die gantz
hmahlen und kleinsten Sorten heissen Hol-
ndisch Bändgen, Paternoster-Bändgen,
troh-Bändgen und Bislint. Hiernächst
rd es auch der Materie nach, woraus es ge-
acht, unterschieden, und ist theils Zwirn-
Wollen- gantz Seiden- und halb Seiden-
er Floret-Seiden, theils Silber- und
old-Band: Es giebt es auch dem Gewe-
e und der übrigen Zubereitung nach vielerley
rten des Bandes, als schlechtes, gemo-
eltes, gedrucktes, glattes, geblümtes,
echtes, zäckigtes, einfaches, doppeltes,
wässertes, Piccirtes und gestreiffites u. s. f.
ches Band wird eines Theils entweder zu
m Putz der Kleidungen, auf den Kopff, zu
Einfassungen hier und da nach der eingeführ-
n Art der Tracht häuffig oder sparsam ge-
rauchet; andern Theils aber ist sonderlich
s Zwirn-Band an einigen Stücken der Wä-
he und des Geräthes gantz unentbehrlich,
welches sodenn ordentliche Haus-Frauen, ehe
e nach vollzogner Wäsche die Stücken in die
esch-Röthen legen, mit dem Messer zuför-
rst glatt ausstreichen, und an Daumen über
s gedachte Messer gantz behende in schmah-
Fältgen zu legen wissen, dergleichen Arbeit
n ihnen das Bänder-Kerben genennet wird.
eut zu Tage hat man hierzu auch ein beson-
res ausgefaltztes Instrument, dessen man
ch zugleich zu breiten Stücken, als die Zipf-
l an den Nacht-Zeugen seyn, bedienen kan.

Band-Haacken, siehe Bänder.

Band-Weide, siehe Weide.

Bann-Mühle, siehe Zwang-Mühle.

Bann-Ofen, siehe Zwang-Backofen.

Bann-Raitel, werden in Ober-Deutsch-
land die Laß-Reiser genennet, davon dieses
Wort nachzuschlagen.

Bann-Steine, ist eine Art Mahl-Steine,
davon unter diesem Wort gehandelt worden.

Barbe oder Barme, ist ein schuppichter
und fast wie ein Karpff gestallter Fisch, wel-
cher einen kleinen spitzigen Kopff, dunckeln
Rücken, dunckel-gelbe Seiten, und weissen
Bauch hat, auch, nachdeme er in guten nahr-
hafften, oder schlechten Wassern stehet, oder
zu seinem richtigen Wachsthum und Alter ge-
langet, groß, lang, und dicke ist. Er hat vor-
ne am Maule zwey Flossen, welche fast einem
Knebel-Bart ähnlich, (wovon er auch seinen
Nahmen mag bekommen haben,) einen ge-
spaltenen Schwantz und sechs Floß-Federn,
als zwo an den Kiessern, zwo am Bauche, ei-
ne am Ausgang, und eine auf dem Rücken.
Ob er wohl mit unter die Raub-Fische ge-
rechnet wird, weil er alles, was er erlangen
und zwingen kan, verschlinget, auch so gar sei-
nes eigenen Geschlechtes nicht verschonet, so
muß man ihn doch vor einen niedlichen, ge-
sunden und leicht verdaulichen Fisch paßiren
lassen, zumahl im April, May und Junio.
Seine Laichzeit ist gegen das Ende des Mer-
tzens, um die Zeit der Frühlings- Tag- und
Nacht-Gleiche. Er hält sich meistens in Flüs-
sen unter den Steinen oder Baum-Wurtzeln
und in hohlen Ufern auf, (da man ihn, wenn
man anderst in dem Wasser waten kan, leicht
mit Händen erhaschet) oder wühlet wie ein
Schwein mit dem Maule so lange in die Er-
de oder in den Schlamm, bis er ein Loch ge-
macht, darein er sich verbergen kan. In Seen
stehet er nicht so wohl, ist auch nicht so gesund,
als in Flüssen, in Teichen aber gar nicht; Der
Kopff, und sonderlich das Maul an selbigem,
wird vor das delicateste gehalten; Sein Ro-
gen hergegen soll trefflich laxiren, und darum
wirfft man ihn gewöhnlich weg. Im Winter
soll er in seiner Höhle stecken bleiben, und sich
wenig sehen lassen, weil er die Kälte nicht ver-
tragen kan. Die Egeln setzen sich gerne an
dieselben, die sie an den Steinen und Baum-
Wurtzeln mit Gewalt abstreiffen. Sie wer-
den mit Angeln, Reussen und Garn-Säcken
gefangen; Worbey noch zu erinnern, daß sie
diejenigen Köder, wo Anis, Fenchel, Wein-
beere, Honig, und andere süsse Sachen dar-
unter, am meisten zu lieben pflegen. Man
richtet die Barben auf allerhand Art in der
Küche zu, als trocken blau gesotten, oder mit
allerley Brühen, oder gebacken. Ihre Vor-
bereitung bestehet darinnen, daß man sie reis-
set, und sodenn schuppet, ausgenommen diejе-
nigen, die man trocken und blau sieden will:
denn da werden sie nur gerissen, und wenn sie
groß, in Stücken zerschnitten; Hierauf wä-
schet man sie reine aus, legt sie in ein Gefäß,
giesset Eßig darüber, setzt in einem Kessel
Wasser über das Feuer, saltzet dasselbe, und
merckt, daß zu vier Pfund Barben zwey
Hände voll Saltz gehören. Siedet nun

dieses

dieſes Salz-Waſſer, ſo wirfft man die Barben hinein, und läſſet ſie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer- aber wohl zu beobachtender Handgriff iſt wegen des Blauwerdens zu bemercken, daß man, wenn ſie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Waſſer darauf ſpritzen, und rein Papier darüber legen müſſe, nur, daß der Braden nicht davon gehe, denn ſobald dieſes aus Verſehen geſchehen ſolte, werden dieſe Fiſche nicht blau, ſondern ſchwartz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf ſie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Peterſilie darüber zu ſtreuen. **Mit einer gelben Pohlniſchen Brüh:** Da werden ſie gehörig vorbereitet, und gleich dem vorigen in Salz-Waſſer abgeſotten, doch kan des Saltzes weniger genommen werden. Inzwiſchen ſetzt man einen Topff mit Waſſer oder Bouillon ans Feuer, ſchneidet Zwiebeln und etliche Borsdörffer-Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und läſſet es zuſammen kochen. Wenn dieſes gnugſam gekocht, wird es durch ein Haar Tuch, oder in Ermangelung deſſen durch einen Durchſchlag geſtrichen, in ein Caſſerole geſchüttet, und da es ſehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegoſſen, hierzu wirfft man Butter, rein geleſene groſſe Roſinen, abgezogene Mandeln, geſchnittene Citronen-Schalen, ein Viertel-Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Saffran, läſſet alles zuſammen wohl aufſieden, leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müſſen. Bey dem Anrichten werden dieſe zierlich auf einer Schüſſel herum geleget, über ſelbige ein wenig weiſſer Ingber und Muſcaten-Blüthen geſtreuet, und die beſchriebene Brühe darüber her gegoſſen, auch die Schüſſel im übrigen mit Gebackens und Citronen garniret. **Mit einer ſchwartzen Pohlniſchen Brüh:** Man verfähret mit den Barben gleich wie bey vorigen; alsdenn ſetzet man Wein, Waſſer und Wein-Eßig zum Feuer, ſchneidet Zwiebeln, und Rinde von Rocken-Brot darein, ſchüttet Pfeffer und Ingber darzu, und läſſet dieſes alles fein mit einander kochen, reibet ohngefehr um 1 Groſchen guten Pfeffer-Kuchen in dieſer Brühe, ſtreichet ſolche hernach durch ein hären Tuch oder Durchſchlag in ein Caſſerol, macht braune Butter daran, und wirfft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelcken und Zucker darein. Wenn ſolches kochet, quirlt man etwas Schweiß von welchem Thier es auch ſey, mit ein wenig Eßig ab, gieſſet den hinein, und rühret die Brüh wohl um. Endlich legt man die Barben dahinein, und läſt ſie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verhält man ſich wie bey vorhergehenden, nur daß geſchnittene Citronen-Schalen darüber geſtreuet werden. **Mit einer weiſſen Butter-Soſſe:** Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgeſotten, ſo ſetzet man halb Waſſer und halb Brühe, darinnen dieſe Fiſche geſotten, in einem Caſſerol übers Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, Ingber und ein Stück Butter hinzu, und läſt es kochen. Ferner legt man eine gantze Zwiebel, ein bißgen klein gehackte Peterſilie und hernach die Barben in dieſe Brühe, damit ſie etwas durchziehen. Hierauf ſchläget man drey Eyer-Dottern in ein Töpffgen, gieſſet ein paar Tropffen Wein darzu, quirlt ſolche gantz klar, und gieſſet es unter die Brühe, die noch auf den Fiſchen, hebt ſolche vom Feuer, ſonſt rinnen die Eyer zuſammen. Im Anrichten verhält man ſich, wie ſchon gemeldet, nur beſprenget man dieſe Fiſche mit ein wenig abgeklärter Butter. **Mit zerlaſſener Butter:** Vorbereitet und ſiedet die Barben, wie ſchon gemeldet, richtet dieſelben an, beſtreuet ſolche mit klein gehackter Peterſilie und Muſcaten-Blüthen, ſetzet ſie auf glühende Aſche, und gieſſet zerlaſſene und abgeklärte Butter darüber, ſo iſt das Eſſen fertig. **Mit einer Capern-Soſſe und Baum-Oel:** Anfangs ſchuppet, reiſſet und ſchneidet man die Barben in Stücken, ſaltzet ſelbige ein, und bäckt ſie aus Schmaltz, wie bald ſoll angewieſen werden, iedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet ſolches gleichfalls. Wenn dieſes vollzogen, gieſſet man ein wenig Brühe oder Peterſilien-Waſſer, nach dieſen aber noch Wein und etwas Eßig hinzu, legt Lorbeer-Blätter, Ingber, Pfeffer, etliche gantze Zwiebeln darzu, läſſet es durch einander kochen, miſcht auch eine Hand voll Capern darunter, legt die Barben, nebſt zerſchnittenen Citronen-Schalen und Scheiben dahinein, und läſſet ſolches wieder kochen. Endlich ſchüttet man ohngefehr eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten ſtat der Butter Baum-Oel in die Brühe, läſſet ſelbige abermahlen noch einen Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlich, die Fiſche hernach an. **Mit ſaurer Fricaſſe und geröſteter Semmel:** Die Barben werden wie vorige geſotten; inzwiſchen thut man Eyer-Dottern in ein Töpffgen, ſchüttet ein Meſſer-Spitze rohes Mehl hinzu, gieſſet ein paar Tropffen Eßig darein, und quirlt es ab, hernach miſchet und rühret man halb Eßig und halb Brühe, darinnen die Fiſche geſotten worden, unter die Eyer Dottern, thut Pfeffer und Ingber hinein, ſetzt ſolches mit dem Töpffgen ins Kohl-Feuer, da dieſes denn immer muß gerühret werden. Endlich legt man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret es wieder ſo lange bis es ſiedet. Iſt es nun ſo gieſſet man einen Eß-Löffel kaltes Waſſer hinein, damit die Eyer nicht zuſammen laufen können, richtet die Barben gehörig an, und gieſſet dieſe gedachte Brühe darüber, denn endlich würfflicht geſchnittene und Gold-gelb in Butter geröſtete Semmel gleich über die Fiſche geſtreuet wird. **Barbe zu backen:** Da dieſe geſchuppet und geriſſen, werden ſie über und über gekerbet, alsdenn in Stücke geſchnitten und eine Stunde in Saltz geleget. Sodenn läſſet man in einer Pfanne Schmaltz heiß werden, trocknet die Barben abe, beſtreuet ſie mit Grieß

Digitized by Google

Gerichte zu gut waren, schmeckt, und dabei habe ihn Gott gesund. Und das sei ihm jetzt das Wichtigste. Und wenn er auch manchmal gemeckert hätte, so sei das nicht so gemeint gewesen, und wer sie so gesund gemacht hätte, und wer sie so gesund erhalte, und wer sie so gesund ernähre.

Darüber, daß sich eine gewisse Art einiger Leute, die sich Christen nennen, nicht mit ihrem Gott abfinden könne, sondern sich ihn nach ihrem Sinn zurechtmachen wollten, habe er sich oft geärgert. Und wenn sie dann noch Gott lästerten, dann könne er sich nicht beherrschen und werde grob. Darüber, daß sie ihn verlästerten und mit ihrer Gottlosigkeit ihren Kindern schlechte Beispiele gäben, habe er sich oft geärgert. Und wenn sie dann noch ihre Kinder zu Gottlosen machten, dann könne er sich nicht beherrschen und werde grob. Darüber, daß sie ihre Kinder nicht zu Gehorsam erzögen, und daß sie ihre Kinder nicht zu Gehorsam gegen Gott und Menschen erzögen, und daß sie ihre Kinder nicht zu Gehorsam gegen Eltern und Lehrer erzögen, und daß sie ihre Kinder nicht zu Gehorsam gegen Obrigkeit erzögen, habe er sich oft geärgert. Und wenn sie dann noch ihre Kinder verzögen, dann könne er sich nicht beherrschen und werde grob. Darüber, daß sie ihre Kinder nicht zu Gehorsam gegen Gott erzögen, habe er sich oft geärgert. Und wenn sie dann noch ihre Kinder zu Gehorsam gegen Gott erzögen, dann könne er sich nicht beherrschen und werde grob.

Da man sich nun auch in dieser Mittheilung auf nichts weiter einlassen kann, und auf die andern der Wörterbücher Bezug nehmen muß, so will man nicht weiter Wiederholung, daß in meiner Wörterbuch-Sammlung die Wörter in alphabetischer Ordnung stehen, und daß sie, wenn sie nicht in Ulfilas, und Skeireins und Glossen; aber wenn sie über sich hinaus gehen, und in andern Sprachen sich finden, diese Sprachen an einander hier zusammen ein Ganzes, vereinigt, in gegenseitiger Ergänzung, und Erläuterung, und Ulfilas; am Meister aber auch Ulfilas und Selbst Meister; selbst muß man hier Meister sein, in Sicherheit in der Grammatik sowohl der Gothischen, als der Verwandten Sprachen, die Sicherheit der Kritik, und Hermeneutik, und Exegese, und Sprachkunde, und Sprachgeist, und Sprachgefühl, und Sprachgeschmack, und Sprachgenie, und Sprachgewandtheit, und Sprachgewalt, und Sprachherrschaft, und Sprachmeisterschaft, und Sprachkunst, und Sprachwissenschaft, und Sprachphilosophie, und Sprachgeschichte, und Sprachgeographie, und Sprachstatistik, und Sprachtechnologie, und Sprachsystematik, und Sprachencyclopädie, und Sprachmethodologie, und Sprachmethodik, und Sprachdidaktik, und Sprachpädagogik, und Sprachpädeutik, und Sprachpolitik, und Sprachdiplomatik, und Sprachtaktik, und Sprachstrategie, und Sprachpolemik, und Sprachapologetik, und Sprachirenik, und Sprachsymbolik, und Sprachmystik, und Sprachorthodoxie, und Sprachheterodoxie, und Sprachpantheismus, und Sprachtheismus, und Sprachatheismus, und Sprachdeismus, und Sprachpandeismus

Bauwerke gesetzt, die bald so oder so den Preis davon trugen und dann Vorbilder wurden, nach denen andere gebaut wurden oder die Baumeister selbst ihre Werke wiederholten. Die Basiliken sind eine der Formen, wie sie in der Kirchenbaukunst oft gefunden, und wie sie auch in der Profanbaukunst vorkommen. Sie sind nicht Erfindungen des Christen, bei denen sich dieser nur der Formen bedient hätte, welche die Kunst seiner Zeit ihm bot, sondern sie sind Bauwerke, welche ihrer Bestimmung nach schon vor dem Christentum vorhanden waren, und diese haben dann ihre Form auch in der christlichen Kirchenbaukunst beibehalten. Die Basiliken sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basiliken, heißt, wie alle Baulexikon, in Kürze sagen, Königshallen, und sie sind also ursprünglich Bauwerke, die einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, sagt Brehm, ist der Name einer Eidechsengattung, welche sich durch einen Kamm auf dem Kopfe auszeichnet. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, heißt, wie alle Baulexikon, in Kürze sagen, Königshallen, und sie sind also ursprünglich Bauwerke, die einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, sagt Brehm, ist der Name einer Eidechsengattung, welche sich durch einen Kamm auf dem Kopfe auszeichnet. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, heißt, wie alle Baulexikon, in Kürze sagen, Königshallen, und sie sind also ursprünglich Bauwerke, die einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, sagt Brehm, ist der Name einer Eidechsengattung, welche sich durch einen Kamm auf dem Kopfe auszeichnet. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, heißt, wie alle Baulexikon, in Kürze sagen, Königshallen, und sie sind also ursprünglich Bauwerke, die einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie einer Herrschaft, welche sich selbst als eine solche Obermacht, die selber Herrschaft über Herrschaften ist, ausgibt, dienen sollen. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Basilisk, sagt Brehm, ist der Name einer Eidechsengattung, welche sich durch einen Kamm auf dem Kopfe auszeichnet. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte. Sie sind also nicht Bauwerke, welche für den Gottesdienst der Christen erfunden wurden, sondern sie sind Bauwerke, welche schon vorhanden waren, ehe der Christ sie für seinen Gottesdienst benutzte.

Siehe Natur-Lexicon, ingleichen unten das Wort *Paratas*.

Bätze, iſt ein Hund weiblichen Geſchlechtes, ſo man auch auſſer dieſen eine Hündin zu nennen pfleget. Es ſind dieſe insgemein die wohl gewachſenſten und auch gelerneſten, daher ſie zu allerley Künſten am erſten ſich abrichten laſſen.

Batzen, iſt eine beſondere Zierath, oder ein Angehencke von Gold oder Silber mit hangenden, auch ſonſt hin und wieder eingeſetzten Diamanten reichlich verſehen, woran auſſer dieſen in vielen Gelencken hangenden Gliedern, auch noch andere nach der ſchönſten Invention ſich ausbreitende Theile befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt iſt an einem darzu gehörigen Schnür-Kaſten am Hals herunter hangen zu laſſen. Es wird auch ſonſt eine bekannte Scheide-Müntze, ſo 16 Pfennige gilt, darunter verſtanden, davon ſ. das Nat. Lexic.

Bau, heiſſen bey der Jägerey die Löcher, worinnen ſich Dachſe, Füchſe, Caninichen, Fiſch-Ottern aufzuhalten pflegen. Von dem Fuchſe iſt bekannt, daß, ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derſelbe ſich doch nicht leichtlich ſelbſten einen Bau macht, ſondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch Liſt, oder, wo er ſeiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus ſeinem Bau treiben und ſich darein logiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch ſicher ſeyn will, muß er nothwendig ſeinen Bau unter einen wurtzlichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geſchiehet, dahingegen in denen Dachs-Bäuen mehrere ſind. Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchſe, welche von ihren Alten vertrieben worden, und ſonſten nirgends hin wiſſen.

Bau, wird auch diejenige Arbeit genennet, welche man auf ein Stücke Landes wendet, um ſolches fruchtbar zu machen, und wird nach ſeinen Gattungen, durch iedesmahlige Vorſetzung eines Bey-Wortes in **Acker-Bau**, oder **Feld-Bau**, **Garten-Bau**, **Hopffen-Bau**, **Wein-Bau** ꝛc. unterſchieden. Wovon ein mehrers unter eines ieden Benennung zu finden.

Bauch, heiſſet, wann man an dem Erndte-Wagen an ieder Leiter, bey der daran zwiſchen dem Hinter- und Vorder-Rad, befindlichen Oeffnung drey Stricke (ſo man **Bauch-Seile** oder **Bauch-Stricke** nennet) mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anſchleiffet und feſt machet, damit nicht nur beym Einführen des Getreydes eine Anzahl Garben darein geleget, und alſo ein mehreres, als ſonſten ordentlich zwiſchen den puren Leitern geladen, ſondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu ſchulden kommenden Schwanckens, ſicherer geführet werden könne. Die Holtz-Bauern und Fuhr-Leute machen an ihren Holtz- und Laſt-Wägen auch Bäuche und zwar von **Wieden** oder **Ketten**.

Bauch-Bettgen, **Bauch-Küſſen**, iſt ein nicht allzu groſſes mit weichen Pflaumen- zuweilen Schwanen-Federn ausgeſtopfftes und mit einem feinen Uiberzug verſehenes Bette, ſo zärtliche Perſonen wohl des Tages bey rauhen Wetter auf der Bruſt zu tragen pflegen, insgemein aber iſt man gewohnet, den kleinen Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Gurt, iſt ein breites Stücke Riemen, ſo an den Seiten-Blättern und Reit-Scheiden auf der einen Seite angeneht oder angeſchnallt, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite vermittelſt eines eiſernen Knebels, in einen am Seiten-Blat befindlichen Ring, geknebelt und befeſtiget wird.

Bauch-Küſſen-Ziege, heiſt der Uiberzug des kurtz vorher beſchriebenen Bettgens. Es wird dieſer entweder aus Damaſt, Neſſel-Tuch, weiß oder bunten Catun, oder auch wohl nur aus feiner weiſſer Leinewand zubereitet.

Bauch-Seile oder

Bauch-Stricke, ſiehe oben **Bauch**.

Bauch-Wehe der Pferde, ſiehe **Darm-Gicht**.

Bauen, heiſſet eines theils ſo viel als aus höchſter Bedürffniß einen Raum alſo zubereiten, daß man darinnen ſicher wohnen und ſeinen Auffenthalt haben möge, und hat GOtt den Trieb darzu in die Natur alſo gelegt, daß auch ſo gar das unvernünfftige Vieh darauf bedacht iſt, und meiſtentheils mit der klügſten Vorſichtigkeit dergleichen auszuleſen und in der ſchönſten Ordnung zu zurichten gewohnt iſt, wie in dieſem Buche hin und wieder bey Erklärung derer Thiere und ihrer Eigenſchafften, vornemlich aber kurtz vorher unter dem Wort **Bau** angeführt zu finden; Andern theils aber heiſſet auch **Bauen** diejenige Bemühung oder das Gewerbe, ſo in dem gemeinen Leben die Menſchen nach dem kläglichen Sünden-Fall vermöge des ſtrengen göttlichen Ausſpruches vor zunehmen ſchuldig ſeyn, um ſo wohl vor ſich als auch andere Neben-Menſchen im Schweiß ihres Angeſichtes den benöthigten Unterhalt des Leibes anzuſchaffen. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande muß nur zur Nothdurfft und hauswirtlicher Bequemlichkeit nicht aber zur bloſſen Luſt und Zierath, auſſer, wo es reinlich ſeyn kan, zur Reinigkeit und nicht allzu koſtbar angeſtellet werden. Denn die Gebäude werffen eigentlich nichts auf dem Lande auſſer dem Gebrauch in der Wirtſchafft ab, und werden daher in ſchlechten Anſchlag gebracht. Sie müſſen ſonderlich ſo angeleget werden, damit der Wirt aus ſeiner Wohnung Scheune, Ställe und

Digitized by Google

und den Hof übersehen kan, dazu sich ein gleiches oder längliches Viereck oder ein halber Zirckel am besten schicket, auch mehr Kammern und Boden als Stuben, und so viel möglich keine Hinter-Thüren haben. Sonst kan man auf dem Lande viel wohlfeiler als in denen Städten bauen. Feuerfeste zu bauen ist auch hier nöthig. Vieler andern Land-Bau-Regeln zu geschweigen. Wenn man aber das überflüßige Bauen auf dem Lande widerräth, so hat solches nicht die Meinung, daß man gar nicht bauen, und also die Gebäude liederlich solte verfallen lassen. Denn auch das ist ein schlechter Rath geitziger Land-Wirte:

Wer die Land-Güter will nützen,
Muß die Häuser steiffen und stützen.

Unter allen nur gewöhnlichen Arten ist das allernothwendigste

Bauen, das Feld-Bauen. Dieses aber heißt: Das Feld mit Ausrottung des schädlichen Gebüsches und Unkrauts, mit Düngen, Pflügen, Eggen, Hacken ꝛc. dergestalt zurichten, daß es die erwünschten Früchte bringe.

Bauer, siehe Vogel-Bauer.

Bauer, ist überhaupt derjenige, der das Feld auf beschriebener massen tractiret und Früchte zu tragen geschickt macht, auch alleine von dem Feld-Bau seine Nahrung und Lebens-Unterhalt suchen muß. Der Bauren-Stand ist nicht nur der allerälteste, gestalten man das Alterthum desselben bald nach Erschaffung des ersten Menschen herführen kan, sondern auch der allernützlichste und der allernöthigste, weil alles und iedes, was in der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denselben das gemeine Wesen keines weges bestehen kan. Es müssen aber die Bauren vor alters in grösserer Hochachtung und vielleicht auch frömmer gewesen seyn, als sie heut zu Tage zum Theil sind. Denn wenn die alten Römer iemand als einen ehrlichen rechtschaffenen Mann loben wollten, so hiessen sie ihn nur einen guten Acker-Mann, einen guten Bauers-Mann. Wie glückselig die Bauren wären, wann sie ihre Güte, so sie gegen alle andere Stände zum Voraus haben, recht erkennen könnten, schon hat ein Wirtschaffts-Verständiger Geister bereits vor 1700 Jahren nachdrücklich also geschrieben:

Ein Baur wär höchst beglückt; Wißt ihr, was ihm gebricht?
Das Gute hat er wohl, nur das Erkenntniß nicht.

Ernst aber wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach seinem Ursprung in Deutschland betrachtet, so ist derselbe von denen ehemaligen Leibeigenen her zu leiten, die endlich in denen mittlern Zeiten aus einer irrigen Meynung, als ob der Knechts-Stand der Christlichen Religion zuwider, Haufenweis einige Rechte der Freygelassenen erlanget haben, und daher, unerachtet sie an denen meisten Orten heut zu Tage freye Leute sind, von ihren Gütern Dienste thun, und Zinsen geben müssen. Ja es wird regulariter dafür gehalten, daß auf dem Lande alle Bauer-Güter dienst- und zinsbar seyn, wenn sie nicht ihre Freyheit sonst erweisen können. Der eigentliche Bauer-Stand hat auch eben daher noch viel Knechtisches an sich, und ist deswegen noch bey uns Deutschen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt ist also eigentlich ein Mensch, der selbst vor seine Person das Land bauet, und von seinen Land-Gütern Hand- oder Spann-Frohne thun und Zinsen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthum noch vielerley andere Nahmen und mannigfaltigen Unterscheid. Davon *Heineccius* Initit. Jur. Germ. und Herr *D.* Strieper in der Einleitung zur Land-Wirtschafft der Deutschen nachzusehen.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorffs-Gemeine, derjenige insonderheit genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feld-Bau mit zu bestreiten, als auch die der Herrschafft zu gewissen Zeiten schuldige Frohn-Dienste mit verrichten zu können. Es dient hierzu dasjenige nachzulesen, was oben bereits unter dem Wort Acker-Bau angeführet worden. Ein solches Gut wird ein

Bauer-Gut, oder ein Pferd-Gut geheissen, dahero man dergleichen Bauern auch Pferdner oder Pferd-Bauern, und an etlichen Orten Ausspänner, Hübner oder Hüffner, zu nennen pflegt. Diejenigen Bauern aber, welche aus Mangel genugsamen Feld-Baues kein Zug-Vieh halten können, und ihrer Herrschafft nur mit Hand-Diensten verbunden sind, werden Hintersässer, und das Gut, so ein solcher besitzt, ein Hintersässer-Gut genennt; Hat einer aber gar nichts eigenes, sondern sitzt nur in einem der Herrschafft oder einem Bauer gehörigen Häusgen zur Miethe, und geniesset eben kein Nachbar-Recht, sondern nur den Schutz, heisset man einen solchen einen Häusler.

Bauer-Regeln, sind Muthmassungen, so vor alters die Bauern von der Witterung einer gewissen Zeit, oder eines gewissen Tages genommen, und daraus die Witterung folgender Zeiten, ingleichen die Fruchtbar- oder Unfruchtbarkeit, und andere Beschaffenheiten des Jahres zum Voraus beurtheilet. Es bestehen solche aus vielfältig wiederholten Observationen oder Anmerckungen, die wenigsten aber beruhen auf einem recht zu erweisenden Grund. Doch sind nicht überhaupt alle Bauer-Regeln zu verwerffen, zumal wo sie nicht einen abgeschmackten Aberglauben zum Fundamente haben. Die bekanntesten Bauer-Regeln sind theils in dem gegenwärtigen Haushaltungs-Calender zu Ende eines ieden Monats einverleibt, theils sonst in folgender Abhandlung hin und wieder eingedruckt zu finden.

Bauer-Wolle, siehe Wolle.

Bauflöß-Holtz, siehe Flöß-Holtz.

Bau-Holtz oder Zimmer-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches zu Verfertigung

fertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Balcken, Mauer-Latten, Seulen, Bändern, Riegeln, Saum-Schwellen, Stuhl-Seulen, Span-Riegeln, Pfatten, Dach-Sparren, Bohlen, Pfosten, Dielen, Bretern und Latten, ꝛc. gebraucht wird. Es bestehet dasselbige aus Eichen, Tannen, Fichten, Kiefern, Ellern, Aespen und dergleichen, davon ein iedes nach seiner Art mit Nutzen gebrauchet wird. Das Eichen-Holtz dienet vornehmlich zu Schwellen, Mauer-Latten, Haupt-Seulen, Pfählen und fast durchgehends zu Mühlen- und Wasser-Bau; Das Tannen- und Fichten-Holtz nutzet wegen seines geraden Wuchses zu Blatt-Stücken, Saum-Schwellen, Unterzügen, Sparren, Balcken, Dach-Schwellen, Stuhl-Seulen, Platten, Riegeln u. s. f. so giebt es auch gute Bret-Klotze; Das Kieferne ist gut zu Wasser-Röhren und Pfosten, die ebenfalls in Wasser-Gebäuden und zu anderm Gebrauch dienlich. Das Aespen-Holtz läst sich noch ziemlich zum bauen gebrauchen, will aber, weil es die Nässe nicht vertragen mag, nur an trockenen Orten angebracht seyn; Wo man das Büchen-Holtz überflüssig hat und zum bauen gebrauchen will, muß solches sowohl bey der Verwahrung, als im Bau selbst gantz in trocken seyn können oder beständig in Wasser und Nässe bleiben. Allem Gehöltze aber gehet in dem Wasser-Bau das Ellerne für, und wenn es von Wasser und Sumpff beständig bedeckt bleibet, dauert selbiges undencklich Jahre, wird daher auch noch lieber als das Kieferne zu Wasser-Röhren genommen. Der Lerchen-Baum, von dem man saat, daß er nicht so leicht wie das andere Holtz Feuer fange, und der Flämme sich gleichsam erwehren soll, würde ein treffliches Bau-Holtz geben, wenn er bey uns in solcher Menge wie in Rußland, auf den Alpen und Schweitzer-Gebirgen anzutreffen wäre. Im übrigen ist überhaupt bey allem Bau-Holtze, groß und klein genau und wohl zu mercken, daß man solches nach fleissig-genommenen Augen-Maasse, so viel möglich fein gerade und lang aussuche; Daß man den Stamm visitire, ob er nicht hohl sey, welches durch einen Schlag mit der Art an demselben, wann solcher einen hellen Klang von sich giebet, gar leichte zu hören und zu erfahren ist, ingleichen ob er nicht schnell gehend, schwammicht, faulfleckiat, und, wenn es ein fichtener Stamm, ob er nicht rothseitig, mithin bey solcher Bewandniß zum Bauen untüchtig sey. Wann nun das Bau-Holtz, so, wie man es nöthig hat, ausgesuchet, ausgezeichnet oder angelasset, und behörig angewiesen worden, so muß es solalich im Herbst, und zwar am besten von Anfang oder Mittel des Novembers, bis zu Ende des Januarii iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten Viertels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und gefället werden, daß die Stämme nicht in das Dickigte fallen oder das junge Unter-Gehölze niederschlagen; Doch darff es nicht zu einer Zeit, da es starck gefroren, oder bey nassem Wetter geschehen, weilen ein gefrorner Stamm beym Fall zerspringet, ein bey nassen Wetter gefällter Baum aber geschwinde wurmstichig wird. Die Wipffel soll man nicht gleich abnehmen, sondern drey oder vier Tage liegen lassen, bis das Laub daran anfängt zu dorren, und der Stamm vom Safft etwas ausgetrocknet ist. In dieser Absicht wird offters auch der Bau-Stamm, ehe man ihn fället, zur unterst rings herum bis an den Kern so tief eingehauen oder eingekerbt, daß er nur noch so viel Haltung, als er zum stehen nöthig, behalte und nicht umfalle, damit dessen übrige Feuchtigkeit ausfliesse. Das beste, schönste und beständigste Bau-Holtz geben diejenigen Bäume, so gegen den Aufgang der Sonnen und gegen Mitternacht stehen. So wird auch das mit weiten Jahren und welches an hohen trockenen Orten gewachsen, vor beser gehalten, als welches enge Jahre hat und auf einem niedrigen feuchten Boden gestanden. Je länger und gerader das Bau-Holtz, ie lieber haben es auch die Zimmer-Leute, doch kan auch, nachdem die Gebäude sind, das kürtzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm am schwartzen Holtze, wann er spännig, wenigstens vier- und zwantzig bis dreyßig Ellen bauen, wiewohlen man auch zuweilen im wüchsigen Holtze Stämme von dergleichen Stärcke findet, welche auf viertzig bis zwey und viertzig Ellen bauen. Die Forster, Forst- oder sogenannte Fuß-Knechte müssen nach beschehener Anweisung und Zeichnung des Bau-Holtzes, so sonderlich mit dem Wald-Hammer und zwar gantz unten geschiehet, wohl in Acht nehmen, daß man kein anderes und mehreres Holtz, als was angewiesen worden, umhaue, oder weg bringe, noch sonsten durch das Fällen, und Abführen an dem jungen Wuchse keinen Schaden verursache; So ist auch nicht zu gestatten, daß die Bau-Stämme in denen Höltzern beschlagen, oder gar die Zulage der Gebäude darinnen verfertiget werde, sondern sobald die Bäume ausgezeichnet, sollen sowohl die Stämme, als der Abraum, innerhalb sechs Wochen von Zeit der Fällung an, aus dem Holtze heraus- und an behörigen Ort geschaffet werden; es wäre dann wegen langwierigen Regen-Wetters, starcken Schnees und anderer erheblichen Ursachen halber, die Unmöglichkeit vorhanden.

Baum, ist die fürnehmste und gröste Pflantze, so von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt-Stamme, welcher unten mit einer Wurtzel und oben mit einem Wipfel samt vielen Aesten, Zweigen und Blättern versehen ist, bestehet. Es gibt deren fast unzählige Gattungen und Geschlechter, wovon diejenigen, so am bekanntesten, und von denen ein Land-Mann hauptsächlich Wissenschafft haben soll, ieder unter seiner sonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeinste Abtheilung der Bäume ist, daß sie unterschieden werden in wilde oder Wald-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene die wilden Bäume wachsen von sich selbst auf, ohne menschliche Hülffe und Arbeit; Diese die zahmen oder Garten-Bäume, werden durch Mühe und Fleiß der Menschen erzielet und erzogen.

Digitized by Google

Die andere Baume / scheinen gemeiniglich nur der Zierde / oder dem Nutz / und gar keinem Gebäu / dienlich zu ſeyn / als die Pappel-Baume / die Linden-Baume / die Spanniſche Nuß-Baume / die Caſtanien-Baume / die Platanen-Baume / die Cypreſſen-Baume / die Lorbeer-Baume / die Myrten-Baume / die Granat-Aepffel-Baume / die Feigen-Baume / die Oliven-Baume / die Mandel-Baume / die Pomerantzen-Baume / die Limonien-Baume / die Citronen-Baume / die Ananas-Baume / die Cocos-Nuß-Baume / die Zucker-Baume / und etliche neue Gattungen / die hier zu Lande / und in andern Landen / bald zu einer einigen Beluſtigung / bald zu einer Nutzbarkeit / bald zu beyden / gepflantzet werden / und ihre Zeugnuß / ſowohl in Gärten / als auf freyen Feldern / haben / die wenigſten aber / oder gar keine / zu einer Zierde / oder Nutzbarkeit / in Gebäuen / gebraucht werden / weil ſie / wegen ihrer Schwachheit / und Unfeſtigkeit / und wegen ihrer Kürtze / nicht gantz und gar dazu / ſondern nur zu einer Beyhülffe / gebraucht werden können / und alſo / ſolche / nur / in Ermangelung anderer / und beſſerer / Baume / gebraucht werden müſſen / als /

ven-Baum) nicht ungleich, wächst aber nicht so krumm und höckricht, sondern sein Stamm gehet gerade in die Höhe, und die Blätter sehen glatt und gleichsam gepflattet aus. Die Rinde ist rothbraun, rauch und zerschrunden; Das Laub bleibt auch im Winter grün, ohne daß es zur selbigen Zeit etwas dunckler und bleich-grüner sich zeiget. An den Spitzen der Aeste kommen im Frühling kleine gelblichte Blümlein, die hernach ein kleines schuppichtes Knopfflein von sich geben, worinnen der kleine Saamen verborgen liegt. Diesen Saamen säet man im Frühling, im Zunehmen des Mondes, in einem Kasten oder Geschirr, und begiesset denselben fleißig: oder man kan auch dieses Gewächse zu vermehren, die frisch abgebrochenen Zweiglein in taugliche Erde einlegen, und im Schatten halten, so bekommen sie auch leichtlich, und keimen wohl. Wann die jungen Bäumlein ziemlich erwachsen sind, kan man sie in den Lust-Garten an wohl anständige Orte pflantzen, denn weil er sich in allerhand Figuren ziehen läst, und sein Laub nicht verlieret, so giebt er demselben eine nicht geringe Zierde. Es ist dieser Baum eines anmuthigen Geruchs, welchen er beständig behält, er mag frisch und grün seyn, oder aber dürr und seinen Safft verlohren haben. Wegen seines bittern Geschmacks hat er eine reinigende und verdauende Eigenschafft. Man muß aber nicht meinen, als ob dieser Baum der Baum des Lebens im Paradiese sey, davon in der heiligen Schrifft gedacht wird.

Baumen, heißt ein Fuder Heu, Stroh, oder Getreyde, wenn man es auf den Wagen geladen, mit dem Heu-Baum feste verwahren, daß man nichts davon verschütte oder verliere. Man leget nemlich den Heu-Baum gerade oben über das Fuder, der Länge nach, in der Mitten hin, und bringet vornen die, an die beeden obern Leiter-Bäume befestigte Kette daran, wordurch der vördere Theil des Baumes niedergezogen wird, hernach ziehet man hinten mit dem Heu-Seil den Baum nieder, so weit als möglich ist, und verwahret es mit Herumwinden und Verschleiffen an dem Wagen, daß das Fuder recht feste beysammen bleiben muß, und der Baum sich nicht aufziehen kan.

Baumen, ist auch ein Jagd-Terminus, und wird gesagt, wenn ein Luchs, Marder, oder wilde Katze von einem Baum zum andern springt.

Baumen, oder **Bäumen**, **Aufbäumen**, wird auch von einem Pferde gebraucht, wenn es nemlich mit den vordern Füssen, da es auf die hinteren sich ein wenig setzet, in die Höhe gehet und den Leib fast so gerade auf, als ein Baum wächset, aufrichtet, worbey ein Reuter sich vorzusehen, daß das Pferd mit ihm nicht überschlage.

Baum-Falcke, siehe Falcke.

Baum-Früchte, kommen entweder von wilden oder von zahmen Bäumen; mit glatten oder rauhen Schalen; werden abgenommen oder abgeschlagen, oder fallen von sich selbsten ab, und dienen theils den Menschen zur Nahrung, theils dem Viehe zum Futter. Sie werden auch in der Küchen ja überhaupt in der gantzen Haushaltung gar auf unterschiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu: Aepffel, Birn, Castanien, Citronen, Datteln, Feigen, Granat-Aepffel, Kirschen, Limonien, Maul-Beere, Mandeln, Mispeln, Nüsse, Oliven, Pfirsinge, Pflaumen, Pistacien, Pomerantzen, Quitten ꝛc. Von welchen allen insonderheit, an gehörigen Ort.

Baum-Garten, **Obst-Garten**, ist ein mit allerhand fruchtbaren Stein- und Kern-Obst-Bäumen bepflantzter, und vor dem Anlauff des Viehes und der wilden Thiere mit einer Mauer, Plancke, oder einem Zaun umfangener und eingeschlossener Platz. Das beste Lager zu einem Baum-Garten ist, wenn er gegen Morgen, nach dem Mittag zu sich lenckend freye Lufft hat, und von daher nicht verbauet ist: Denn wenn ein Baum-Garten gegen Mitternacht zu liegt, so hat er zu wenig Sonne; so wie der gegen Abend liegende wegen der Nachmittags-Hitze, derselben zu viel hat; So sind auch diese beeden letztern Gegenden, nemlich Mitternacht und Abend gegen der, zwischen Auf- und Niedergang der Sonnen, von den mitternächtigen Seiten herbrechenden rauhen und kalten Winde und Sturm-Wetter sowohl den Bäumen selbsten als deren Früchten und Blüthen höchst nachtheilig. Der Boden oder das Erdreich zu einem Baum-Garten soll mittelmäßig, nicht schwartz, mürbe und fett, also weder zu stark noch zu sandig, weder zu kalt noch zu hitzig auch sonsten nicht zu hoch oder zu niedrig gegen seyn: Denn wo der Boden leimicht, zu steinig, sauer, kalt, sumpfig ꝛc. da kan kein Baum recht wachsen und fortkommen, sondern weniger in die Länge dauren, sonderlich wenn er tiefe Wurtzeln schlägt und unten auf Stein-Felsen findet. Bey gantz neuer Anlage eines solchen Gartens und der Erwehlung eines bequemen Platzes hierzu, ist der Grund vorher eine halbe Klaffter tief auszugraben, damit man seine Beschaffenheit eigentlich erfahren möge, indeme mancher ein Grund von aussenher gute Anzeigung giebt, welcher aber kaum einer Elle tief währet, und hernach unter der leimiger, sandiger, steinigter oder nasser und moraßiger Grund folget. Daher ein Baum wenn dessen Hertz-Keim, todten oder sonst zum Theil hartes unfruchtbares Erdreich erreichet, entweder gantz matt wird und verburret, oder der Kern wird solchen schwartz, und wenn er schon blüht ist doch der Safft daher nicht kräfftig Früchte zu treiben, er schiebet keinen rechten Jahr-Schoß, sondern nur Laub-Knospen kurtze Knötlein, und nimmt folglich nicht als zu, bis er endlich gar eingehet. Ist wie öffters geschiehet, der Boden nicht Verlangen, so kan ihm dennoch durch und Arbeit solchergestalt geholffen wer

Baum-Gebräuche.

Baum-Gebräuche, Baum-Gebräuche, Baum-Gebräuche.

Baum-Gebräuche über Baum-Gebräuche.

Baum-Gebräuche über Baum-Gebräuche.

Baum-Gebräuche über

anfänget. Dieses Uibel wird am besten durch den Schnitt geheilet, welcher mit einer guten Baum-Salbe verbunden, und vor Regen und Nässe bewahret werden muß. Die Aeste leztens betreffend, so sind dieselben ausser denen mit dem Stamme ihnen gemein seyenden Gebrechen, noch verschiedenen Zufällen unterworffen, unter denen der hauptsächlichste ist, wann der Baum derer Aeste zu viel hat, die den Früchten die Nahrung entziehen, daß solche entweder nicht zur gebührenden Grösse, oder auch nicht zur rechten Zeitigung gelangen mögen, in welchem Fall das Beschneiden das sicherste und beste Mittel seyn wird. Andere Mängel, so denen Bäumen, ausser denen vorbeschriebenen zustossen möchten, müssen nach Beschaffenheit derer dabey vorfallenden Umstände curiret werden. Conf. hierbey den Artic. Aderlassen der Bäume.

Baum-Hacker, Baum-Häcklein oder Baum-Heckel, siehe Specht.

Baum-Hebe, ist ein Werck-Zeug, wormit ein grosser Baum, Bau-Stamm und dergleichen bequem und ohne grosse Mühe auf einen Wagen geladen, und wieder von demselben herunter geschafft werden kan. Es bestehet diese Baum-Hebe Tab. I fig. 8 in einem vier Ellen langen, sieben Zoll breiten und sechs Zoll starcken viereckigt gehauenen Stücke Holtz a, b, worzu das Rüsterne am besten ist, oben hat es einen halb-elliptischen Kopff und unten einen Fuß von gleicher Höhe, ist an ieder breiten Seite, nach Ausweis der Figur mit vielen Löchern durchbohret, an den schmalen Seiten aber mit einem dritthalb Zoll weiten Raum durchhauen. Darzu gehören zwey eiserne mit einer Kette zusammen gehängte Steck-Nagel c, deren ieder samt dem Kopff vierzehen Zoll lang ist. Diese Steck-Nagel werden in die Löcher der Seule in solcher Höhe gesteckt, als es nöthig ist, hierauf die um den Lade-Baum oder Bau-Stamm geschleiffte Kette, an dem eisernen Haken d des Hebe-Baums fest gemacht; Dieser aber wird mit denen auf beyden Seiten des Hakens befindlichen Kerben e auf die Nagel geleget, und damit der Baum in die Höhe gewogen, bey iedem Ruck aber ein Nagel fortgesteckt, wordurch der Baum in kurtzer Zeit auf den Wagen gebracht werden kan.

Baumkantig, wird ein Holtz oder Stamm genennet, wenn es nicht an allen Seiten nach dem Winckel glatt beschlagen, sondern hier und da noch etwas Rundung von dem Baume, wie er gewachsen, behalten; In dieser Bedeutung wird auch von einem Bau-Stamme gesaget, er sey nicht vollkantig, wenn nemlich seine Seiten nicht scharffe Ecken haben.

Baum-Kranckheiten, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Künste, sind gewisse von curieusen Garten-Liebhabern ersonnene Mittel, die Natur der Bäume und Früchte zu verbessern, und auf mancherley Weise an Gestalt, Farbe, Geruch und Geschmack zu verändern.

Die beste Kunst ist unstreitig das Oculiren, wordurch man die Früchte nicht nur verbessern, sondern auch vergrossern kan. Denen Aepffeln eine schöne Farbe zu geben, soll man die Bäume um die Wurtzeln aufgraben und warm Blut von einem frisch geschlachteten Ochsen hinein giessen, welches denen Aepffeln durch den aufsteigenden Safft eine feine Rothe beybringen soll. Etliche pfleqen auch die abgeschnittene Reiser bey dem Aufsetzen in frisch Hecht-Blut zu tuncken; oder auch so wohl die Aepffel- als die Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme zu pfropffen. Folgendes Kunst-Stücke aber soll den Vorzug vor andern haben, da man nemlich ein Apffel-Reiß von schöner Art nimmt, und auf ein junges Bäumlein setzt, wenn nun solches bekommt, so soll man wieder von einer andern Art, oben auf das im vorigen Jahr gesetzte Reiß pfropffen, und dann auf dieses im dritten Jahr noch von einer andern Art. Ein auf solche Weise gepflantzter Baum wird an Farben schön gemengte Aepffel tragen. Denen Früchten einen angenehmen Geruch zu wege zu bringen, soll man die Zweige, gleich wenn man sie pfropffen will, mit einem wohlriechenden Saffte bestreichen, oder sie zuvor in ein wohlriechendes Wasser legen. Limonien-Zweige aber pfleget man in Zimmet-Oel einzuweichen. Denen Pflaumen kan man einen Bisams-Geruch beybringen, wenn man die Zweige kurtz zuvor, ehe man sie aufsetzet, in Bisam eintuncket. Wann man dem Obst einen anmuthigen Geschmack geben will, so soll man in den Baum mit einem Bohrer ein Loch machen, bis mitten auf den Kern, und zwar, daß das Loch etwas abwerts gehe, hinein soll man ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelcken und Anis zugerichtet schütten, alsdann das Loch mit einem Zapffen, der aus eben desselben Baumes frischem Holtze gemacht worden, zustopffen, es auswendig wohl mit Peltz-Wachse verstreichen. Alles es muß im Mertz, wenn der Safft anfängt aufzusteigen, geschehen. Wann sonst ein Baum saures Obst bringet, bohret man eine Spanne oberhalb der Wurtzel, etwas unter sich ein Loch, und füllet dasselbe mit Honig. Stecket das Loch aber muß, wie bey dem vorigen gemeldet worden, mit einem Nagel von frischem Holtze eben desselben Baumes zugemachet werden. Man könte allhier noch vielley Künste, als: Kirschen, Pflaumen und ander Stein-Obst ohne Kern und Steine zeugen; Nüsse ohne Schalen: und Fische zu erzielen, die an stat des Kerns wendig eine Nuß haben; Schrifft auf Fische und allerhand Figuren auf andere Früchte zu bringen: Vielerley Obst auf einem Stamme zu zeugen; Wein-Trauben auf einem Kirsch-Baum zu pflantzen, und dergleichen Künste mehr beyfügen; Alleine weil sie zum Theil ungewiß, zum theil aber unnützlich sind, und viele von solchen Künsten die Probe nicht halten, so übergehet man dieselben lieber mit Stillschweigen. Conf. Zanners neu erfundene Bau-Kunst zu lehren.

Digitized by Google

zu Handschuhen, wo etwas, in der erforderlichen Größe, nicht zu haben ist. Dann ist es ein Vorzeichen von Verlobungen und Hochzeiten, wenn man Handschuhe kauft.

Dem Lose, siehe Lotto.

Dem Lose, ob ein Kranker Genesen bleibt oder ob er seinen Leiden und Schmerzen unterliegen muß, ist ebenfalls nicht zu trauen. Es ist dies ein Aberglaube, der sich leider noch in manchen Gegenden erhalten hat, und welcher darin besteht, daß man sich mit einem Kranken in sein Bett legt, um dadurch seine Krankheit zu erleichtern, indem man sie auf sich nimmt. Wer sich dazu hergibt, der ist selbst zu bedauern, denn er hat sich nicht nur selbst in Gefahr gebracht, sondern auch die Krankheit verschlimmert.

Dem Mädchen, das sich Rosen in das Haar steckt, wird ein Liebhaber nahen. Wenn ein Mädchen sich Rosen in das Haar steckt, so ist dies ein Zeichen, daß sie einen Liebhaber bekommen wird. Dies ist jedoch nicht immer der Fall, denn es kann auch Rosen in das Haar stecken, ohne einen Liebhaber zu bekommen.

Dem Mädchen, das sich Rosen in das Haar steckt, wird ein Liebhaber nahen. Wenn ein Mädchen sich Rosen in das Haar steckt, so ist dies ein Zeichen, daß sie einen Liebhaber bekommen wird. Dies ist jedoch nicht immer der Fall, denn es kann auch Rosen in das Haar stecken, ohne einen Liebhaber zu bekommen.

Dem Ochsen, der abgespannt vom Pfluge nach Hause kommt, wird ein Unglück begegnen. Wenn der Ochse, nachdem er vom Pfluge, oder wo anders, abgespannt worden ist, nach Hause kommt, muß man fragen, ob er nicht etwa gestoßen worden ist, oder ob ihm sonst ein Unglück begegnet ist. Das sonderbare dabei ist, daß man sich nicht erkundigt, ob dem Ochsen nur nicht etwa Leid geschehen ist, sondern man fragt, ob ihm nicht etwa Leid geschehen ist, weil man sich vorstellt, daß er, wenn ihm Leid geschehen ist, dasselbe auch seinem Herrn zufügen würde, weshalb man ihn, wenn er ein Unglück begangen hat, nicht mehr gebrauchen kann.

Dem Pferde, das sich wälzt, wird ein Unglück begegnen. Wenn ein Pferd sich wälzt, so ist dies ein Zeichen, daß es sich verletzen wird. Dies ist jedoch nicht immer der Fall, denn es kann sich auch wälzen, ohne sich zu verletzen

er trocknende und zusammen ziehende Krafft hat, die rothe Ruhr und andere Bauch Flüsse, gleichen das Nasen-Bluten und Erbrechen stillet, unter die Mund-Wasser genommen die wacklende Zähne befestiget; in Laugen gesotten, und den Kopff damit gewaschen machet er ein schönes Haar. Der lange Baum-Moos wird mehrentheils nur an den Fichten gefunden. siehe Moos.

Baum-Mumie, siehe Baum-Salbe.

Baum-Oel, wird das aus den reiffen Oliven gepreßte Oel genennet, welches meistentheils aus Portugall, Spanien, Italien und Franckreich in groſſen Pipen und Fässern zu uns gebracht wird. Unter allen Baum-Oel hält man das Lissabonische, und das Italiänische, welches um den Lago di Garda herum wächset, und dahero bey uns das Gard-seer-Oel genennet wird, vor das beste, weil es schon rein und süß von Geschmack ist. Das Außpressen des Oels aus denen Oliven geschiehet in obgedachten Ländern, wo die Oel-Bäume häufig zu finden, gemeiniglich um die Zeit, wenn die Oliven zeitig worden, und fast schwartz zu werden beginnen. Diese Oliven brechen sie des Morgens früh, wenns schon Wetter ist, ab, und zwar nicht mehr auf einmahl, als man in Tag und Nacht außpressen kan; so bald sie abgenommen, werden sie auf geflochtenen Hurden ausgebreitet, damit die übrige Feuchtigkeit von ihnen komme; hierauf schütten sie solche in die Presse, welche auf einem gepflasterten und etwas abhängigen Estrich stehet, damit das ausgepreßte Oel in denen darum gemachten kleinen Gangen desto besser ablauffen möge. Der Ort selbst, wo man das Oel presset, muß warm seyn, damit das Oel in der Wärme desto besser flieſſe und nicht bald erkalte, so werden auch alle Instrumente, und sonderlich die Oel-Presse sauber und flugs bey der Hand gehalten, damit man in währender Arbeit an nichts gehindert werde. Wann nun alles fertig, so werden die Oliven, in saubern von frischen Weiden geflochtenen Korben, nach der Oel-Presse getragen, und daselbst gepresset. Etliche Oel-Schläger treten auch wohl vorher die Oliven mit Füssen, und geben vor, daß das solcher gestalt ausgetretene Oel viel besser, lauterer und wohl geschmackter, als das ausgepreßte sey; Weil aber das Treten viel langsamer denn das Pressen, als ist dieses auch mehr im Gebrauch. Der erste Druck, welcher mit der Presse geschiehet, giebet allezeit das beste und klärste Oel, dahero man solches auch gleich besonders fasset, und Jungfern-Oel nennet; Der andere Druck ist schon etwas schlechter von Geschmack, wird auch besonders aufgefasset, und dieses Oel vielfältig zum Salben gebrauchet; Der dritte Druck, als der schlechteste, giebt das Oel, so man in die Lampen brennet. So bald das ausgepreßte Oel eine zeit lang in den Fässern gestanden, so schüttet man solches in andere Gefässe, weil das Oel die Art an sich hat, daß je mehr es beweget und durchlüfftet wird, je klärer und lauterer es auch wird. Die neuen Oel-Fässer werden allezeit wohl gepicht, und gut mit Hartz verfehen, die alten aber nur mit Laugen sauber ausgewaschen, und wird in solche, nach etwan dreyßig Tagen, wann sich die Oel-Drüsen oder das grobe und unreine schon gesetzet, das Oel eingegossen, hierauf in frischen und kalten Kellern, sonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters (wenn etwan das Oel über den Dessen gestanden) etwas geröstet Saltz darunter gethan; Denn solches schmeltzet das gestandene Oel, und scheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht rantzig oder aarstig werde, so nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstet Saltz und Anis darunter, und wirffts zusammen in die Oel-Tonne. Trüb oder unsauber Baum-Oel wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man schüttet auch wohl siedend heiß Wasser in die Oel-Tonnen. Zu stinckendem Oel nimmt man die Brosamen von Gersten-Brod, mischet Saltz darunter, und wirfft es in das Oel-Faß; Item, gebeitzte Stein-Kletthe, auch wohl grüne unzeitige Oliven, welche man klein stösset, und in das Oel-Faß thut. Wenn das Oel verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander-Kraut, und hänget es in die Tonne; oder man kan auch das Oel auf ein frisches Faß abstechen. Ein wohlriechendes Oel machet man auch, wenn dem sogenannten Jungfern-Oel, in welches gestoſſene Lorbeeren, Violen-Wurtzeln und andere dergleichen wohlriechende Materien samt klein gestoſſenem Saltz geworffen werden; dieses stellet man alsdenn ein vierzehen Tage an die Sonne, oder läſſet es wohl gar über einem gelinden Feuer ein drey Stunden lang kochen, und seiget es endlich durch. Das Baum-Oel wird in Apothecken zu ungemein-vielen Medicamenten, und in der Küche durchgehends zu allen Salaten und an stat der Butter an verschiedene Speisen, Fische, und Backwerck, zum Schmoren und Braten, auch zum Mariniren und Einmachen gar wohl gebraucht. Das Oel, welches in der Tonne oben auf ist, wird vor besser gehalten als das so in der Mitte, oder auf den Boden ist. Uiberhaupt aber ist dasjenige Oel das beste, so schöne klar und von grüner oder weisser Farbe, und ohne einigen Geruch ist.

Baum-Oel-Ständer, ist ein von blechtem Blech, oder aber gantz von Zinne verfertigtes tieffes und weites viereckigtes oder rundes Behältniß und Gefäſſe mit einem Deckel, worinnen eine Haus-Mutter ihr Baum-Oel in der Küche oder Speise-Kammer zu stehen pfleget. Damit sie es aber bey dem Gebrauch bequem daher aus schöpffen könne, befindet sich in dergleichen Gefäß annoch ein anderes kleineres an einem langen Stiel, womit es gemeiniglich in den Ständer angehangen werden kan, dieses wird ein Baum-Oel-Löffelein genennet.

Baum-Pfahl, ist ein meist fünff Ellen langes Stücke Holtz, welches um der erforderten Dauerhafftigkeit willen, gemeiniglich von Eichen oder, wo sie zu haben, von Fichten gemacht, und entweder um der Zierlichkeit oder bessern Ansehens willen, auf einer Säge

Baum-Calle, in ein zum Landschaftsgarten gehöriges Gebäude, welches zu Spaziergängen führt, meist in Alleen, in Form einer Allee oder der Laube, die Gänge, Alleen, welche Bäume oder Sträucher bilden, welche sich oben wölben und daher so heißen. Wird auch eine Baum-Allee, Baum-Laube genannt. Baume nur im eigentlichen Verstande nennt. Es ist Regel, daß man Bäume, welche bei der Blüthezeit der Pflanzen, in welche sie gehören, blühen, nicht in Alleen pflanzt, wo sie keine merkliche Blüthe hervorbringen. Die man aber in die Alleen pflanzt, müssen sich durch Schönheit des Wuchses, durch Größe und Dauer auszeichnen. Die Linde, Ulme, Kastanie, Platane, Pappel, Eiche, Buche, Hainbuche, Weide, Esche, Akazie, Maulbeere, Nußbaum, Obstbaum, Tanne, Fichte, Lerche, Cypresse, Wacholder, Lebensbaum, Taxus, Pinie, Ceder

ein Pfund rindern Inschlitt und ein viertel Pfund Honig, läßt diese vier Stücke zusammen auf einer Glut in einem glasirten Topfe wohl zergehen, rühret folglich ein ieglich Pulver besonders in die unter einander zerlassene Materie; läßt es also auf der Glut eine halbe Stunde wohl sieden, rühret es aber immer mit einem etwas breiten Span, damit es an den Boden nicht anbrenne und sich wohl durch einander vermenge. Wann solches geschehen, nimmt man den Topff vom Feuer, und läßt solchen so lange stehen, bis sich das Dicke auf dem Boden gesetzet hat, das obere, als die rechte Baum-Salbe, seihet man herab in ein anders Geschirr, und läßt es kalt werden. Mit dieser Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beste gehalten wird, kan man auch die Pfropff-Reiser beschmieren, so darf man sie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinste und iedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe ist, etwas Leimen mit Küh-Mist vermischt und durch wenigen Eßig oder Mist-Lake angefeuchtet, solches wohl unter einander gerühret und etwas Reh- oder Bär-Haare und Wasser vermischet, auf den schadhafften Ort des Baumes bey zeiten geschlagen, und mit einem ausgewaschenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeste umwunden, so heilet der Schade auch gar fein darunter zusammen. Siehe Baum-Wachs.

Baum-Schaden, siehe **Baum-Gebrechen**.

Baum-Scheere, ist ein Garten-Instrument, wormit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet; es ist solche Scheere an dem einen Hand-Griff auf eine lange Stange gesteckt und feste gemacht; an dem andern aber ist eine Schur angebunden, vermittelst welcher man die Scheere zuziehen und wann sie ihren Effect gethan, wieder nachlassen kan, da sie dann durch Hülffe einer stählernen Feder wieder aufspringet.

Baum-Schröpffen, siehe **Schröpffen**.

Baum-Schule, heisset derjenige Ort, wo man von allen Arten der fruchtbarsten Bäume gantz junge Stämmlein, durch fleißige Wartung, zu angehenden tragbaren Bäumen erziehet. Deren sind vornemlich zweyerley Gattungen, so mit diesem Nahmen beleget werden, nemlich 1) Die Stein- und Kern- oder kleine Schule; und 2) Die Pfropff- oder Peltz- oder grosse Baum-Schule.

1) Die **Stein- und Kern-Schule**, von den Frantzosen, Pepiniere genannt, ist ein besonderer Platz in einem Garten, wo junge Bäumlein aus dem Saamen, Steinen oder Kernen gezeuget, und bis zum Versetzen aufgezogen werden. Es giebt deren wieder zweyerley Sorten, nemlich: eine Schule von wilden Bäumen, als Ulmen, Linden, Eichen, Roth- oder Trage-Buchen, Ahornen ꝛc. welche alle aus dem Saamen können gezeuget werden; und eine Schule von Obst-Bäumen, als: Apffel- Birn- Castanien- Nuß- Quitten- Apricosen- Mispel- Pflaumen- Pfirsich- und andern Bäumen, welche am liebsten aus denen Kernen oder Steinen aufwachsen. Dergleichen Schulen können an einem abgesonderten Ort in einem Garten angeleget werden, welcher die Morgen- und Mittag-Sonne, aber keine grossen Bäume und Spaliere, die ihm solche benehmen könten, zu Nachbarn hat, und wo die Mitternächtischen Winde, die denen kleinen und zarten Pflantzgen sehr gefährlich sind, nicht anfallen können, auch das Hüner-Vieh nicht hinein zu kommen vermag. Der Boden darff darzu nicht sonderlich fett oder gedünget, doch auch nicht schlecht und unfruchtbar, sondern wohl umgegraben, mürbe, und von allen Wurtzeln und andern Unkraut gereiniget seyn, welches besser, als wenn er entweder von Natur zu fett, oder zu starck gedünget wäre. Diese Schule muß in ordentliche Beete eingetheilet werden, und kan man die Länge derselben nach Belieben einrichten, doch dörffen sie nicht breiter seyn, als daß man von beyden Seiten auf die Helffte eines Beetes mit leichter Mühe reichen und das Unkraut desto bequemer ausjäten könne, damit man nicht mit den Füssen darauf umsteigen dörffe, welches denenselben höchst schädlich wäre. Die Kerne, so man zu stecken willens, soll man nicht ins Maul nehmen, sauber austrocknen, und an einen temperirten Ort bis zur Saat-Zeit iede Art besonders aufheben, solche auch nachgehends im Beete nicht unter einander, sondern iede Sorte, sowohl von Kern- als Stein-Obst a parte als Aepffel-Kerne besonders, Birn-Kerne besonders, Pfirsich-Kerne besonders, Kirsch-Kerne besonders ꝛc. säen oder stecken. Die Kerne sollen so wohl wegen der Mäuse, die derselben immerhin etliche verzehren oder sonst verderben, als auch der Winter-Kälte halber, welche ihnen manchmahl Schaden thut, dicke gesäet oder gesteckt, und entweder mit einem hölzernen Rechen eingehacket, oder aber mit darüber geworffener oder gesiebter Erde bedecket werden. Ehe aber solches geschiehet, soll man zuvor im Wasser probieren, und diejenige so gegen den Boden und auf den Grund fallen, ihrer Schwere, Wichtig- und Gewichtigkeit wegen gebrauchen, hingegen aber diese, welche oben schwimmen, als taub und unnützlich, wegwerffen. Wenn hernach die gesteckten Kerne gar zu dicke aufgehen, muß man die geringsten fein behutsam ausziehen, damit die nächsten nicht auch mit ausgehoben oder locker gemachet werden. Den Winter über müssen sie vor der Kälte mit Stroh, Tannen-Gras oder Bretern wohl verwahret seyn, da sie dann zwar nicht überflüssig darunter aufwachsen können, es werden sich aber die Wurtzeln diese Zeit über dergestalt verstärcken, daß sie hernach bey ankommenden Frühling desto tapffer über sich treiben können. Die zarten Schößlinge muß man im ersten Jahr nicht beschneiden, bis sie etwas groß werden, nur wollen sie, wenn gar zu dürre Wetter einfällt, bisweilen gewässert seyn: im Anfang des Junii ist eine Nothwendigkeit, daß man die neu-aufgegangenen Bäumlein, um sie so wohl vor der Sonnen-Hitze als vor den

Digitized by Google

Bäume zu bekommen, und besitzen zuweilen
ganze Baumschulen, die sie aber nicht selten
mit Verlust gegen die Kosten der Anlage
verkaufen müssen, weil sie nicht wissen, wie
sie sie pflegen und behandeln sollen. Ein
Gärtner versteht mehr von einer solchen
Anlage, als ein Landmann, der sich nicht
nur zur Pflege der kleinen Bäume, sondern
auch zu ihrer Auswahl, Setzung und Ver-
edlung, einen Gärtner halten muß, wenn
er nicht will, daß seine Baumschule ihm
mehr Kosten als Nutzen bringen soll.

Die Baumschule muß in einem guten
Boden, wo nicht Kies, Sand oder Moor
ist, und entweder in einem Garten oder
auf einem Felde angelegt werden. Ein
Garten ist deswegen vorzüglicher, weil
man ihn besser einfriedigen kann, und
weil man ihn, wenn er nicht zu weit ent-
fernt ist, öfter besuchen kann, als ein Feld.
Ist aber kein Garten vorhanden, so muß
man das Feld, worauf man sie anlegen will,
wohl einfriedigen, damit weder Menschen
noch Vieh darauf kommen, und die Bäume
beschädigen können. Ist das Feld nicht
eben, so muß es geebnet werden, damit
man es bequem bearbeiten kann. Ist es
sehr naß, so muß es durch Gräben trocken
gemacht werden, weil sonst die Bäume
darauf nicht gedeihen können. Ist es sehr
trocken, so muß es durch Wasserleitungen
oder durch Begießen mit Wasser feucht
gemacht werden. Ist es mit Unkraut, Ge-
sträuchen, Steinen, Wurzeln, Moos, Gras
und dergleichen bewachsen, so muß es
vorher gereinigt werden. Ist es mit Bäu-
men besetzt, so müssen diese, wenn sie
nicht zu alt sind, ausgerodet werden. Ist
es mit Gras bewachsen, so muß es vorher
umgegraben werden, damit das Gras
nicht wieder aufwachsen kann. Ist es
mit Gesträuchen bewachsen, so müssen
diese ausgerodet werden, damit sie nicht
wieder ausschlagen können. Ist es mit
Steinen, Wurzeln, Moos, Gras und der-
gleichen bewachsen, so muß es vorher
gereinigt werden. Ist es mit Bäumen
besetzt, so müssen diese, wenn sie nicht
zu alt sind, ausgerodet werden. Ist es

hatte Jacob über diesem ersten, so
mit einander verbundenen Pfahlwerk
noch ein zweites, und dieses wurde
ferner mit Reisig, Erde und Steinen
ausgefüllet, und also ein Damm
oder Deich gemacht, welcher
noch heutiges Tages stehet, und
Jacobs-Damm genennet wird.

Baum-Wasser, ist ein Wasser, das
Bäume anfeuchtet.

Baum-Weide, ist diejenige Art Weiden,
die Bäume erziehen, und
Kopf-Weiden genennet werden.
Sie werden in Gärten, Hecken
und Zäunen, und in Ruthen-Gärten
gepflanzet, und sind
nicht schwer zu erziehen. Sie
werden im Frühjahre, wenn
der Saft anfängt zu treiben,
und bekommen Knoten, wenn
sie mit einem scharfen Messer
abgeschnitten werden. Diese
Knoten werden mit einem
Messer oder Beile, nach Gefallen,
in Form eines Kopfes
oder Knopfes, abgehauen, und
also bleiben sie stehen. Wenn
sie nun in solcher Gestalt
ausschlagen, so bekommen sie
Knoten, und werden also
Kopf-Weiden genennet. Sie
werden auch Baum-Weiden
genennet, weil sie Bäume erziehen.
Sie werden auch Kopf-Weiden
genennet, weil sie
Knoten oder Köpfe bekommen.
Sie werden auch Kopf-Weiden
genennet, weil sie
Knoten oder Köpfe bekommen.

Baum-Weide, ist ein Stamm, der mit
gepflanzten Bäumen bewachsen ist.

Baum-Wein, ist ein Wein, der auf
Bäumen gezogen wird. Dergleichen
Wein kommt in Italien
und Frankreich häufig vor.

Baum-Wolle, ist ein Gewächs, das mit
Bäumen verwandt ist, und
in den Morgenländern, und
in Africa, wächst. Es wächst
daselbst, wie in Europa, der
Flachs, und ist ein einjähriges
Gewächs. Es wächst
in Cypern, Candien, Malta,
Sicilien, Spanien, Portugall,
Italien, Frankreich,
Africa, Asien, Ostindien,
Westindien, Brasilien, Peru,
Mexico, Florida, Virginien,
Carolina, Neuengland,
Neuschottland, Canada, und
Neufundland. Es wächst
auch in Europa, und
zwar auf der in vorerwehnten
Ländern, als auf einer
Insul, gelegenen Insul Malta,
wo es zwar nicht so
häufig, als in den Morgenländern,
aber doch häufig
genug wächst, und gebauet
wird. Es wächst auch in
Sicilien, Candien, Cypern,
Spanien, Portugall, Italien,
Frankreich, Africa, Asien,
Ostindien, Westindien, Brasilien,
Peru, Mexico, Florida,
Virginien, Carolina,
Neuengland, Neuschottland,
Canada, und Neufundland.
Es wächst auch in Europa,
und zwar auf der in vorerwehnten
Ländern, als auf einer
Insul, gelegenen Insul Malta,
wo es zwar nicht so
häufig, als in den Morgenländern,
aber doch häufig
genug wächst, und gebauet
wird. Es wächst auch in
Sicilien, Candien, Cypern,
Spanien, Portugall, Italien,
Frankreich, Africa, Asien,
Ostindien, Westindien, Brasilien,
Peru, Mexico, Florida,
Virginien, Carolina,
Neuengland, Neuschottland,
Canada, und Neufundland.

Baum-Wolle, ist ein Gewächs, das mit
Bäumen verwandt ist, und
in den Morgenländern, und
in Africa, wächst. Es wächst
daselbst, wie in Europa, der
Flachs, und ist ein einjähriges
Gewächs. Es wächst
in Cypern, Candien, Malta,
Sicilien, Spanien, Portugall,
Italien, Frankreich,
Africa, Asien, Ostindien,
Westindien, Brasilien, Peru,
Mexico, Florida, Virginien,
Carolina, Neuengland,
Neuschottland, Canada, und
Neufundland. Es wächst
auch in Europa, und
zwar auf der in vorerwehnten
Ländern, als auf einer
Insul, gelegenen Insul Malta,
wo es zwar nicht so
häufig, als in den Morgenländern,
aber doch häufig
genug wächst, und gebauet
wird. Es wächst auch in
Sicilien, Candien, Cypern,
Spanien, Portugall, Italien,
Frankreich, Africa, Asien,
Ostindien, Westindien, Brasilien,
Peru, Mexico, Florida,
Virginien, Carolina,
Neuengland, Neuschottland,
Canada, und Neufundland.

Baum-Wolle, ist ein Gewächs, das mit
Bäumen verwandt ist, und
in den Morgenländern, und
in Africa, wächst. Es wächst
daselbst, wie in Europa, der
Flachs, und ist ein einjähriges
Gewächs. Es wächst
in Cypern, Candien, Malta,
Sicilien, Spanien, Portugall,
Italien, Frankreich,
Africa, Asien, Ostindien,
Westindien, Brasilien, Peru,
Mexico, Florida, Virginien,
Carolina, Neuengland,
Neuschottland, Canada, und
Neufundland. Es wächst
auch in Europa, und
zwar auf der in vorerwehnten
Ländern, als auf einer
Insul, gelegenen Insul Malta,
wo es zwar nicht so
häufig, als in den Morgenländern,
aber doch häufig
genug wächst, und gebauet
wird. Es wächst auch in
Sicilien, Candien, Cypern,
Spanien, Portugall, Italien,
Frankreich, Africa, Asien,
Ostindien, Westindien, Brasilien,
Peru, Mexico, Florida,
Virginien, Carolina,
Neuengland, Neuschottland,
Canada, und Neufundland.

Beet, s. Land, Lattich, Bauern-Senf, Bohnen, Kohl, Kohlrabi, Kopfsalat, Kresse, Mangold, Meerrettig, Petersilie, Rettig, Rhabarber, Salat, Schnitt-Lauch, Schnitt-Salat, Sellerie, Spargel, Spinat, Wegerich, Zwiebel. Die Beete werden durch Wege von einander getrennt, und sind entweder ein- oder zweifach, oder auch dreifach, je nachdem sie 1, 2 oder 3 Fuß breit sind. Die Breite richtet sich nach der Größe des Gartens, nach der Art der Gewächse, und nach der Bequemlichkeit, sie zu bearbeiten. Die Länge ist unbestimmt, und richtet sich nach der Größe des Gartens. Die Beete werden mit Brettern oder Bohlen eingefaßt, damit die Erde nicht abfällt, und damit sie sich besser erhalten. Die Bretter werden an einander gefügt, und mit Pflöcken befestigt, die 1 Fuß lang sind, und 1 Zoll dick. Sie werden 1 Zoll tief in die Erde eingeschlagen, und 3 Zoll weit von einander gesetzt

diese davon so weich werden, daß man sie beugen kan, weshalben sie fast nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, so davor zu gebrauchen, sind gedörrte und pulverisirte Knochen eines andern Viehes, so an eben dieser Kranckheit gestorben, welches ihnen, nachdem sie es in dem gewöhnlichen Futter mit zu fressen bekommen, das Wasser häufig aus dem Halse treibt, worauf sie alsdenn wieder gesund werden. Man weiß auch daselbst aus diesem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochene Knochen der Glieder, sich wieder gleichsam zusammen leimen lassen.

Beere, sind die Früchte von gewissen Bäumen und Pflantzen, so entweder als einzelne Korner, wie die Wachholder- Johannis- Schwartz- Schiß- Preussel- oder andere dergleichen Beere wachsen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein zusammen gesetzet ist, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer ist. Den Nahmen **Beere** führen die Arlsbeere, Attichbeere, Berbisbeere, Brombeere, Brustbeere, Creutzbeere, Drosselbeere, Eber- Eschen- oder Vogelbeere, Elsebeere, Erdbeere Faulbeere, Heidel- oder Schwartzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preusselbeere, Rhein- Weiden- oder Hartriegelbeere, verschiedene Arten Schiffbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere und Weinbeere. Welche zum Theil frisch genossen, zum Theil getreugt, zum Theil eingemacht, und zum Theil in der Artzney, auch zum Vogelfang gebraucht werden.

Beer-Hacke, siehe **Hacke**, it. **Weinbau.**

Beer-Kraute, suche **Kraute**, it. **Weinbau.**

Beer-Lappen, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, so sich mit kleinen weissen Fäserchen an die Erde und Felsen hänget. Im Junio trägt es gelbe runde Zapffen wie die Haselstauden. Der Saame dienet in Blutflüssen, Durchbruch, Rothen-Ruhr, Nieren-Geschwüren und Stein.

Beer-Raute, siehe **Raute.**

Beet oder **Beth** ist eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieser nach demjenigen Gebrauch, wozu er Nutzen schaffen soll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als suche dieses Wortes verschiedene Bedeutung ferner unter dessen Special- Benennungen, als Acker- Beet, Blumen- Beet, Garten- Beet, Mist- Beet, Pflantz- Beet.

Beflügelter Wald, ist ein mit denen zur Jagd gehörigen durchgehauenen Flügeln versehener Wald. Siehe **Flügel.**

Befühlen, sagt man, wann die wirtliche Haus-Mutter fleißig nach denen Hünern siehet, und dieselben gehörigen Ortes visitiret, ob sie bald legen werden: Denn weil manche Hüner ihre Eyer an einen Ort legen, wo man selbigen nicht beykommen kan, oder aber selbige gar, so bald sie solche geleget, wieder auffressen, so muß man ein wachsames Auge auf sie haben, damit aller Schaden verhütet werden möge. Diese Untersuchung wird am bequemsten des Morgens angestellet, ehe die Hüner aus ihrem Stalle gelassen werden, da denn diejenigen, welche diesen Tag am ersten legen dörfften, so lange eingesperret verbleiben, bis sie ihr Ey ordentlich gezinset, die anderen aber, von denen auf diese Zeit keine Ausbeute zu hoffen, geniessen die Freyheit.

Begiessen, ist eine Garten-Arbeit, wordurch alle Garten-Gewächse zu einem guten und glücklichen Wachsthum befördert werden. Das Begiessen der Bäume, soll bey einfallender Dürre und grossen Hitze, in denen Sommer-Monaten des Morgens früh vor der Sonnen-Aufgang, oder auf den Abend, um derselben Niedergang, geschehen, die Bäume aber verhero, so weit ihre Wurtzeln gehen, umhacket werden, damit die Feuchtigkeit desto besser zu denenselben eindringen, und das Erdreich durch die Sonne nicht erhärtet werden möge. Zum Begiessen bedienet man sich des Regen- oder andern stillstehenden und durch die Sonnen-Hitze gleichsam gewärmten Wassers, oder der Küh-Mist-Gauche oder Mist-Pfützen-Wasser, womit auch die jungen im Martio versetzten Bäumlein, wann sie nicht fort wachsen wollen, sonderlich aber um die Wurtzeln herum begossen werden sollen, weilen alle kalte, kieselte, scharffe, gesaltzene und salpetrische, Quell- und Brunnen-Wasser an den Bäumen eine schädliche Wirckung haben. Noch viel weniger können es die zarten Pflantzen im Küchen- und Blumen-Garten leiden, dahero, wo man zu deren Begiessung Wasser aus denen Schöpf-Brunnen herholen muß, so giesset man solches vorhero in viereckigte von Pfosten gemachte Cisternen in dem Garten an gelegenen Orten in die Erde eingesenckte wohl vertheerte Wasser-Kästen oder in grosse Fasse und Zuber, welche ebenmäßig hier und dar im Garten eingegraben werden können, lässet es einen Tag oder zween an der warmen Sonnen stehen, mischet auch wohl etwas weniges von Küh- oder Schaaf-Mist darunter, und begiesset so dann damit im Sommer des Abends, da es im Frühling des Morgens früh geschehen soll. Die Spreng-Kannen oder Spritz-Krüge, ie kleinere Löchlein sie haben, desto besser und tauglicher sie sind, weil das Wasser gleichsam mit einem Thau oder subtilen Regen sich durchsichtet, und man im Begiessen ein gewisses Maaß damit halten kan. Zu den Melonen, Gurcken und dergleichen, so man nicht allzu offt begiessen, sondern nur in einer gleichen Feuchtung halten will, kan man einen Topff Wassers etwas erhöhet setzen, und ein wollen vorhero durchaus angefeuchtetes Band darein hängen, dergestalt, daß das kürtzere Ende im Topff bis auf den Boden lange, das grössere Ende aber an die Wurtzel der Gewächse reiche (denn die Blätter oder Reben dörffen nicht benetzet werden) so ziehet das Wasser durch das wollene Band bis an die Wurtzel, so lange, bis kein Tropffen mehr im Topffe ist, welcher so offt nöthig, allemahl wieder vollgegossen werden muß.

Bunden, und unter der Verrichtung seiner Pflicht in so mörderischer Art von Einem gebissen worden, daß er nach 3 Tagen an der Wuth gestorben. Dieses, so wie die Art, wie der Hund, dessen Wuth auch noch 3 andere Personen, und 2 Hunde angesteckt, gestorben, hat der Kreisregierung Anlaß gegeben, die Verfügung zu treffen, daß alle Hunde, welche ohne Maulkorb betroffen werden, auf der Stelle getödtet werden sollen. Diese Verfügung ist um so heilsamer, da bei Ersterem nicht nur die Gefahr, sondern auch die Unbequemlichkeit, die Hunde mit Maulkörben versehen zu müssen, sehr leicht vermieden werden kann.

Ansbach, 8. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 9. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 10. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 11. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 12. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 13. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 14. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 15. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 16. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 17. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 18. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 19. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 20. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 21. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 22. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 23. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 24. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 25. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 26. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 27. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 28. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 29. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 30. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

Ansbach, 31. Juli. Gestern ist der Kaufmann Hr. Schmidt aus Nürnberg, auf der Reise nach Augsburg, in seinem Wagen todt gefunden worden. Er hatte sich, wie man vermuthet, durch Pistolenschüsse getödtet.

es vom Feuer kommt, sechs Eyer darein, rühret es alles fein warm um, streichets auf ein leinen Band, und schlägts also warm um den schadhafften Fuß, welcher hierauf, so starck man kan, gespänet oder geschindelt werden muß. Unter das Futter, soll man in währender Cur, pulverisirte Eibisch-Wurtz, Beinbruch und Bibinelle mischen. Wann der Beinbruch neu ist, so nehmet Tannen-Hartz und Jungfer-Wachs, iedes ein Pfund, und eben so viel Schwartz-Wurtz (oder Wall-Wurtz) zerstosset diese in einem Morser, lassets mit einander sieden, und machets zu einer Salben; Diese streichet auf ein lang leinen Tuch, schlaget solches, so warm es das Roß erleiden mag, um den Schaden, und verbindet es mit andern Tüchern, daß es warm bleibe; alsdann muß man es feste schindeln und alle drey Tage ein frisches Pflaster auflegen, auch iedesmahl wieder schindeln, und so lange damit continuiren, bis man Besserung findet. Wann nun der Fuß etwas erstarcket, so brauchet nachfolgende Bähung allweg über den andern Tag: Nehmet Attich, Pappeln, Qvendel-Kraut, Woll- oder Wull-Kraut, Nachtschatten, grosse Kletten-Wurtz, Camillen, Schell-Kraut, Beyfuß und Wermuth, siedet diese Kräuter in Wein oder Bier, bähet und waschet den Fuß wohl damit; machet ihm einen guten starcken Anstrich, und lasset es also vier Tage stehen, waschet denselben am fünfften Tage mit scharffer Laugen ab, und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Beinbruch-Gras, siehe **Been-Gras**.

Beinbruch, Bein-Welle, Bruch-Stein, ist ein Stein, der an sandigten Orten, um Maynz, Cölln, Heidelberg, Darmstadt, Jena, Gerau, Berlin, auch im Mecklenburgischen, und in der Gegend Hirschberg in Schlesien, eben also unter der sandigen Erde, wie die Bäume über derselben in Stamm und Aeste wächset. Er siehet aus wie ein harter Kalch, darunter Sand gemenget und also verhärtet ist, inwendig hat er ein schönes weisses Marck voller kleinen Löchlein, und wird am besten zwischen den zween Frauen-Tagen gegraben. Er ist leichtlich zu finden, denn wo unter dem gelblichten Sand ein weisser fester Sand Strich-weise durchgehet, da wird man diesen Stein zwey, drey, vier auch wohl mehr Ellen tieff, als eine gerad unter sich gehende, eines mittelmäßigen Armes dicke, und mit dünnen Zweigen versehene Wurtzel antreffen, welche aber erst ihre Härtigkeit an der Sonne erlangt, nachdeme der herumliegende Sand nur etwan eine Stunde vorhero weggegraben worden. Merckwürdig ist, daß dieser Beinbruch oder Bruch-Stein, an dem Ort, wo er ausgegraben worden, das folgende Jahr wieder nachgewachsen zu finden, nur daß dieß neue Stein-Gewächse um ein merckliches weicher und brüchiger ist, als das vorige. Dieser Stein, welcher eben daher seinen Nahmen bekommen, soll alle Arm- und Bein-Brüche an Menschen und Vieh, wann ihnen ein halbes oder gantzes Qvintlein davon eingegeben wird, ohne Schmertzen und in gar kurtzer Zeit heilen, doch muß der Bruch dabey gebührend geschindelt und verbunden werden, daher sich die Wund-Aertzte dessen mit gutem Nutzen bedienen. In Polen wird er so wohl bey vornehmen Leuten von Sechs-Wochnerinnen und in allerley Krankheiten der kleinen Kinder gebraucht, als auch von dem gemeinen Mann wider das Fieber eingenommen. In Bier gesotten, und solches getruncken, soll gut für die Colica seyn. Man macht auch ein gutes Bruch-Pflaster davon. Ein mehrers von den Tugenden und Præparirung dieses Steines, kan in Conrad Kunraths Medulla destillatoria nachgesehen werden.

Bein-Holtz, Mund-Holtz, siehe **Aben-Weiden**.

Beinwelle, siehe oben **Beinbruch**.

Beinwelle, Wallwurtz, siehe **Schwartzwurtz**.

Beisse, siehe **Baisse**.

Beißker, ist ein Fisch, von dem man zwey erley Geschlechte hat, nemlich die **Schlamm-Beißker** und die **Stein-Beißker**, von welchen an behörigen Orten ein mehrers.

Beiß-Kohl, Beisse, Bete, s. **Mangold**.

Beiß-Korb, oder **Maul-Korb**, ist ein von Eisen-Blech oder starckem Leder, fast in Gestalt eines Korbes verfertigtes Geschirr, worein beißigen Pferden, Maulthieren, Eichen und Hunden, das Maul gesperret, und ihnen das Beissen damit verwehret wird. Man pflegt auch dergleichen denen abgesetzten Kälbern, wenn sie sich das Saugen an den Kühen nicht abgewöhnen lassen wollen, anzulegen und vorzuhängen.

Beiß-Rüben, siehe **Rüben**.

Beiß-Zange, Kneiff- oder Kneip-Zange, siehe **Zange**.

Beitze, siehe **Baisse**.

Beitzen, nennet man diejenige Art sich das Hülffs-Mittel, da durch scharffen Essig allerley Fleisch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, ja zu Winters-Zeit wohl einige Wochen præserviret wird, welches also geschiehet: Nachdem man das Fleisch recht reine gewaschen, daß es, sonderlich das Wildpret, nicht blutig, gleichen was derbe Stücken wohl halb kochen lassen, und nach Gefallen ein wenig mit nicht allzu klarem Pfeffer abgerieben wird es in ein thönern mit einer fein darzu passenden Stürtze versehenes Geschirr gelegt, scharffer Wein-Essig darüber gegossen, und nach dem Bier Essig bekommt das Fleisch einen bittern Geschmack, und mit einem reinen Tuch, so ebenfalls in dergleichen Essig gnugsam angefeuchtet, überall umschlagen, dem Deckel recht zugedeckt, und samt dem Geschirr in einen kühlen Keller gesetzt: Hierauf fleißig darnach gesehen, das Fleisch zuweilen umgewendet, das Essig-Tuch zu-

Gemüthes, ausgeschrieben, und mit meinem Namen unterschrieben, auch mit meinem Petschaft versiegelt, und mir solches zugeschickt, ich aber solches nicht eröffnet, sondern alsobald wieder zurück gesandt habe, und bleibt mir dieses Zeugniß Zeitlebens. Ober-Schulze und Gerichts-Schöffen: Hans Jacke-Hendel, Hans Jacke-Schmidt, Hans Jacke-Schulze, Hans Jacke-Hirte, Hans Jacke-Schäfer, Hans Jacke-Schmidt, Hans Jacke-Schmidt, Hans Jacke-Schmidt

Bergwerk besitzt ist, und einen andern auf dem Berge, wo er Bergwerk besitzt, Bergwerk treiben darf, so muß der Letztere dem Ersteren, der Bergwerk treiben darf, solche Lasten und Gefälle abtragen, als er sich mit ihm vergleicht, oder, wenn darüber Streitigkeiten entstehen, die Bergwerks-Ordnung vorschreibt, wie hoch er solche anlegen soll.

Bergwesen, das, s. Bergbau.

Bergwind, der, s. Landwind.

Bergwolle, die, s. Asbest.

Berg-Zehnte, der, s. Bergzehnte.

Berg-Zimmer, unterschiedene Bauten in den Gruben und Bergwerken, welche zu Verwahrung der Werkzeuge, Lichter, Lichtstöcke und andern Bergwerks-Geräthschaften, wie auch zu Verwahrung der Bergleute, dienen, und zu dem Ende, bald einer, bald mehrere Bergleute, bald auch Bergknechte, bald beyde, in der Grube darauf gehen, und solche verfertigen müssen.

Berg-Zinken, die, s. Zinken.

Berg-Zinn, das, s. Zinn.

Berg-Zucker, der, s. Bergsalz.

Berg-Zwerg, der, s. Bergmännlein.

Berichtung, Wiederherstellung, Berichtigung, die, s. Reparation.

Berme, die, s. Bankette.

Bermuda-Inseln, auch Sommer-Inseln, Bermudes, Bermudas, Somers-Islands, Somers-Islands,

sich dar, wie unsere Gesellschaft ein-
richtet und verwaltet werden soll, und
ich will versuchen, Ihnen darüber
meine Gedanken mitzutheilen. Ich
bin der Meinung, daß unsere Gesell-
schaft, da sie die Bestimmung gemeinschaftlicher
guter Bücher und Schriften hat, eine Gesell-
schaft der Bücher, und keine Verbindung für be-
sondere Zwecke der Gelehrsamkeit oder Kunst
sein soll, wie sonstige Literatur-Gesellschaften
sind, und wie sie auch in unserer Stadt
schon bestehen. Ich will meine Meinung
darüber mit wenigen Worten sagen.

Ich bin der Meinung, welche die
Mehrheit unsers Vorstehers Herrn
Bertram hat, daß unsere Gesellschaft
so klein bleiben, muß sie so wenig
Mitglieder haben, als sie will, und
daß sie nicht größer werden darf, als
unserer Stadt eine gute Gesellschaft
Platz giebt, und daß sie nicht eine
der Lesungs-Gesellschaften einer be-
sondern Partei, deren schon mehrere
bestehen, zu seyn braucht. Gemeinschaft
der Bücher ist das Band, welches
unsere Gesellschaft vereinigt.

Herr, sagt man zum Zeichen, es sind
Bücher.

Ja, liebe Herren,

Bücher, welche in der Buchgasse, wo
sie gedruckt worden, nicht gelesen werden,
und welche deswegen unverkauft bleiben, und
welche man nicht einmal in der Buchgasse
kaufen will, weil sie da nicht gelesen werden,
und die verrecken. Wenn nimmt unsere
Stadt sie auf? Wenn sie sie kauft, so
ist es bloß deswegen, weil sie
sie in der Buchgasse nicht kaufen
will, und weil sie sie sonst nicht
los werden. Und wenn sie sie
kauft, so kauft sie sie nicht, weil
sie gute Bücher sind, sondern weil
sie in der Buchgasse nicht gelesen
werden, und weil

Beſcheller auf der Weide ab, freſſen nicht, und treiben die Wilden oder Stutten ſtets zuſammen, ſteigen auch mehr und öffters, als ihnen gut iſt, dadurch ſie ſehr von Leib und Kräfften kommen, und ihr Steigen dahero deſto nichtiger und krafftloſer wird, welches alles eine Urſache iſt, daß ſie nicht lange dauren und zu gebrauchen ſind, ſondern gerne blind, krumm und lahm werden. Die andere Art, nemlich das Beſchellen von der Hand aus, iſt, wenn man den Beſcheller nicht frey, ſondern mit der Halffter gezähmt, auf die Stutte, welche ebenfalls mit Stricken und Riemen geſpannt iſt, unter des Hengſt-Manns oder Stutten-Meiſters und der Stall-Knechte Beyhülffe, formlich ſpringen läßt. Dieſe Art wird vor weit beſſer, als die erſtere, gehalten: Denn 1) kan man zu einer ieden Stutten einen Beſcheller laſſen, welchen man will, welches ſich beym Ein- oder Unterlauffen nicht thun läſſet. 2) Kan man einen Beſcheller verſchonen, daß er ſich nicht abarbeite und ablauffe, (als wie ſonſt zu geſchehen pfleget, wann ſie frey und ledig unterlauffen,) ſondern daß er ſeine Sprünge thue, ſo viel, und wann man will. 3) Kan man ſie auch deſto beſſer warten, mit Eſſen, Trincken, und ſonſt allerley guter Pflege, deren ſie zur Zeit des Beſchellens ſonderlich vonnöthen haben. 4) Kan man auch verhüten, daß die Stutten die Beſcheller nicht ſchlagen, oder denenſelben ſonſten einen Schaden zufügen: Denn ſo man ſiehet, daß eine Wilde den Beſcheller nicht gerne leiden will, kan man ihr die hintern Füſſe an die vördern ſpannen, und alsdann den Hengſt ohne alle Gefahr zulaſſen. Man ſoll aber vorhero wohl Achtung geben, ob auch die Stutte, ſo man belegen will, ſtruttig und geſchickt dazu ſeye; Denn wo dieſes nicht iſt, da wird auch der Sprung vergebens ſeyn. Was die Beſchellungs-Zeit anlanget, iſt die bequemlichſte hierzu der Frühling, und zwar etwan acht Tage nach der Tag- und Nachtgleiche, nemlich vom acht oder neun und zwantzigſten Martii an bis den drey oder vier und zwantzigſten Maji, iedesmals zwiſchen dem Neu-Mond und Voll-Monde. Denn weil eine Stutte eilff Monat und zehen Tage, oder doch nicht viel weniger zu tragen pflegt, ſo erreichet ſie ſolcher Geſtalt übers Jahr die Frühlings-Zeit wieder, das Fohlen aber kan von ſeiner Mutter auf der guten friſchen Weide deſto beſſer ernähret werden, und den erſten Antritt ſeines Wachsthums mit deſto mehrern Vorſchub fortſetzen und ausführen. Die Herbſt-Füllen hingegen werden von den wenigſten für gut gehalten, weil ſie wegen der bald darauf folgenden Winterkälte meiſtentheils ſchwach, und alſo ſtecken bleiben.

Beſchehler oder Beſcheller, heiſt ein gantzes Pferd oder Hengſt, den man zu Belegung der Stutten hält. Ein Beſcheller ſoll die Haupt-Qvalitäten eines ſchönen und guten Pferdes haben, an allen ſeinen Gliedern vollkommen und erwachſen, ſtarck im Rücken, feſt auf den Beinen, und ſeiner Schenckel gewiß, nicht weich noch krafftlos, ſondern dauerhafft, beherzt und freudig, weder ſtättig noch untreu oder heimtückiſch, ſondern fromm gegen Menſchen und Pferden ſeyn; er ſoll ferner weder Feuer noch Waſſer, weder Geräuſche noch Getümmel ſcheuen, ſich gerne zäumen, ſtriegeln, warten, auf- und abſitzen, beſchlagen und ſatteln laſſen. Der Schlauch ſoll ſchwartz, das Geſchröt aber aufgezogen und klein ſeyn, weil diejenigen, die weiſſe Schlauche haben, zur Zucht unbequem gehalten werden. Das allernothigſte Stück (ohne welches die andern alle nichts nutzen) iſt, daß ein zur Zucht beſtimmter Hengſt genugſame Luſt, Begierde und Kräffte zum Beſchellen habe: Denn ob man wohl Hülffs-Mittel hat, wodurch ein träger Hengſt aufgemuntert werden kan, ſo iſt doch ſolche Hülffe, die aus den Apothecker-Büchſen geholt wird, von wenig Nachdruck, und hat noch weniger Beſtand. Ein Beſcheller ſoll zu dieſem Dienſt ja nicht eher gebraucht werden, bis er ſeine Fohlen-Jahre, welches die erſten fünf Jahre ſind (denen man gerne noch das ſechſte beyzulet) zurücke gelegt hat. Seine beſten Dienſte bey denen Mutter-Pferden, (deren er, wann er deſto länger ausdauren ſoll, nicht Jahr über zehen oder zwölff bis höchſtens funffzehen nicht zu untergeben) kan er bis ins vierzehende oder funffzehende Jahr verrichten. Denn ob er nach dieſem wohl noch muthig genug zum ſpringen, ſo wird er doch keine ſchöne Fohlen mehr zu wege bringen. Die Wartung des Beſchellers betreffend, ſo will derſelbe wohl gefüttert ſeyn, damit er fein bey Leib und Kräften bleibe, doch muß man ihn auch nicht zu ein Schwein mäſten, weil ihm die übrige Fülle ſchädlich iſt. Zur Zeit des Beſchellens muß man ihm geſchrotene Körner bisweilen unter Futter geben, und in ſeinem Tranck ein wenig weiſſes Mehl thun, daß er eine Milch Farbe an ſich nehme; dieſer Tranck ſoll ein wenig warm ſeyn, und damit ein Monat vor- und ein Monat nach dem Beſchellen continuiret werden. Die Zeit aber, wann er zugelaſſen wird, ſoll man ihm geben, ſo viel er mag, und da er nicht mehr wollte, ſoll man ihm die Zunge und das Maul inwendig mit Eßig und Saltz wohl reiben, auch ſein Futter mit geſaltzenem Waſſer beſprengen; man kan ihm auch Ziſen-Erbſen und geſchrotene Bohnen unter den Haber mengen, und zuweilen eine Hand voll grünes geben, damit er deſto luſtiger bleibe. Wann ein Beſcheller einen Sprung einer Stutte fertig iſt, ſoll man ihn, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angeſicht der Stutte ſpatzieren geführet hat, in ſeinen Stall thun, ihn auf das fleißigſte ſtriegeln, putzen und reiben, das Geſchröt mit guten warmen Waſſer bähen, darin ein gepulveriſirter Hirſch- Zahn geſotten worden, ihn mit einer ſaubern wollenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten laſſen. Wenn nun gantz keine Hitze mehr an ihm zu verſpüren, mag man ihn mit lauligten mit ſchönem Mehl vermengten Waſſer tränken, und wann man ihme hierauf ſein Futter gegeben, ruhen laſſen, auch deswegen den Stall was finſter halten. Man ſoll auch einen Beſcheller im Stall nicht verſtehen laſſen, ſo

Verbindung unter einander, Bedingungen, Folgen, Mittel, Zwecke, der andern Zeit sich, durch Vergleichung und Unterscheidung, Begriffe machen, und sich nach ihnen richten, und sie gebrauchen, und sie sind die Quelle aller Künste. Wir können sie Natur- und Kunst-Begriffe nennen. Jene sind nicht willkührlich, sondern werden gegeben, und sind so gut Begriffe, als diese, die wir selbst machen.

Gemeine Begriffe, und besondere Arten derselben. Gemeine Begriffe sind, die sich auf Gegenstände beziehen, die besonders oder einzeln nicht bekannt sind, und die Erkenntniß, die wir mit einem solchen Worte verbinden, ist nicht deutlich, sondern nur dunkel, und wir können nicht sagen, was wir denken. Besondere Begriffe sind solche, die sich auf besondere Gegenstände beziehen, und die Erkenntniß, die wir mit einem solchen Worte verbinden, ist deutlich, und wir können sagen, was wir denken. Gemeine Begriffe sind, die sich auf Gegenstände beziehen, die jedermann bekannt sind, und die Erkenntniß, die wir mit einem solchen Worte verbinden, ist deutlich, und wir können sagen, was wir denken. Gemeine Begriffe sind, die sich auf Gegenstände beziehen, die jedermann bekannt sind, und die Erkenntniß, die wir mit einem solchen Worte verbinden, ist deutlich, und wir können sagen, was wir denken.

Gemeine Begriffe, welche ein jeder, auch die meist ganz ungelehrten Menschen haben, und sie können sich darüber so gut, als die Gelehrten und Künstler, mit einander verstehen. Sie haben sie durch Erfahrung, durch Umgang mit Menschen, durch Lesen, durch Gespräche, durch Nachdenken, durch Vergleichung, durch Unterscheidung, durch Verbindung, durch Folgerung, durch Schlüsse, durch Urtheilen, durch Vernunft, durch Verstand, durch Sinnlichkeit, durch Einbildungskraft, durch Gedächtniß, durch Aufmerksamkeit, durch Zerstreuung, durch Gedanken, durch Empfindungen, durch Neigungen, durch Leidenschaften, durch Affecten, durch Begierden, durch Abneigungen, durch Vorurtheile, durch Irrthümer, durch Wahrheit, durch Gewohnheit, durch Sitten, durch Gesetze, durch Religion, durch Aberglauben, durch Unglauben, durch Zweifel, durch Ungewißheit, durch Gewißheit, durch Meinung, durch Wissen, durch Glauben, durch Hoffnung, durch Furcht, durch Zuversicht, durch Verzweiflung, durch Muth, durch Kleinmüthigkeit, durch Ehrgeiz, durch Geiz, durch Wollust, durch Unkeuschheit, durch Mäßigkeit, durch Keuschheit, durch Unmäßigkeit, durch Ausschweifung, durch Tugend, durch Laster, durch Gutes, durch Böses, durch Gewissen, durch Gewissenlosigkeit, durch Gelassenheit, durch Ungelassenheit, durch Sanftmuth, durch Wuth, durch Rachgier, durch Vergebung, durch Unversöhnlichkeit, durch Liebe, durch Haß, durch Freundschaft, durch Feindschaft, durch Gefälligkeit, durch Ungefälligkeit, durch Dienstfertigkeit, durch Unwillfährigkeit, durch Gutthätigkeit, durch Undankbarkeit, durch Wohlthätigkeit, durch Geschwätzigkeit, durch Verschwiegenheit, durch Treue, durch Untreue, durch Redlichkeit, durch Betrug, durch Falschheit, durch Aufrichtigkeit, durch Verstellung, durch Heuchelei, durch Offenherzigkeit, durch Verschlossenheit, durch Gastfreiheit, durch Ungastfreiheit, durch Höflichkeit, durch Unhöflichkeit, durch Bescheidenheit, durch Unbescheidenheit, durch Ehrerbietung, durch Verachtung, durch Ehrbarkeit, durch Unehrbarkeit, durch Ehrlichkeit, durch Unehrlichkeit, durch Ehre, durch Schande, durch Ruhm, durch Spott, durch Lob, durch Tadel, durch Schmeicheln, durch Verläumden, durch Lügen

welſchen Nuß groß, und ein wenig Küh-Miſt mit hänffenem Wercke einzuſchlagen; wann es nun beſchlagen iſt, ſo nimmt man Brantewein und ungeloſchten Kalch, und ſchläget zweymal damit ein, aber nicht öffter, bis daß es wieder beſchlagen wird. Man ſoll auch wenigſtens in ein paar Monaten, oder ſo offt es die Nothdurfft erfordert, neu beſchlagen laſſen; und zwar müſſen vollhüfige Pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der Kern ſchwindet, im wachſenden Monden beſchlagen werden; insgemein aber beſchlägt man die meiſten Pferde im neuen Monden, damit ihnen der Kern wächſet. Die Nägel müſſen nicht zu ſchwach, auch nicht gar zu plump oder zu groß ſeyn, und weder zu ſeichte, weil ſie leichtlich ausreiſſen, noch zu tieff, weil man damit ein Pferd leicht vernageln kan, eingeſchlagen werden.

Beſchlagen, heißt auch das Bau-Holtz dergeſtalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt werde. Siehe oben **Ausſchlagen**.

Beſchlagen ſagt man bey der Jägerey, wann der Hirſch in der Brunfftzeit das Wild beſpringet.

Beſchlagen, dieſes Wort braucht man auch insgemein von denjenigen Sachen, welche über ihren äuſſeren Theilen durch die Ausdämpfung ihrer noch bey ſich habenden Feuchtigkeit, und vermittelſt der darzu kommenden äuſſerlichen warmen Lufft, zumahl, wo dieſe eingeſchloſſen iſt, eine weiſſe, blaulichte oder grünlichte Haut bekommen, die wie ein Peltz an einander hanget. Siehe **Schimmel**.

Beſchlag-Breter, ſiehe **Breter**.

Beſchneiden die Feld- und Garten-Gewächſe, iſt eine ſo nöthige als nützliche Verrichtung, weil überhaupt dadurch ihr Wachsthum befördert, ſie zu angenehmer Ordnung, ja eines theils die Früchte auch zu gutem Geſchmack gewehnet, was an ihnen ſchadhafft abgeſondert, und der Abgang zu anderweitigem Nutzen in der Haushaltung angewendet werden kan. Inſonderheit wird dieſes an denjenigen Bäumen und Sträuchern zu rechter Zeit des Jahres einmahl wohl in acht genommen, welche entweder viele Blüthen, und groſſe, wie auch ſchmackhaffte Früchte bekommen, oder nur ſonſt zu einer Zierath nach einer reguläre Form aufwachſen ſollen, dergleichen die Hecken, Spaliers u. ſ. f. Dieweil aber dieſes Beſchneiden in Anſehen der Sache, daran es ausgeübet wird, immer ſeine beſondere Benennung bekommt, alſo daß es bey den Stauden das **Blatten**, bey einigen Bäumen das **Schneideln**, bey dem Weine der **Schnitt**, bey dem Weitzen das **Schräpffen** oder **Schrappen** heiſſet u. ſ. f. als kan dasjenige, ſo bey einem ieden Worte angeführet wird, noch ferner nach geſchlagen werden, darbey zugleich das, was bey jeder Art in dergleichen Verrichtung beſonders in acht zu nehmen mit beſchrieben iſt: Allhier folget das

Beſchneiden der Bäume, heiſſet die überflüſſigen, unnützen ſchädlichen Aeſte eines Obſt-Baumes, ſo demſelben am Wachsthum hinderlich ſind, oder ihn überdiß noch unförmlich und mangelhafft machen, hinweg nehmen, damit denen frucht- und nutzbaren Aeſten der Nahrungs-Safft von dergleichen unnützen Zeuge nicht entzogen werde, und der Baum eine reguläre Figur, und manierliches Anſehen gewinne. Es gehöret hierzu ein reiffes Judicium, am allermeiſten aber ein geſchickter und durch die Erfahrung erlernter Handgriff, welche Aeſte nützlich oder ſchädlich, welche kurtz oder lang hinweg geſchnitten werden ſollen, weilen man hierbey entweder durch allzu öffteres und häufiges, oder durch allzu ſeltenes und unordentliches Beſchneiden eines Baumes der Sache zu viel thun kan. Anderſt werden die Hochſtämmigen, anderſt die Zwerg- oder Buſch- und wieder anderſt die Spalier-Bäume beſchnitten. Die zum Schneiden gebräuchliche Inſtrumente ſind: Eine Hippe oder Garten-Meſſer, von den Frantzoſen Serpette genannt, welche als ein Taſchen- oder Einleg-Meſſer zuſammen geleget werden kan, und daran das Hefft ſo groß ſeyn muß, daß die Hand darinnen Platz haben und ſich regen kan, und eine Säge, welche eben ſo wie die Hippe zuſammen geleget wird, und deren Klinge ſtarck und von guter Materie ſeyn muß, damit ſich ſolche nicht biege; ſo ſollen auch die Zähne nicht gar genau bey einander, und ein wenig auswerts ſtehen, damit man im Sägen, wann das Holtz grün iſt, nicht gehindert werde; ſie wird zu Abſägung der alten Aeſte ſo man mit der Hippe nicht wohl beſchneiden kan, gebraucht, und ſoll, nach der beſten und bequemſten Art, mit Klinge und Hefft zwölff bis vierzehen Zoll lang ſeyn. Wann man mit der Hippe oder dem Garten-Meſſer einen Schnitt an einem Aſt thun will, ſo muß mit einer Hand der Aſt unter dem Schnitt feſt gehalten, und mit der andern geſchnitten werden, desgleichen auch in acht zu nehmen, daß man bey jungen oder neu-geſetzten Bäumlein den Stamm im Schneiden feſt halte, damit ſich ſolcher ſamt der Wurtzel nicht biege oder bewege; es ſoll auch das Garten-Meſſer, damit man beſchneidet, allezeit ſo ſcharff ſeyn, daß man den darzu beſtimmten Aſt auf einen Zug damit abſchneiden kan. Die beſte Zeit zu Beſchneidung der Bäume iſt im Februario, da es bey ſtillen und gelinden Wetter im letzten Monds-Viertel vorgenommen werden ſoll.

Beſchreyen, heiſt bey dem gemeinen Volcke die Art einer Zauberey, da ſie gäntzlich, aber ohne den geringſten wahrſcheinlichen Grund, glauben und davor halten, es könne dergleichen unvermerckt durch übermäßiges Lob, das irgend iemand einer lebendigen Creatur, ſonderlich wegen ſeines guten Wachsthums, beyleget, an eben derſelben ausgeübet werden. Zu dieſem Ende pflegen ſie, andere närriſche Gauckeley mit allen Fleiß allhier unberührt zu laſſen, allermeiſt den

zwar Bauer und Knecht meine Arbeiter auch heute sind und bleiben, und daß wir sie so behandeln, wie sie es gehören. Gleichwohl ist es unbestreitbar, daß unser Verhältniß zu ihnen ein viel freundschaftlicheres, gedeihlicheres heute ist, als es vor 50 Jahren gewesen ist. Und dieses ist nicht etwa durch Gesetze, sondern durch sie selbst, durch ihre Gesinnungen, durch ihre Einsicht, durch ihre Bildung geworden. Es ist nothwendig, daß es so bleibe, daß es so werde.

Wir haben in einer Nebenart, wenn man von ihr spricht, der Leibeigenschaft gedacht, und wie sie in Deutschland nicht mehr vorhanden ist, wie sie aber in Rußland noch besteht. Wir haben auch gesehen, daß sie in Rußland nicht so ist, wie sie in vielen Büchern geschildert.

Wir haben ferner der Hörigkeit gedacht, wie sie noch in einigen Theilen Deutschlands besteht, und wie sie in Zukunft, mit Uebereinkommen gegen und zu Gunsten der Hörigen, ganz aufgehoben werden wird, und derselben gedacht, wie sie in Frankreich vor der Revolution bestanden hat, und wie sie in Rußland noch besteht, wenn auch nicht der Gutsherrschaft, sondern dem Staate gegenüber. Wir haben auch der Erbpacht gedacht, wie sie in Schlesien besteht, und wie sie in Zukunft ganz aufgehoben werden wird.

Wir haben der Grundherrschaft Deutschlands, wie dieselbe in Meiningen vor der Revolution bestanden hat, und wie sie in Frankreich vor der Revolution bestanden hat, und wie sie in Rußland noch besteht, und wie sie in Zukunft ganz aufgehoben werden wird, gedacht. Wir haben auch der Gutsherrschaft gedacht, wie sie in Rußland noch besteht, und wie sie in Deutschland vor der Revolution bestanden hat, und wie sie in Zukunft ganz aufgehoben werden wird.

Wir haben der Bauernfreiheit gedacht, wie sie in Deutschland, in Frankreich, in Rußland besteht, und wie sie in Zukunft ganz aufgehoben werden wird.

Wir haben der Bauernschaft

Bestärigen, heißt bey der Jägerey, den gewissen Stand eines Hirsches im Holtze, vermittelst eines Leit-Hundes erfinden, und ein

Bestätigungs-Jagen, wenn der Jäger mit einem Leit-Hunde einen oder mehr Hirsche bestätiget hat, so, daß dieselbe alsdenn mit dem Zeug eingestellet, und ordentlich gejaget werden.

Bestechen, wird von den Näherinnen diejenige Verrichtung genennet, da man an dem kläresten, sonderlich weissen Zeuge, damit sich im Gebrauche die Fäden daran nicht auströsseln sollen, an stat eines eingeschlagenen gewöhnlichen Saumes, die Enden desselben nur mit kleinen Stichen umschlinget und anhält. Es sind derer Näthe vielerley, welche vom Frauenzimmer so wohl als denen Schneidern bey Verfertigung verschiedener Kleider, Wäsche und andern Geräthes aus Tuch, Zeuch und Leinen, Nessel-Tuch ꝛc. angebracht werden. Also sind derer Frauenzimmer-Näthe ausser dieser **Bestech-** und der **Saum-Nath**, noch folgende: Die Welsche- Spanische- Englische- Türckische- Ebichte- Blinde- Hohle- Kayser- Schnur- Zopff- Plech- Creutz- Falten- Dünne- Mahler- Dickgeschnittene- Marseille- Hexen- Wirbel- Bilder- Frantzösische- Durchziehe- Nath. Die Schneider- Näthe aber sind: die Stoß- Hinterstich- Vorstich- Strick- Nebenstich- Staffier- Stopff- Stichel- Gerbers- Stepff- Angedratelte- verborgene Stich- rendirte Nath. Es muß sonderlich eine Hauswirtin von diesen Schneider-Näthen die meisten auch bey der Wäsche anbringen können und verstehen.

Bestellen, das Feld bestellen heißt, alle Acker-Arbeit mit Pflügen, Düngen, Säen und Egen ꝛc. verrichten, daß nun, bis auf die Erndte, ausser etwan dem Graßen und Schräpffen weiter nichts mehr auf dem Felde zu thun ist. Z. E. wann die Winter- oder Sommer-Saat zu Ende, und der Saamen behörig untergeacget ist, so spricht der Land-Mann: mein Feld ist bestellt. Wie diese Verrichtung, so man auch die

Bestellung nennet, in ihrer nöthigen Ordnung vorzunehmen, davon siehe **Acker-Bestellung**.

Besuch-Knecht, ist ein Bedienter bey der Jägerey, welcher durch oder mit Besuch des Leit-Hundes, entweder dasjenige Roth-Wildpret, so in einer Heide zu vermuthen, und von Feldern zu Holtze gewechselt ist, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meister anzuzeigen, oder der Herrschafft, so eine Lust-Jagd anzustellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirsche zu Vergnügung zu bestätigen hat. Es wird darzu ein fleißiger, nüchterner und gedultiger, absonderlich aber seines Leit-Hundes mächtiger Mensch erfordert, und pfleget man derselben an Fürstlichen Höfen aufs wenigste zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land groß, auch nachdem die Herrschafften Liebhaber der Jägerey sind.

Bete, siehe **Mangold**.

Bet-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Ansuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfallenheit umsonst thut.

Beth, siehe **Beet**.

Bethonien, Betonick, Betonien, ist ein ungemein nützliches und heilsames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffel seine purpur-farbene oder braune Blumen in Gestalt einer grossen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurtzel zu viel gröſſer, als gegen den Stengel und der Blume, sind lang, breit, schwartz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den langen schwartzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurtzel wird so starck als ein Daumen, röthliche und sehr zaserich. Es wächset gerne in Wäldern und Wiesen an schattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weissen Blumen, welche aber nicht so gemein ist, und nur an etlichen Orten gefunden wird, übrigens ehe an Wurtzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erst-beschriebenen Geschlechte gantz und gar gleich kommt. Antonius Musa des Kaysers Augusti Leib-Medicus hat einen besondern Tractat von diesem Kraute geschrieben, und Plinius will im 8ten Capitel des 25sten Buches versichern, dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden würde, sey vor allen bösen Kranckheiten sicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort darvon gemacht: Veade la tonica & compra la vostra: Man soll den Rock vom Leibe verkaufen, und sich Betonien davor anschaffen. Es wird am besten gegen das Ende des Julii Monats zum Trocknen und Distilliren gesammlet, und dienet vornemlich in der Haupt- Brust- Lungen- Miltz- und Leber-Kranckheiten; ingleichen in den Wunden des Haupts, wider die Bisse giftiger Thiere, Augen- Zahn- und Magen-Schmertzen, und sonst zu sehr vielen andern Kranckheiten, wenn man es bald gekocht, bald distillieret, bald pulverisirt mit Honig vermischt isset, oder davon trincket.

Bett-Decke, ist eine meist noch so lang als breite gefütterte Decke, von Seiden, Damast oder gedruckter Leinwand, so man über die Betten auszubreiten pfleget, daß sie nicht unsauber werden sollen. Zuweilen nehmen dieret man dergleichen Decken trefflich sonderlich wo man selbige über Betten-Decken gesonnen, die in den Stuben bey sind, dergleichen die Wochen- und Betten.

Herr, heute Nacht will es mich heimholen, ich will mich ihm nicht widersetzen, sondern ihm gehorsam sein. Ich will mich meinem Leben und Sterben, meinem Tode und Auferstehen, meinem Gericht und meiner Seligkeit, ja meinem ganzen Wesen und Sein, mit Leib und Seele, mit Fleisch und Blut, mit Haut und Haar, mit Augen und Ohren, mit Händen und Füßen, mit allen Gliedern und mit meinem ganzen Wesen heute, dasz ist, in dieser Nacht, dir ergeben und anbefehlen, und will dich bitten und anrufen, und will dich anbeten und loben, und will dir danken und dich preisen, und will dich ehren und rühmen, und will dich verherrlichen und dich erheben, und will dich segnen und dich anbeten, und will dich anbeten und dich loben, und will dich anbeten und dich loben, und will dich anbeten und dich loben

Haus einschenken, solglich anderen solche nicht verkaufen und sich dadurch zu einer meineidigen Person machen, indem auch in dem Gesetz-Buche, wenn die Gesetze gemeiniglich wären, dieses mit ausdrücklichen Worten stehet, daß ein jeder Bürger und Handwercks-Mann, der sich in sein Handwerck einkaufet, so bald auf dieser Verrichtung sich nicht beständig hält, meineidig sey.

Bett-Kleider, Wäsche, Kleider, kommt eine Anleitung weiter dem unterschied unter denen drey Worten Bett-Kleider, Wäsche und Kleider zu machen, so ist dieses nicht zu verwerffen, sondern es ist gut, daß man sich eines jeden Wortes in seiner Art bedienet, damit man sich desto deutlicher ausdrücken möge. Das Bett-Kleider heissen, ist bekannt, und ist auch nicht zu Tadelen, sondern, bekannt nun ist es, daß solche Bett-Kleider, welche man zu der Bettes-Wärme gebraucht, Bett-Decken heissen, als Bett-Tücher, Bett-Pfühle, Bett-Küssen, und was sonst dergleichen mehr ist. Wäsche aber heissen diejenigen Stücke, welche man zu der Leibes-Wärme gebraucht, als Hemder, Schnupf-Tücher, Hals-Tücher, Hauben, Mützen, Strümpffe, Schuhe, Pantoffeln, Schlaff-Hauben, und was sonst dergleichen mehr ist. Kleider aber heissen diejenigen Stücke, welche man zu der Leibes-Zierde gebraucht, als Röcke, Wammes, Camisöler, Hosen, Mäntel, Schlaff-Röcke, Schlaff-Mäntel, und was sonst dergleichen mehr ist.

Bettler-Leich, siehe Klausen.

Bett-Muck, siehe Strauch-Gut.

Bett-Ofen, heißt nicht die Bettstelle selbst, worinn die Bettladen und das Bettzeug gelegen und in dieselben gestopffet wird, sondern derjenige Ofen, so in denen Stuben und Gemächern stehet, und dadurch die Stuben und Gemächer erwärmet werden, und wird solcher Ofen deswegen Bett-Ofen genennet, weil man sich in denen Gemächern, worinn solche Oefen stehen, gemeiniglich zu Bette leget.

Bett-Tuch, heißt ein jedes gleich gefärbtes Leinen und Wollen Tuch, so zu Bette gebraucht wird, und zwar nennet man solches Bett-Tuch, so man zu unterst auf die Bettstelle leget, und an den Seiten über die Matratzen herab und an den Bettladen hängen lässet, Bett-Laken, Bett-Tuch aber einen jeden Theil, so man zu Bette gebraucht, Linnen und Wollen Bett-Tücher, Bett-Decken, Küssen-Tücher, Pfühl-Tücher, Bett-Tücher, Bett-Decken, Küssen, Pfühle, und was sonst dergleichen mehr ist. Bett-Tücher sind diejenigen Tücher, so zu oberst auf die Matratzen gebreitet werden, und über die Bettladen herab hängen, damit die Bettladen nicht beschmutzet werden, und heissen Bett-Tücher, weil sie zu Bette gebraucht werden, und Decken, weil sie die Bettladen bedecken.

Bett-Tuch, ist gleich anfangs mit einer guten Farbe gefärbet worden, und behält solche gute Farbe, und ob es einer Farbe nach gefärbet worden, ist nicht zu wissen, weil es gemeiniglich mit einem solchen ungefärbten Tuch oder Leinen zusammen genähet ist, und man nicht eigentlich sehen kann, ob es gefärbet worden, oder nicht

Berlin, Freitag, Morgen-Ausgabe

Jenny, so diesem Schicksale noch einige Tränen nachweinte, Bewunderer, so der mir einmal so schönen und angenehmen Gesellschaft so sehr entbehren, und mit so vielem Recht, als ich selbst, mich darüber zu betrüben und zu beklagen haben, meinen Schaden lindern. Ich bin deßwegen nicht minder bey meinen Freunden, und vor meinen Bekannten, und verschwende nicht weniger Geld, als ehedem, da ich noch in meinem Glücke blühete. Ich bin noch eben so freygebig, als ich es in meinen vorigen Umständen gewesen bin, und ich werde es auch allezeit bleiben, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Bedienten, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Bedienten halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Pferde, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Pferde halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Hunde, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Hunde halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Katzen, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Katzen halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Affen, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Affen halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Papageyen, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Papageyen halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Spatzen, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Spatzen halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Mäuse, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Mäuse halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Ratten, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Ratten halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Wanzen, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Wanzen halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Flöhe, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Flöhe halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Läuse, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Läuse halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Würmer, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Würmer halten, als ich ehedem gehalten habe, wenn ich gleich nicht mehr so viel Geld, als ehedem, haben werde. Ich habe noch eben so viel Ungeziefer, als ich ehedem gehabt habe, und ich werde auch so viele Ungezief

frischen Beyfuß wohl mit Wein abstossen, den Safft heraus drücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymahl ein paar Löffel voll zu trincken geben, auch ein wenig laulicht in die Wunde giessen, als welches die schmertzliche Entzündung balde loschen wird. So man aber das Kraut nicht grün haben kan, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trincken geben und allezeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaschen. Wann man in dem Brach-Monat die frischarünen und blühenden Schosse dieses Krauts zerhackt, in ein sauber Glas thut, guten Brandtewein darüber giesst, bis er drey Finger breit oben drüber gehet, hernach drey oder mehr Tage in warmen Sand, wohl vermacht stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch druckt, und endlich durch ein Fließ-Papier filtriret, so hat man, die **Beyfuß-Essentz**, welche auf funffzehen bis fünff und zwantzig und dreyßig Tropffen öffters eingenommen, in allen oberzehlten Kranckheiten eine fürtreffliche Wirckung hat. Man sagt, daß es darum Beyfuß genennet worden, weil, wenn man zu Fuß über Land wandert, und solches Kraut in den Schuhen bey sich trägt, die Füsse nicht matt werden.

Beyherstellen, heißt man bey der Jägerey, wo man zugleich treibet, und daneben immer beyher mit dem Jagd-Zeuge stellet.

Bey-Jagen, so auch **Heck-Jagen** genennet, und dem **Haupt-Jagen** entgegen gesetzet wird, geschiehet zu ausserordentlicher Zeit, an solchen Plätzen und Oertern, da weder rechte Wildnissen und Haupt-Höltzer, noch Berg und Thal, sondern alleine Brahnen und Hecken sind.

Beytritt, ist eines der vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, woraus man die Güte oder Feiste des Hirschen vermuthen kan, und geschieht, wann der Hirsch mit dem hintern Fuß mehr als etwa einen Finger breit, neben dem vordern tritt, weil das Creutz und der Zimmel hinten feist und dicke sind.

Bezauberung des Viehes, siehe **Vieh-Bezauberung**.

Bezette, rothe Pezetten, Torneſoll, Färber-Läppgen, Schminck-Fleckgen, sind kleine zarte aus der feinsten Leinewand bestehende Fleckgen, die entweder in Cochenillen sehr wohl eingetaucht, davon die besten an der Farbe von Constantinopel zu uns gebracht werden; oder die Frantzosen und Spanier legen eben dergleichen in den Safft Heliotropii tricocci, lassen sie wohl davon einziehen und versenden selbige also trocken; nicht weniger pflegen auch die Portugiesen eine in Cochenille gefärbte und in gewisse Küchlein formirte Baum-Wolle an deren Stell und unter eben diesen Nahmen zu verkauffen, welche Arten alle zusammen diesen Nutzen geben, daß sie schöne roth färben, wie man sich denn derer in diesem Fall zu den Ingenieur- und Bau-Zeichnungen mit guter Annehmlichkeit bedienen kan. So werden sie auch nebst diesen von dem Frauenzimmer theils als eine Schmincke gebraucht, theils auch in der Küche zu Färbung der Gelees und anderer Eß-Waaren genommen. Weil aber darinnen offt Betrug vorgehet, daß vielmals mit schlechter und beissender Materie angefärbte, falsche Läppgen eingeschoben und für die vorher beschriebene Art verkaufft werden, welche nicht nur der zarten Haut des Gesichtes schädlich, sondern auch die Essen, so damit gefärbet, den Menschen höchst nachtheilig seyn können; also hat man bey dergleichen Gebrauch sich wohl vorzusehen, und solcher, wo man von ihrer Güte nicht gewiß versichert, lieber gar in diesem Stück müßig zu gehen.

Beziehung der Grentze, siehe **Grentz-Beziehung**.

Bezirck, in Bezirck bringen oder Bekreissen, heißt bey der Jägerey, wann man um ein Gebüsche herum gehet, um zu sehen, ob dasjenige Thier, welches man an einem Ort hinein gespüret, nicht heraus sey.

Bezoar-Stein, davon kan man eine umständliche und gelehrte Abhandlung in dem Allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter diesem Titel lesen. Hier mercken wir nur an, daß man viererley Arten desselben habe: 1) den orientalischen, welcher aus Persien und Ost-Indien und Arabien von gewissen Bezoar-Gemsen und Ziegen kommt, und der beste, rareste, dabey aber eben deswegen selten aufrichtig anzutreffen sey. Vor diesem wurde ehemals die Fabel herum getragen, als ob er von denen Tränen des Hirsches, der eine Schlange verschlucket hätte, entstehe. Welches aber [illegible] widerleget und gezeiget ist, daß derselbe von denen Lachrymis Cervi, so Bezehard: heissen, gantz unterschieden. 2) Der Occidentalische, welcher über Spanien und Portugall aus America, sonderlich aber aus Peru ebenfalls von verschiedenen Thieren, sonderlich aber denen Gemsen erlanget wird. 3) [illegible] so von dem Stächel-Schweine aus Ost-Indien kommt. 4) Der Affen-Stein. [illegible] kommen alle darinne überein, daß sie [illegible] Schweiß- und Gifft-treibende Artzeneyen [illegible] Weil aber so viel Betrug dabey, [illegible] dem diese Steine sehr kostbar sind, [illegible] die Aertzte andere Schweiß- und Gifft-treibende Artzneyen substituiret, und nennen sie von diesem Steine, Bezoardica.

Bezoar-Eßig, siehe **Eßig**.

Biber, ist ein vierfüßiges Thier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser lebet, dahero mit unter die Amphibia gezehlet wird. Er hat einen kurtzen und gedruckten Kopff, kleine runde Ohren, kleine Augen, ein weites grosses Maul, scharffe hauende Zähne, [illegible] nen dunckeln aschen-farbenen Balg, [illegible] und schwärtzer dieser ist, je höher wird [illegible] gehalten. Seine vordern Füsse sind sehr [illegible] deren er sich, wie das Eichhörnlein, [illegible] dasjenige, was er benaget, mit zu [illegible] Seine hintern Läuffte sind lang, breit [illegible] zwischen den Klauen, wie bey den Gänsen [illegible] Enten mit einer Haut versehen, damit er

Silbervoll, Silber-Hyäne, so sind sie auch Silber-Hyäne, und Silbervoll, Silber-Hyäne, so sind sie auch Silbervoll, Silber-Hyäne, weil sie Silber-Hyäne sind, und Silbervoll, Silber-Hyäne, weil sie Silbervoll sind, und Silbervoll, Silber-Hyäne, weil sie Silbervoll sind, und Silber-Hyäne, weil sie Silber-Hyäne

ſtachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meiſt ſteiff abhängig. Es ſind dieſelben groſſer und kleiner Art, davon die groſſen denen kleinen Däniſchen Blendlingen gleichen, ein ſcharffes Gebiß haben und zum Anpacken dienen; die kleinen aber, welche faſt wie Dachs-Kriecher ſeyn, doch etwas gröſſere Beine haben, braucht man zu Stöbern. Sie werden in das Geſchleiff oder den Bau eines Bibers oder Otters gelaſſen, wenn ſolches vorher mit einem Netz umſtellet, damit der Biber oder Otter, wenn er heraus getrieben, nicht entlauffen möge.

Biber-Klee, ſonſt auch Scharbocks-Klee, Bocks-Bohne, Sumpff-Klee und Waſſer-Klee genannt, iſt eine Pflantze, welche ohne Waſſer nicht leben kan, und dahero gerne an feuchten Orten, und auf Oquellen-reichen Wieſen wächſet. Hat eine von vielen kurtzen Gliedern oder Abſätzen zuſammengeſetzte, und mit vielen Zaſern verſehene Wurtzel, und grünlichte zarte und dicke Blätter, deren allezeit drey auf einem Stengel, wie am gemeinen Wieſen-Klee zuſammen geſetzt ſind. Der Stengel iſt anderthalb Spannen hoch, und bisweilen auch länger, an welchem oben ſchöne weiſſe langhärige Hyacinthen-förmige Blumen mit umgewundenen artigen Zäſerlein ſich finden. Nach denen Blumen kommen kleine Hülslein, in welchen ein gelb-röthlicher Saamen, in Geſtalt der Hirſen-Körner, aber kleiner, ſich enthält. Man ſetzet die Wurtzel nur eines Fingers tieff, und gieſſet ſo viel Waſſer darauf, daß es die Erde durchaus erweiche, aber nicht überſchwemme, oder länge darauf ſtehen bleibe; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Qvelle hat, ſo kan man ihn am beſten ans Ufer pflantzen; da er dann nur im Herbſt ausgenommen, die übrige Brut abgeſondert, und bald wieder eingelegt wird. Dieſes Kraut hat einen bittern Geſchmack, faſt wie die Aloe, dahero es auch dem Magen ſehr angenehmlich iſt, welchen es ſtärcket, und allen Unwillen deſſelben ſtillet; iſt treflich wider den Scharbock, Engbrüſtigkeit und Miltz-Beſchwerungen zu gebrauchen; verſüſſet das ſaure ſaltzige Geblüte, widerſtehet der Fäule, und verdünnet die zähen Feuchtigkeiten. Die Blätter und Wurtzeln davon gedörret und gepülvert dem Vieh, inſonderheit aber denen Schaafen, ſo mit dem Huſten behafftet ſind, eingegeben, vertreibet denſelben in kurtzen.

Biber-Kraut, ſiehe Tauſendgülden-Kraut.

Bibernell, ſiehe Pimpinelle.

Biber-Netze, womit man die Biber zu fangen pflegt, iſt vorne wie eine Wathe, davon die Unter-Leine mit ſchwerem Bley-Geſencke auf dem Grund lieget, die Ober-Leine aber mit leichter Holtz-Rinde oder Korcken ſchwimmen muß. Der Buſen oder Sack daran iſt wie ein Haamen, woſelbſt hinten ein Zipffel über vier Ellen lang gehet, der doch ſo enge geſtricket iſt, daß ſich nichts darinnen umwenden kan. Dieſes Garn iſt nach der Breite des Waſſers vornen öffters zehen bis zwölff Ellen weit, auch mehr und weniger, der Sack aber mit dem Zipffel daran auf ſechzehen bis achtzehen Ellen lang. Die Schmaſen oder Maſchen ſind, wie bey den Haſen-Netzen; an den Zipffel wird ein runder Stein von ein paar Pfund ſchwer, nebſt einem Ring feſt angebunden: An dem Ufer aber ein Pfal eingeſchlagen, woran man ein langes glattes dünnes Leinchen gemachet, ſolches herum nach wie eine Schlange etliche mahl um das Netz durch die Schmaſen umher, und letztlich durch den Ring ziehet, welches Ende eine aus Ufer geſtellte geſtelite Perſon in der Hand hält. Weilen nun der Biber gemeiniglich gerne an breiten Strömen und gröſſen Seen in holen Ufern und Löchern wohnet, wo es mit Weiden oder Schilff-Rohr verwachſen iſt; ſo muß man, wo ein ſolcher Bau vorhanden, darinnen was zu vermuthen, in einen ſolchen Winckel nach der Breite des Waſſers das hierzu benöthigte Biber-Netze vorſtellen, und an beyden Ufern feſt mit Pfälen anpflöcken. Wann nun oben auf dem Ufer nach des Bibers Bau eingegraben wird, und die Hunde darinnen ſtöbern, ſo wiſchet der Biber heraus und in den Garn-Sack hinein, welches durch die Bewegung des Leinchens gleich zu fühlen iſt, alsdenn ziehet derjenige, welcher das Ende des Leinchens in Händen hat, ſolches geſchwinde an ſich, ſo drehet ſich der Zipffel um, daß der gefangene Biber nicht wieder heraus kan.

Biber-Schwantz, wird das Flachwerck oder die gemeine Art die Dächer mit Ziegeln zu decken genennet, weil die platten Ziegel gleich wie an einem Biber-Schwantz das Anſehen haben, und gleichſam Schuppen-weiſe über einander liegen. Siehe Dach.

Biberwurtz, ſiehe Hohlwurtzel.

Bibinelle, ſiehe Pimpinelle.

Bickling, ſiehe Böckling.

Bienen oder Immen, ſind groſſe, bräunlicht-gelbe, mit ſubtilen Zähnen, [illegible] färbigen Augen, einer langen Zunge und ſechs Füſſen verſehene Fliegen, welche am Ende des Leibes einen langen ein- und ausgehenden Stachel, der einem bärtigen Pfeil gleichet, und an ihren Hüfften vier Flügel haben, von denen die hinterſten etwas kleiner ſind, als die vördern, damit ſie ihnen beym fliegen nicht hinderlich ſeyn mögen; faſt an iedem Auge ſind ihnen Horner heraus gewachſen, die zwey Gelencke haben, eines nahe am Kopff, das andere um die Mitte, daß ſie ſolche in voller Länge ausſtrecken, und auch wieder an den Kopff ziehen können. Dieſe dienen ihnen zum Gefühl. Zu Einſammlung ihres Proviants gebrauchen ſie ihre Füſſe, backen, die mit ordentlichen Zähnen verſehen, und ihre Zunge wegen des herrlichen Nutzens, den dieſe reine, zarte und arbeitſame Thierlein, durch ihr Honig- und Wachs-machen (welches ſie aus denen vortreflichſten und ſüſſeſten Kräutern und Blumen herausziehen, und an behörige Orte ſehr künſtlich zuſammen zu tragen wiſſen) zu wege brin-

sich nur wenig Gelegenheit nimmt, beisammen zu sein, und sie sich daher nicht leicht erkennen können, vermutet sie natürlich nur in der Ferne, und wenn sie sich nahen, so ist es, als ob sie sich nicht kennten, sie gehen, ja sie laufen hin, und mehr Gleichheit als solche Dinge geben, ist nicht nötig, um sie in den Augen Beobachtens zum Ganzen zu vereinigen. Wie sie sich nun auch meistens Fremde machen, so sind sie doch nicht immer feindlich gegen einander, und wenn sie sich auch in Gemeinschaften sammeln, wie wenigstens die Bienen, so sind sie doch nicht immer mit Waffen in der Hand, und wenn sie auch in Parteien so heftig gegen einander wüten, so ist doch nicht jeder Kampf ein Kampf auf Leben und Tod. Die Tiere unterscheiden sich von den Menschen dadurch, daß sie nie mit vorbedachtem Mute, nie mit Überlegung, nie mit Absicht, nie mit Bewußtsein, nie mit Willen handeln, und wenn sie sich auch in Gesellschaften und Staaten vereinigen, so ist doch der Grund und der Endzweck dieser Vereinigung nicht in ihnen selbst, sondern außer ihnen zu suchen. Die Menschen sind Zwecke für sich selbst, sie sind es, weil sie sich selbst bestimmen können, weil sie sich ihren Zweck selbst setzen können, weil sie sich selbst zu dem machen können, was sie sein sollen, weil sie sich selbst ihr Gesetz zu geben vermögen, weil sie sich selbst ihr Gesetz sind und weil sie sich selbst ihr Gesetz sein müssen, weil sie sich selbst ihr Gesetz sein müssen, weil sie sich selbst ihr Gesetz sein müssen,

in unserer ersten Ausgabe, bis sie am meisten Tage hatten. Dann, wenn noch eine kühle Zeit folgt, und die Bienen nicht fliegen können, so müssen sie Honig haben, und wenn sie Eimer, Kübel, Gefäße, Fässer und Tröge voll Honig sind, so müssen sie Wasser und Honig haben. Die junge Brut ihrer Bienenvölker wird sich dann gut entwickeln, Honigen sich dann gut entwickeln, Honigen sich dann gut entwickeln, Honigen

nehmen, obschon sich sie nicht erblicken; auch in dem so dichten Haar, wenn auch der Bienen sich in Menge darin verwickeln, finden sie leicht wieder. Nicht hemmen sie diesen Flug, wenn auch ein wenig Wind sich erhebt, ja sie dienet sie bei stürmischem Wetter, wenn sie sich nicht zu erheben vermögen, zu Flügen. Und diese Neigungen erlernt ein jedes Thier, das mit Bienen zusammenwohnt, wohl zu sein. Denn wenn sie der freien Luft sich gewöhnen, so werden sie nicht nur von starken Gewittern abgehalten, sondern sie werden auch nicht leicht von ihrer Wohnung sich entfernen. Auch muß man sie vor starken Gewittern nicht in Sorge sein, denn sie sind gegen den Blitz-Schlag und -wurfe so gut wie unempfindlich, wenn sie nicht zufällig mit der Flügeln getroffen werden. In solchen Wetter sind sie nicht zu sehen, sondern sie verbergen sich in ihren Wohnungen, verlassen weder ihre Arbeit, noch ihre Wohnung, wenn sie sie einen Flug vorgehen haben. Und wenn sie auch ihre Wohnung verlassen, so kehren sie doch bald wieder zurück, wenn sie auch ein Thier erblicken, das sie zu stechen pflegt, oder sie Hunger und Durst empfinden, denn sie sind sehr mäßig, und können ohne Speise und Getränk lange Zeit sich erhalten. Ich habe gesehen, daß sie bis zu 3 oder 4 Tagen ohne Speise und Getränk sich erhalten, wenn sie das allerreinste Wasser und Honigwasser bekommen hatten, und sehr mäßig waren. Ich habe sie auch mehr als 2 Monat, im Winter, in Kästen gehalten und durch sie Honig und Wachs, und selbst Nachkommen zu haben bewirkt, wenn ich ihnen nur Honig und Wasser gab, und sie vor Kälte bewahrte. Ja, auch wenigstens halb bedeckt gegen Regen, und Wind, und Kälte, und auch ohne Gitterlein an einem offenen Fenster, wo sie ihren Flug nehmen konnten, in der Zeit, da sie nicht schwärmen, sondern ihre Arbeit in der Wohnung verrichten, und Honig und Wachs machen, und Nachkommen haben. Ich habe sie auch in einem Zimmer, wo ich mich aufhielt, gehalten, und sie haben mich nicht gestochen, wenn ich sie nicht berührte, sondern ihre Arbeit verrichtet, und Honig und Wachs gemacht, und Nachkommen gehabt

Bienenfalter, sind ein schädliches Ungeziefer und fliegendes Gewürme, deren Saame von denen jungen unvorsichtigen Bienen, zu ihrem eigenen Verderben aus denen Raupen-Nestern, auf die sich der Honig-Thau geleget hat, in ihre Stöcke getragen wird, allwo sie nicht allein das Honig verzehren, sondern auch die Bienen gantz und gar vertilgen, und das Gewürcke in eitel Spinnweben verkehren. Sie werden entweder mit Rauche vertrieben oder man zündet des Abends, wann es dunckel worden, eine Fackel oder helles Licht bey den Bienen-Stöcken an, so fliegen sie dahinein, und machen sich durch Verbrennung ihrer Flügel selbsten zu schanden.

Bienen-Feinde, sind 1) die Raub-Bienen, welche denen arbeitsamen Bienen das Honig aus den Stöcken rauben, und solche noch darzu häufig umbringen. 2) Die Schwalben, welche die Bienen gar artig im Flug wegzufangen wissen, also, daß wie ein gewisser Anonymus meldet, drey oder vier gute Bienen-Schwärme nicht so viel Bienen hecken können, als ein paar Schwalben wegfressen: und wo Schwalben in der Nähe bey dem Bienen-Hause nisten, da schwärmet leichtlich keine Biene, derowegen soll man weder alte noch junge Schwalben, des grausamen Schadens halber, den sie denen Bienen-Stöcken zufügen, leben lassen: fürnemlich aber lasse man ja keine junge aufkommen: denn sie werden meistentheils mit lauter Bienen auferzogen; Wann man kleine Leim-Ruthen um ihre Nester stecket, kan man die alten fangen, und wenn diese weg sind, müssen auch die jungen verderben. 3) Die Störche, welche, wo sie nahe bey einem Bienen-Hause nisten, denen Bienen keinen geringen Schaden zufügen: Denn sie schnappen auf denen Wiesen die Bienen in ihrer Arbeit von denen Blümlein mit solcher Behendigkeit weg, daß man in eines aufgeschnittenen Storchs Kropffe eine gantze Hand voll, und bey einem andern bey nahe ein Schock Bienen gefunden; dahero am besten, man lasse diese schlimme Gäste in der Nähe nicht nisten: Denn obwohl, wo es viel Ungeziefer, Frösche, Kröten, Schlangen, Eidexen ꝛc. giebt, die Störche sehr nützlich sind, weil sie alles wegfangen, so sind hingegen an denen Orten, da sich die Bienen befinden, und es keine Moräste noch Sümpffe, folglich auch dergleichen Ungeziefer nicht giebt, dieselben allerdings unnützlich und dahero hinweg zu schaffen. 4) Der Grünspecht und der Baum-Häckel, welche entweder zum Flug-Loch oder wo sie im Stock sonsten eine Oeffnung finden oder, wann man ihnen Zeit läßt, sich selber machen können, ihre lange Zungen hinein stecken, und so wohl das Honig als die Bienen damit heraus ziehen, und verzehren; diese muß man, wie man kan, aus dem Wege räumen, und entweder schiessen oder mit Leim-Spindeln, Dohnen oder Schlingen fangen und erwürgen; sonderlich soll man im Sommer im Junio, ihren Nestern, die sie in den holen Bäumen machen, nachspüren, und des Nachts junge und alte mit einander fangen. 5) Die Mäuse, welche, wenn sie in die Stocke kommen können, ihre Nester hinein machen, und denen Bienen grossen Schaden thun. Wider diese ist wohl das beste Mittel, die Stocke wohl zu verwahren, oder man kan auch unter denen Bien-Stocken in die Erde eine tieffe Grube machen, und alte tieffe Kessel oder Fässer eingraben, hernach ein Pergament oder Papier mit einem Creutz-Schnitt darüber binden, so fallen Mäuse, Maulwürffe, Eidexen und Kröten hinein, können aber nicht wieder heraus, sondern müssen sich todt machen lassen. 6) Die Katzen; indeme die Bienen in keinem Stocke bleiben, worinnen eine Katze gelegen, oder worein auch nur ein Katzen-Haar gekommen. Denen Wald-Bienen sind nicht weniger 7) die Baum-Marder sehr schädlich, denen kan man wehren wann man die Beuten mit stachlichten, spitzigen Dornen gantz und gar umwindet, denn sie haben einen zarten Balg und lassen sich nicht gerne ritzen oder stechen; oder sie werden sonst im späten Herbst, wann ihre Bälge anfangen schön und gut zu werden, mit Marder-Fällen gefangen, von welchen an seinem Ort weiter zu sehen. 8) Die Schlangen, Kröten, Frösche, Eidexen, welche auch in die Bien-Stocke kriechen, sind mit guter Verwahrung derselben, und Vertilgung dieses Ungeziefers, wo man es findet, leichtlich abzutreiben. Und gedencket Colerus lib. 14. daß wenn eine Kröte etwa unter dem Stocke liege, sollen die Bienen offt ausziehen und wieder in den Stock fliehen und doch nicht schwärmen, welches aber, so bald der unflätige Gast weggeschafft, nicht lange darauf erfolget. 9) Alle diejenigen Vögel, so ihre Jungen mit Fliegen und Würmlein ernehren und aufziehen, als da sind die Rothkehlein, Rothschwäntzlein, Grasemücken, und dergleichen, doch schaden sie ohne Gleichheit weniger, als die geschwindfliegenden und flüchtigen Schwalben, deren eine mehr Schaden thun kan, als jener ein gantzes Dutzend. 10) Die Wespen und Hornissen, deren Nester man ausspüren, und sie bey Nacht mit siedheissem Wasser alle verbrühen, und mit Füssen zertreten soll. 11) Die Ameisen, sind so wohl vor die Bien-Stöcke, als vor das Honig ein arger, geschwinder, und anfälliger Feind, dahero ihre nahe beym Bienen-Hause gemachte Nester und Hauffen mit allem Fleiß zu verstören, und wie bereits unter ihrer Beschreibung gezeiget worden, zu vertilgen; Was aber das Honig anlangt, so soll man demselben weder mit Brot noch Mehl zu nahe kommen, weil daraus die Ameisen erwachsen sollen. 12) Die Bienenfalter. 13) Die Motten oder Maden, welche gemeiniglich hinten an den Stöcken um die Quer-Hölzer ihren Aufenthalt haben, und gar leicht mit Rauch vertrieben werden können. 14) Naße Sommer, da sie nicht ausfliegen können, und deswegen schlimm Honig machen, auch endlich gar häufig hinweg sterben. 15) Wermuth und 16) Buchs-

Digitized by Google

baum

kann über Nacht nahezu ein Fuß hoch wachsen, ist im Stande, in 17 bis 20 Tagen Dienste, und in 3 Monaten ist sie so weit gewachsen, daß sie bereits einen etwas genießbaren Stock hervorbringt. Die Wurzeln sind ebenfalls sehr nahrhaft, und werden roh und gekocht gegessen, wenn sie 18 Monate gewachsen sind. Die Blätter sind ein gutes Viehfutter, er soll aus denselben sehr schöne Butter machen können, und auch aus seinen Wurzeln, welche noch weniger der Dauer als Cichorien, ist es möglich, Kaffee zu machen. Es ist in Amerikanischen, nördlichen und südlichen Staaten, in Canada, Neu-Schottland, Neu-Braunschweig, Neu-York, Pensylvanien, Virginien, Carolina, Georgien, Florida, Louisiana, Mexico, Texas, Californien, Neu-Granada, Peru, Chili, Brasilien, Buenos-Ayres, Montevideo, Paraguay, Guiana, Cayenne, Surinam, Guadeloupe, Martinique, Barbados, Trinidad, Jamaica, Cuba, Hayti, Bahama, Bermuda, Neu-Holland, Neu-Seeland, Neu-Guinea, Neu-Caledonien, Neu-Hebriden, Sandwich-Inseln, Philippinen, Molucken, Java, Sumatra, Ceylon, Malabar, Coromandel, Bengalen, Arabien, Persien, Egypten, Algier, Marocco, Spanien, Portugal, Frankreich, Italien, Sicilien, Malta, Griechenland, Türkey, Ungarn, Deutschland, Polen, Rußland, Schweden, Norwegen, Dänemark, Holland, Belgien, England, Irland, Schottland, Island, Grönland, Labrador, Neu-Schottland, Neu-Braunschweig, Canada

stat einer Krone dienet. Er hat keinen Stachel, wie einige wollen, oder brauchet solchen zum wenigsten nicht. Die Bienen tragen grosse Ehrerbietung gegen ihm, indeme sie ihme seine königliche Wohnung oder Residentz entweder zuoberst oder mitten im Stocke gantz besonders, auch etwas grösser und ansehnlicher bauen, woraus er vermittels verschiedener Löcher in alle Theile des Stockes gehen, und denen Arbeitern überall nachschleichen und nachsehen kan; Dahero manche in den Gedancken gestanden, die verschiedene grosse runde Zellen an den Ecken der Kuchen, wären dieses Königs Wohn-Plätze, allein da sie wie kleine Eichel-Käpgen aber nicht so gar breit und dargegen ein wenig tieffer und kaum fähig die Königs-Biene, ihrem wohl erwachsenen Leibe nach, halb einzunehmen; So hält man sie vor Seminaria, darein die Königin eine spermatische Substantz wirfft, dick, gleich wie Milch-Rahm, aber etwas gelblicht, in welchen eine Königs-Biene nach allen ihren Theilen vollkommen gezeuget wird. Und indem sie gantz rund darinnen lieget, ernähret sie sich davon und wächst also wie das Küchlein in der Schale, bis sie auskreucht. Uiber dieses begleitet ihn so wohl in- als ausserhalb des Stockes eine besondere Leib-Wacht, und folgen ihme die sämtlichen Bienen in der Schwarm-Zeit, wohin er ihnen vorgehet, oder, wo er sich niederläßt, und kurtz: Sie leben und sterben bey und mit ihm: Denn wo ein Weisel stirbt, oder sonsten umkommt, so thun die Bienen kein Gut nicht mehr, lassen vor Traurigkeit die Arbeit liegen, und wann man ihnen nicht mit einem neuen guten Könige zu Hülffe kommt, so sterben sie gar; dahero man denn Einfangen der Schwärme fleißig auf den König oder Weisel Achtung zu geben hat. Es sind in einem Stock manchmahl zween, drey, vier und mehr Weisel, die man des Abends, wann man die Ohren an den Stock hält, an ihrem Gezitschel, welches dem Qvacken der Laub-Frösche sehr nahe kömmt, eigentlich hören und daraus schliessen kan, daß auch so viel Schwärme in dem Stock befindlich seyen, welche bey dem Schwärmen der Bienen sich entweder von selbsten separiren, oder wovon, wann ein Schwarm uneinig, und durch die Zertheilung zu schwach werden möchte, der beste davon bey dem Schwarm gelassen, der schlimste aber, welchen man an seinem schwartzen und wilden Ansehen gar balde kennet, und so lange er lebet, keinen Frieden halten würde, getödtet werden muß. Wann der Weisel kranck ist, kan man solches bald an den Bienen mercken, als welche sodann weder aus dem Stocke fliegen noch bauen, sondern gantz betrübt mit hängenden Flügeln herum kriechen; alsdann giebt man demselben von dem unten beschriebenen grossen Bienen-Pulver, und räuchert demselben beedes, wann man die Artzney in den Stock setzt, und wann man das Geschirr wieder heraus nimmt, mit Hartz, Galban, dürren Rosen-Blättern und dürren Kühe-Koth. Wo aber die Kranckheit des Weisels nur vom Hunger ihren Ursprung hat, welches gemeiniglich in Februario, Martio und Aprili zu geschehen pflegt, so wird am geschwindesten Rath zu schaffen seyn, wann man genugsam Honig in den Stock giebt. Kan man den Bienen nach dem Tode ihres Königs nicht sogleich wieder einen Weisel schaffen, so schlage man nur diesen Stock zu einem andern schwachen, iedoch mit einem Könige versehenen Stocke, und vermache auf kurtze Zeit die Flug-Löcher, so werden sie sich bald mit einander vereinigen.

Bienen-Korb, ist eine von Weiden und Binsen, gemeiniglich aber von Rocken-Stroh geflochtene, und mit gespaltenen Weiden-Ruthen zusammen geheffte Wohnung der Bienen, welche man von einem Ort zum andern führen kan. Man braucht deswegen das Rocken-Stroh darzu, weil es ebener, glatter und länger ist, als Weitzen- oder Haber-Stroh, und daß die Bienen desto weniger Mühe haben mögen, inwendig alle Rauhigkeit und ungleiches Wesen abzuthun, ehe sie zur Arbeit schreiten und den Anfang zum Wachsanhefften machen. Ein Korb soll nicht höher als fünff Viertel-Ellen, und im Diametro, oder, (wie es der Land-Mann besser verstehen wird) übers Creutze unten nicht weiter als drey Viertel-Ellen, oben aber etwas spitzig zulauffend, iedoch der Gypfel ein wenig platt gemacht seyn, damit man ihn beym Besichtigen oder Zeideln desto bequemer umkehren, und mit der Oeffnung aufwerts setzen könne, so daß diesem nach die Forme eines abgekürtzten Kegels die beste vor dergleichen Stöcke, nur müssen sie ihrer Grösse nach wohl proportioniret werden, und ist allemahl besser, sie sind lieber zu klein, als gar zu groß, weil die Bienen dadurch abgeschreckt und in den Zweiffel, ihr Haus niemahls zu vollenden und anzufüllen, in der Arbeit gantz läßig und faul werden. Wo der Korb am dichsten ist, sollen Spillen von plattem Weiden-Holtz durchgestecket, die auswendige Seite des Korbs aber mit unter einander gemengten Ochsen-Mist und Leinewand, oder, wie andere, um besserer Dauerhafftigkeit halber wollen, mit Ochsen-Mist und Kalch verschmieret und bestrichen werden, die Bienen desto besser vor Kälte, Regen und Wind zu beschützen. Die inwendige Seite aber wird über und über auf folgende Art glattt gemacht, und von den hier und da vorstehenden Stroh-Fäden befreyet: Nachdem man die äussere Seite des Korbes wohl genässet, hält man die innere etliche mahl über ein loderndes Feuer, und reibet sie mit einem scharffen Wetz-Steine alsdenn rein ab, es werden die Bienen in einem gantz neuen bauen, doch müssen solche, ehe sie gebraucht werden, etliche Tage vorhero an die Lufft gestellet worden seyn, da sie kein Regen treffen kan. In das Feuer liessen sich Fenchel und andere wohlriechende Kräuter werffen, deren Geruch den Bienen nicht zuwider. Wann Bienen-Körbe von einem Ort zum andern geführet werden sollen, so muß man erstlich etliche lange und kurtze Spillen zwischen das Gewürck einstecken und fest besetzen, daß es an keiner Seite weichen kan. Hierauf setzt man die Körbe wieder aufrecht, und läßt sie einen Tag

ei die Hand, und die Bienen die nehmen sie auch gern, und sie sind ihnen gut, wenn sie ihnen nur nicht zu viel werden, denn sie machen ihnen Unruhe und Arbeit, und wenn sie auch nicht stechen, so fressen sie doch Honig und Wachs. Ja über die Zeit, wenn sie ihnen zu viel werden, kann man sie auch nicht wohl entbehren, und man kann ihnen auch keine zum Lehrgeld geben, wenn man sie nicht will haben, wie man denn auch nicht allen Leuten Bienen geben kann, die sie begehren, sondern man muß sehen, wem man sie giebt, damit sie nicht verderben, und man sie wieder bekommen kann, wenn man sie haben will. Wer also Bienen haben will, der muß sich nicht zu viel machen, sondern nur so viel, als er ohne Mühe und Verdruß halten kann, und muß sich nicht zu viel Bienen anschaffen, damit keiner zu viel werde

Würtz-Sieblein, und verwahre solche in einem zugedeckten Geschirre, daß der Geruch davon nicht ausrauche. Darnach nimm Fenchel des dritten Theils so viel, als des vorigen, und pülvere es gleichermassen; Dieses Pulver machet, daß die Bienen das Bärwurtz-Pulver desto anmuthiger geniessen, so ihnen sonst von Natur zuwider wäre. Zum dritten Schalen oder Kerne von Granaten, so viel als des Fenchels, und gleichfalls gepülvert, und endlich vor sechs Pfennige Campfer mit ein wenig Mandel-Oel, oder ein paar Mandel-Kernen im Mörser zerstossen. Diese Pulver werden alle durch einander gemischet, und in ein halb Näpflein voll Honig etwan fünff oder sechs guter Messer-Spitzen davon gethan, und ein paar Löffel voll Malvasier, oder wer solchen nicht hat, nur einen Löffel voll guten Brantewein darunter gerieben: Dann wird auch noch einer grossen Erbsen groß Bibergeil gepülvert, darunter gemischt, so hat es eine herrliche Krafft, die Bienen wider alle Kranckheiten zu bewahren, zu stärcken und zu gutem Wohlstand zu bringen; und darff auch solchen Bienen, so diesen Einschlag bekommen, wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen. Bey dem Gebrauch dieses Pulvers sind folgende Umstände in Acht zu nehmen: 1) Wird dieses Pulver denen Bienen im Frühling gegeben, wenn sie anfangen auszufliegen: Denn zu der Zeit sind sie am kränckesten und unvermöglichsten, so zehren sie auch zu solcher Zeit am meisten von dergleichen Honige, welches sonsten, wenn sie genugsame Nahrung ausser den Stocken finden, nicht geschiehet. 2) Sollen die Stöcke, wenn man den Bienen dieses Pulver gegeben hat, zugemachet werden, weilen sie sonsten Hauffen-weise heraus schwärmen, vor den Stocken als truncken niederfallen, und wo es kühle ist, erfrieren. 3) Soll man denen Bienen diese Artzney gegen Abend geben, als welches die allerbequemste Zeit, da ihnen andere Bienen keinen Einfall thun. 4) Muß man auch nicht etwan nur einem, sondern allen Stöcken, die man im Garten beysammen hat, von obberührten Pulver und Honig geben, doch mit diesem Unterscheid, daß man den schwachen viel und den starcken wenig mittheile. Denn wo dieses nicht geschiehet, so pflegen die jungen Bienen, die nicht von diesem Pulver bekommen, gantz schwach und krafftlos zu werden. Zu des **kleinen Bienen-Pulvers** Verfertigung nimmt man gleichfalls pulverisirte Bär-Wurtzel, menget davon sechs Messer-Spitzen voll unter Honig, und giesset etwas Brantewein darauf; und also giebt man es den Bienen fürnehmlich, wann sie gezeidelt worden, in den Stock, es bekommt ihnen sehr wohl und tragen sie treflich davon ein. Jedoch ist das grosse Bienen-Pulver noch besser, vornehmlich krancken Bienen, wiewohl das kleine ebenfalls seinen Nutzen hat.

Bienen-Rauch, ist dasjenige Mittel, wodurch man die Bienen, so offt man die Schwärme fasst und eintreibet, oder die Theilung durch das Zeideln mit ihnen macht, oder den Stock öffnet und ausputzet, bey Seits treibt, und sich wider ihren gewaltsamen Anfall schützet. Zu diesem Rauch nun braucht man faules Holtz aus Weiden, Pappeln, und welches das beste ist aus hohlen Linden; item altes klein zerklopfftes, und in einem Mörser zerstossenes Faß-Pech; alte faule Rinden, die von kiefernen, oder kichnußbrenen Tannen- oder Fichten-Bäumen gesammlet werden; oder auch dürre Kräuter, als Dosten, Dille, Beyfuß ꝛc. Krancken Bienen räuchert man mit Weyrauch, weissen Agt-Stein, Gummi Galband, dürren Rosen, Tausendgülden-Kraut, gestossenen Gall-Aepffeln. Darzu braucht man ein Rauch-Faß von Erden oder Kupffer, mit einem engen Hals, der oben voller Löcher ist, so giebt es keine Flammen, wie in den offenen Geschirren, dadurch die Bienen leicht verbrennet werden, und können auch die Bienen nicht hinein fallen. Dieses Rauch-Faß muß man heraussen vor den Stock halten, und den Rauch mit einem Fleder-wisch in den Stock unter die Bienen treiben.

Bienen-Salbe, ist die Materie, womit man nicht allein die zahmen oder einheimischen Bienen-Stöcke, sondern auch die Beuten in den Wäldern und Heyden, inwendig und um die Flug-Löcher beschmieret, damit die schwärmenden Bienen solche desto lieber beziehen, sie wird auf folgende Art verfertiget: Rühret in guten Honig ein wenig junges Weitzen-Bier, doch daß der Honig nicht zu dünne werde, schabet alsdenn etwas Kampffer, Myrrhen, Eyden-Baum und Melissen gantz klar darunter, daß es eine starcke Schmiere abgiebt: Ingleichen nehmet guten Land- oder Rheinischen Wein, item alten Meet, des besten jungen Beeres, so fein süsse, thut darunter dürre gerieb[e]ne Raute, eine Hand voll an der Sonnen gedörrter Salbey, klein geriebenen Zucker, Zimmet-Rinden, langen Pfeffer, Bienen-Pulver, [r]ühret es mit einander, last es kalt werden, [d]arnach thut es in ein Glas oder glasurten Topff, setzet es an die Sonne und rühret es offt um, damit bestreichet den Stock oben im Haupte, auch inwendig und auswendig um das Flug-Loch. Oder: Nehmet zur Herbst-Zeit die besten reiffesten blancken Wein-Trauben, und des besten Honigs, wie man dasselbe gezeidelt mit Wachs und allem, leget es in einen neuen verglasurten Topff, erstlich eine Schicht Wein-Trauben, den Honig mit dem Roos und so immer eine Schicht um die andere, bis der Topff voll wird, machet solchen mit einer Stürtzen wohl zu, und verkleistert ihn rings um mit Pappe, daß die Wein-Trauben mit dem Honig faulen und wohl durchgähren. Auf den Frühling um die Zeit, wenn man die Beuten schwären muß, nehmet ein rein leinen Tuch, seihet das Honig und den Wein dadurch, presset die Weinbeeren wohl aus, das Kern aber und die Hülsen von den Beeren thut hinweg; Darnach thut ungefehr drey Nößel des geseimten Honig zu dem vorbesagten ausgeseihten Wein und Honig; denn nehmet eine Kanne oder mehr des besten Rheinischen Weins, giesset es auch darunter, item ein Loth Candel-Zucker, ein halb Qvintgen Zimmet-Rinden,

Du mir Hilf, Wissenschaften, wollen
wir nur bey Dir, wie Du bey uns
bist, wir wollen Dich nicht ver-
ehren, Du sollst unsere Lehrerin
und Freundin seyn, wir wollen
Dich nicht anbeten, Du sollst
unsere Führerin, Du unsere Ge-
sellschafterin, Du unsere Mitbür-
gerin seyn, wir wollen Dich nicht
in den Himmel erheben, Du sollst
unsere Gattin, Du unsere Mutter
seyn, wir wollen nicht bethen, und
Du sollst uns nicht erhören, und
wir wollen nicht opfern, und Du
sollst uns nicht segnen.

Schauern, ist ein Haar, aber du
kannst es nicht sehen, wenn es nicht
auf einem Körper steht, und wenn
du es nicht siehst, so kannst du
nicht wissen, ob es ein Haar ist.
Schauern, ist ein Haar, aber es
ist nicht ein Haar, das auf einem
Kopfe steht, sondern es ist ein
Haar, das auf einem Körper steht,
der keinen Kopf hat, und dieser
Körper ist ein Mensch, der keine
Vernunft hat, und dieser Mensch
ist ein Mensch, der keine Vernunft
hat, ist ein Mensch, der keine
Vernunft haben will, und dieser
Mensch will keine Vernunft haben,
weil er sie nicht haben kann, und
dieser Mensch kann sie nicht haben,
weil er sie nicht haben will. Das
Schauern ist ein Haar, das auf
einem Menschen steht, der keine
Vernunft hat, und dieser Mensch
hat keine Vernunft, weil er sie
nicht haben will, und dieser Mensch
will keine Vernunft haben, weil
er sie nicht haben kann

Bilder- und Schmuck-Blätter.

Bilder, und Schmuck-Blätter.

Bilder, und Schmuck-Blätter.

Bilder- und Schmuck-Blätter.

Er hat Gnade gefunden vor seinem Gott, wie er wohl weiß, daß er Gnade gefunden hat vor seinem Gott. Da denken aber diejenigen Bauern, welche nicht einander und einen jeden Menschen lieb und theuer achten können, nur, wie sie sich selbst lieb haben, und wie sie selbst Gnade vor Gott haben möchten, und sie denken nicht an den rechten Glauben, und nicht an die rechte Liebe, und nicht an die rechte Gnade, und also wird ihnen Alles zum Fluch, und sollen sie nicht Gnade finden vor Gott, sondern Ungnade. Denn nicht nur diejenigen Bauern sind zu verdammen, welche in Unglauben und in Unliebe sind, sondern auch diejenigen, welche sich nicht bekümmern um die Gnade Gottes, und welche sich nicht bekümmern um die Liebe, und welche sich nicht bekümmern um die Kameraden. Gnade Gottes will nicht, daß ein Mensch verloren gehe, sondern daß er bekehrt und ausgesöhnet werde mit Gott, und daß er selig werde. Und wenn ein Bauer sich nicht bekümmert um seinen Kameraden, und wenn er sich nicht bekümmert um seine Nachbarn, und wenn er sich nicht bekümmert um den Glauben und um die Liebe, und wenn er sich nicht bekümmert um die Gnade Gottes, und wenn er sich nicht bekümmert um seine Seligkeit, und wenn er sich nicht bekümmert um seine Kameraden, und wenn er sich nicht bekümmert um seine Nachbarn, und wenn er sich nicht bekümmert um den Glauben, und wenn er sich nicht bekümmert

mit sie den Winter durch genug zu leben haben. 7) Nicht nur im Eingang des Herbstes alle Stöcke abermalen oben und unten fleißig besichtigen, ausſäubern, und die Bienen so wohl zu ihrer Lust, als zu ihrer Gesundheit öffters beräuchern, sondern auch 8) solches zu Anfang des Winters, wenn es noch nicht gar kalt ist, wiederholen, und, wenn nichts unreines, faules oder unflätiges mehr darinnen, alsdenn die Bienenstöcke insonderheit aber das Flug-Loch mit einem kleinen, mit vielen Löchern durchstochenem Bleche, dadurch die Sonne scheinen, die Lufft eindringen, die Bienen aber doch nicht heraus kommen mögen, auf das allerbeste vermachen, daß weder Kälte, noch Winde, noch Feuchtigkeit darzu kommen möge. 9) Soll er die schwachen und Hülff-bedürfftigen Stöcke auswendig zeichnen und mercken, damit er sie vor den reichen und wohl-bestellten erkennen, und behörig füttern könne. 10) Wenn im Winter eine grosse Kälte ist, und die Fenster in denen Stuben gefrieren, soll er auf der Bienen Flug-Löcher wohl acht haben, und, wenn solche von ihrem Athem und Broden zugefroren, davon sie erstücken müsten, mit einer Ahle oder Pfriemen hineinstechen, und die zugefrornen Löchlein in dem Blech immer wieder durchbohren und eröffnen; wären sie aber zu dichte verstopffet, die Bleche gar wegnehmen, das Eiß mit einem Messer wegräumen, und unterdessen die Löcher mit Heu oder Moos also zustöpffen, damit sie immer ein wenig Lufft behalten. 11) Er soll übrigens sich an der Kleidung sauber und reinlich halten, allen Gestanck meiden, nie mit ungewaschenen Händen damit umgehen, und sonsten in seinem Leben alle Unzucht und Unfläterey meiden. 12) Auch schlüßlichen ein eigenes Bienen-Buch halten, darinnen er die Stöcke nach ihren Nummern, ihre Ab- und Ankunfft, nebst dem Tag und Jahr ihrer Schwarm-Zeit aufzeichnen, und folglich jederzeit eines ieglichen Stockes Alter und Art wissen könne.

Bienen-Weisel oder Weiser, siehe **Bienen-König**.

Bienen-Zeideln, heisset denen Bienen das Honig schneiden oder mindern, und also die Ausbeute von ihnen nehmen. Es ist dieses eines von denen vornehmsten Stücken, so bey der Bienen-Zucht in acht zu nehmen, und dahero mit besonderer Fürsichtigkeit vor die Hand genommen werden muß. Im September auf Mariä Geburt, oder auch ein wenig zuvor, im alten Monden zeidelt man das Honig zum ersten mahl, und nimmt das übrige nebst dem Wachs aus den Stöcken hinweg. Man muß aber nicht zu geitzig seyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters nehmen lassen, damit sie sich den Winter durch wohl erhalten können, und nicht vor Hunger crepiren müssen. Beym Zeideln soll man sich in acht nehmen, daß man die Bienen im Schneiden nicht tödte, und dahero solche mit dem Rauch-Krug beräuchern, daß sie sich hinaufwerts ins Haupt begeben; das Ausgeschnittene aber, wenn zuvor die allenfalls noch daran hängende Bienen fein subtil ab- und auf die Erde gekehret worden, in ein reines Geschirre legen, und mit einem saubern Tuch zudecken, damit keine Bienen darzu kommen können. Zu Ende des Martii oder Anfang des Aprilis, da die Bienen auszufliegen, und ihre Nahrung zu suchen beginnen, zeidelt man zum andern mahl; und soll so wohl dieses- als des erstemahl das Zeideln im alten Monden bey schönem und stillen Wetter frühe Vormittags angestellet werden, damit die Sonnen-Wärme das Honig nicht allzu flüßig mache, denn sonsten ist es nicht nur böse zu schneiden, sondern es stechen auch die Bienen Nachmittage heftiger. Was man nun zum andern mahl an Ulr erstlich findet, dasselbe schneidet man alsdenn so wohl, als auch das übrige und ledige Roos, alles hinweg, und säubert die Stöcke von aller Unreinigkeit in- und auswendig; insonderheit müssen die Spinnenweben, wie auch das schimmlichte und schwartze Roos, oben im Haupte alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, wollen sie sonsten leichte einen Zufall davon bekommen können. Weil auch die Bienen vor Wachers, so bald man gezeidelt, zum ersten mahl die Brut, daraus junge Bienen werden, einzutragen pflegen, so hat sich der Bienen Wartender Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er diese, wenn er im Frühling zum andern mahle zeidelt, nicht mit hinweg schneide, denn sonst würde man alle Schwärme verderben, und dahero nicht bald zu jungen Bienen kommen. Es ist gar solche Brut gar leichte zu erkennen; Denn die Löchlein im Roos unten sind ganz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solches Roos aus, als wenn es voller Maden wäre, welches aber lauter junge Bienen sind, die noch tödtig und lebendig werden sollen, darum soll man solche aufs fleißigste schonen und nicht ausschneiden, damit die Schwärme nicht verderbet werden. Die Art zu Zeideln belangend, schneiden zwar die meisten die Blätter des Honigs, wie sie also längst dem Fuß zu herunterwerts hangen, gleich mitten und gar entzwey, welches denn auch der alte Gebrauch und noch insgemein üblich ist; es giebet aber hingegen wiederum Bienen-Verständige, die haben wollen, es sey besser auf folgende Art zu zeideln: Nemlich, man soll das erste Jahr gleich die Helffte vom Honig, vom Haupt an bis herunterwerts nach dem Fusse, also daß mit allem Roos hinweg machen, und solchen Ort mit Kreide oder sonst etwas zeichnen (es sey nun aus- oder inwendig am Stock), damit man wisse, wie weit man das Honig im erste Jahr daselbst gezeidelt habe. Wenn denn auf das andere Jahr herum kömmt, so haben die Bienen diese ledige Seite wieder mit ihrer Arbeit erstattet und voll-gemacht, und dieses soll man alsdenn, wenn man wieder zeidelt, stehen lassen, und hingegen die andere Helffte, als das alte zwey-jährige Honig mit dem Roos, wie zuvor, vom Haupt an bis zum Fuß hinweg nehmen, auch allewege wohl des Weisels schonen, daß ihme kein Schaden geschehe. Und also soll man ihm fortan eins um das andere thun, so werden die Bienen allewege neu Roos und Honig haben, und hinge-

an die Verschiedenheit derselben — und be-
wenn Sinn als Zeiger wegweisenden Sinn
haben kann — ist nicht zu denken. Wie
wenn es bewendet mit Jahre langer leben-
diger Kraft, mit Jahre langem Sinn, und
wenn es dann stirbt, alle Jahr hat um ei-
nen Sinn mehr, und wenn es dann stirbt,
alle Jahr hat um einen Sinn mehr, und
wenn es dann stirbt, und wenn es dann
stirbt, und wenn es dann stirbt, und wenn
es dann stirbt, und wenn es dann stirbt,
und

weiß mit dem Schatten der Federn braun. Die Federn an seinem Leibe sind schön roth. Um den Hinterkopf hat er einen Busch von Federn, die so lang sind, daß sie ihm bis auf den Rücken hängen. Sein Schnabel ist schwarz, und seine Füße sind roth. Sein Gesicht ist von Farbe schön.

2. Der, der Kardinal-Vogel, Kardi, und Zunker genannt, welcher in Virginien, Mexiko, Carolina, Florida, Canada, Pensylvanien, Neuyork, Schweden, und Norwegen, und in andern Ländern mehr, sich aufhält, und auch bei den Deutschen, in Pensylvanien, Neuyork, Schweden, und Norwegen, und in andern Ländern mehr, sich aufhält, und auch bei den Deutschen, in Pensylvanien, und anderwärts eben der Namen, den sie ihm in ihrer Sprache beigelegt haben, beigelegt worden ist, ist ein wunderschöner Vogel. Sein Leibesmaß hat ungefähr 9 Zoll. Sein Schnabel ist roth, und hat eine schöne Form. Um denselben herum, und unter seinen Augen, ist eine schwarze Farbe, welche sich auch unter dem Halse, und an der Kehle, ausbreitet. Sein Gesicht ist roth, und mit einem Busch von Federn, die ihm auf dem Kopfe stehen, und sich hinten über den Rücken legen, geziert. Sein Leib ist roth, und mit einem Schatten von Braun überzogen. Seine Füße sind schwarz, und seine Augen sind braun. Das Weibchen ist gelber, und hat nicht so viel Roth, als das Männchen. Es hat auch keinen Busch auf dem Kopfe. Sein Schnabel ist roth, und seine Füße sind schwarz. Sein Leib ist gelb, und mit einem Schatten von Braun überzogen. Seine Federn sind roth, und haben schwarze Ränder. Seine Augen sind braun. Das Junge ist dem Weibchen gleich, nur daß es einen schwarzen Schnabel hat. Es singt sehr schön, und lernt auch andere Vögel singen. Es ist ein Vogel, der sich gut zähmen läßt, und sehr gelehrig ist

bes Hefe ab, wenn er warm genug ist. Nach einigen Stunden aber, wenn man beides wohl untereinander gemischt hat, wird es wieder kalt. Nimmt man aber das Bier, wenn es warm ist, und gießt es in ein Faß, und verstopft dasselbe nur mit der Hefenlage, so wird es nicht kalt, sondern es fängt an zu gähren, und wenn es ausgegohren hat, so ist das Bier schlecht, und wird sauer, und verdirbt. Ferner ist noch zu merken, daß wenn das warme Bier in das Faß gegossen worden, man es nicht mit einem Spunde verschließen darf, sondern es muß mit einem Tuche zugebunden werden, damit es nicht zu geschwind kalt werde, sondern es muß einige Tage warm bleiben, damit es desto besser gähren könne.

Den Zweck, jeder Bierbrauer, welcher gutes Bier brauen will, muß sich vorsetzen, ist, daß er ein gutes, starkes, dauerhaftes, und vorzüglich gesundes Bier brauen könne. Zu solcher Zeit muß er sich vorsehen, daß er nicht zu viel Wasser nehme, und das Bier dadurch wässerig und schwach werde, auch nicht zu wenig, daß es nicht zu dicke werde, oder stark. Ferner muß er sich vorsehen, daß er nicht zu viel Hopfen nehme, wodurch das Bier bitter und ungesund wird, auch nicht zu wenig, daß es nicht zu süß werde, und leicht verderbe. Ferner muß er sich vorsehen, daß er nicht zu viel Malz nehme, wodurch das Bier zu stark, und ungesund wird, auch nicht zu wenig, daß es nicht zu schwach werde, und leicht verderbe. Ferner muß er sich vorsehen, daß er nicht zu viel Hefe nehme, wodurch das Bier zu scharf wird, und leicht verderbt, auch nicht zu wenig, daß es nicht zu süß werde, und leicht verderbe. Ferner muß er sich vorsehen, daß er nicht zu viel Wasser nehme, wodurch das Bier zu schwach wird, und leicht verderbt, auch nicht zu wenig, daß es nicht zu stark

gesammlet ist, wird ein wenig davon in die Pfanne oder Kessel gegossen, daß sie etwan zwey drittel Theil voll davon werde, darzu schüttet man alsdenn den Hopffen, und läßt es mit einander kochen, bis es genug ist, welches durch öfteres Kosten muß erfahren werden: Denn von zu vielem Sieden gehen die subtilesten und flüchtigsten Theile des Hopffens hinweg und verlieret er also seine Krafft; Von zu wenig Sieden aber bleibt er roh, und giebt dem Biere keinen guten Geschmack. Unter dem Sieden muß man den Hopffen fein gemählich rühren, daß er sich nicht an den Kessel oder Pfanne anhänge und anbrenne, sonst bekommt das Bier einen garstigen Geschmack, dahero muß auch das Feuer beym Hopffen-Kochen nicht allzu groß seyn, weil es geschwind geschehen und versehen ist, daß das Hopffen Mehl mit der Würtze anbrennet. Wenn nun das Bier mit dem Hopffen genug gekochet hat; so folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach, geußt die Pfanne vollends voll, und läßts damit aufsieden, man darff aber alsdenn nicht mehr umrühren. Einige Brauer decken um diese Zeit den Kessel oder die Pfanne mit in einander gefaltenen Bretern feste zu, daß der Brodem beysammen und das Bier desto geistiger und stärcker bleibe. So es nun also mit einander aufgesotten hat, leget man einen grossen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich, und schöpffet das Bier samt dem Hopffen aus der Pfanne in den Korb, daß sich der Hopffen darinnen sammle und das Bier rein durchlauffe, welches nachgehends auf die Kühlen, Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke geschlagen, und daselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht sind, auf und abgerühret wird. Wann nun das Bier auf den Kühlen oder Kühl-Schiffen nach Nothdurfft erkühlet, so wird das Bier aus denenselben in den Gähr-Bottich abgelassen, und ihme darinnen die Hefen gegeben, welche ja nicht alt noch sauer, sondern fein frisch, jung, rein und leicht seyn sollen. Siehe Gähren. Ist des Bieres viel, nimmt man auch der Hefen viel; ist dessen wenig, braucht man auch der Hefen weniger. Wann es nun zwey oder drey, auch wohl mehr Tage gestanden hat, (dann man läst die Lager-Biere wohl acht Tage stehen) so nimmt man die Bermen oder Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fässer, da es denn seine Gährung nochmahls verrichtet, und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Lentens wird es, nachdem das Spund-Loch sauber abgewischt und verwahret worden, in den Keller auf die Lager geschafft. Will man auch vors Gesinde und arme Leute ein Nach-Bier, geringe Bier oder Cofent haben, so schöpffet man nur frisch Wasser auf die Träber zuletzt, wann das gute alle davon abgelauffen ist, und läst es auch also in den Würtz-Trog durchlauffen, da es denn sogleich von denen Leuten hinweggefüllet, und so etwas davon überbliebe, solches vor das Vieh zum Sauffen gegeben wird. Verlangt man aber dieses Nach-Bier etwas stärcker und dauerhafftiger, so giesset man es, sobald es durch die Träber gelauffen ist, wieder in die Pfanne oder Kessel, und lässets noch ein wenig mit dem Hopffen kochen, schöpffets von dar wieder in den Korb, und läst es durch denselben in einen andern Bottich, wie das gute Bier, lauffen, daselbst erkühlen, und giebt ihme nachgehends Hefen, wie dem Bier geschehen; Füllet es endlich, wenn es gezimender massen gegohren hat, auf die Fässer, so hat man einen guten Cofent oder Nach-Bier. Zum Lager- oder Mertzen-Biere, wird iederzeit mehr Hopffen genommen, damit es nicht leicht sauer werde, weil es länger liegen bleiben muß, als ander Bier; es muß auch nicht zu früh gefasset werden, sondern ohngefehr acht Tage aufm Gähr-Bottich stehen bleiben. Beym Fassen muß man die Fässer drey oder Finger hoch leidig lassen, und die Spunde mit gewichter Leinewand dergestalt bedecken, daß keine Lufft hineinzukommen vermag. Wann sich die Hefen gesetzet, so füllet man die Fässer mit frischem Bier so lange auf, bis es keine Hefen mehr auswirffet, alsdenn macht man es mit frischem Brunnen-Wasser voll. Währendem Lager des Bieres, muß das Faß inwendig um das Spund-Loch herum mit einem Finger und wenigem Saltz iezuweilen gereiniget, und von aussen wohl trucken und sauber gehalten werden. Beschlagen die Fässer vom Schimmel, welches in feuchten Kellern, und bey nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öffters abwischen, fleißig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und gantz sind, und wo irgends ein Mangel verspüret wird, solchem alsobald gebührend abhelffen lassen. An etlichen Orten pflegt man die Lager-Biere, wann sie etwan acht oder mehr Tage auf den Fässern gelegen, und die Hefen meistentheils über sich gestossen, von den Fässern abzuziehen, und in Kübel und Dösen zu schütten, die Fasse wohl auszuspülen, und von den Hefen zu reinigen, alsdenn aber das Bier wieder darauf zu füllen, und zum Ausstossen, so es nicht von sich selbst erfolget, gemächlich zu befördern, auch vorbeschriebener Art nach fleißig zu warten.

Das weisse Bier, oder der sogenannte Breyhahn, wird folgender gestalt an einigen Orten gebrauet: Erstlich wird gleichviel Gersten- und Weitzen-Maltz, so an der Lufft oder in einer warmen Stube gedörret ist, genommen, selbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzet oder angefeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu sehr staube, und sich gar zu klein schrote oder mahle. Dieses geschrotene Mals schüttet man in siedheisses Wasser, und mischet es, wie oben beym braunen Biere gedacht worden; Hernach giesset man es aufs Gestell, lässet es eine oder anderthalb Stunden darauf stehen, alsdenn wieder davon ablauffen, und siedet es noch einmahl, schäumet es auch zugleich fein rein, und setzet es wieder aufs Gestell. Darnach kochet man den Hopffen eine Weile mit Wasser, und giesset hernach den Breyhahn auch darzu, und siedet sie mit

einander. Wenn beide zur Wenge getheilt sind, so ist es gleichgültig, ob sie in einem oder in zwei Gefäßen gemischt werden. Sind beide oder auch nur eine Flüssigkeit zähe, so ist es gut, sie vorher zu verdünnen, damit sie sich leichter mischen. Ist das Gemisch geschehen, so kann man zuerst die Wenge, welche in größerer Menge vorhanden ist, in die Form thun, dann die andere, und endlich wieder die erste. Es ist gut, wenn man zwischen jede Lage Sand streut, damit sich die Flüssigkeiten nicht zu schnell durchdringen. Ist die Form voll, so lässt man sie stehen, bis sich die Flüssigkeiten gesondert haben. Dann gießt man die obere Flüssigkeit ab, und lässt die untere stehen, bis sie fest geworden ist. Hierauf nimmt man sie aus der Form, und lässt sie trocknen. Ist sie trocken, so ist sie fertig. Sie ist sehr dauerhaft, besser und haltbarer als manche andere Kunststeine. Sie kann auch gefärbt werden, wenn man einem in Salzsäure gelösten Eisenoxydhydrat-Niederschlag (sp. g. 1,2) so viel Wasser zusetzt, bis es eine dünne Flüssigkeit darstellt. Schließlich ist noch bemerkt, daß man auch Gemische von Wasserglas und Kalkmilch, oder von Wasserglas und Gyps, oder endlich von Wasserglas und Kalkmilch und Gyps, wie sie in der Bauindustrie vorkommen, zu Kunststeinen verwenden kann, wenn man sie nach Belieben mit Sand, Kies, Ziegelmehl, Steinmehl, Steinbrocken, Ziegelbrocken, Schlacken, Bimsstein, Asche, Lehm, Thon, Kalk, Gyps, Cement, Wasserglas, Kalkmilch, Wasser und Farbstoffen mischt, und sie dann in Formen gießt, wie es oben angegeben ist. Die Steine werden dann ebenfalls sehr dauerhaft, und können, wenn sie gefärbt sind, zu Bauzwecken verwendet werden. Ein Gemisch von Wasserglas und Kalkmilch, welches sich sehr gut zu Kunststeinen eignet, ist folgendes: Man löscht 1 Theil Kalk, und rührt ihn mit 2 Theilen Wasserglas und 2 Theilen Wasser zu einem dünnen Brei an. Dieser Brei wird in Formen gegossen, und wenn er fest geworden ist, aus denselben genommen. Nachdem er trocken geworden ist, ist er fertig. Er ist sehr dauerhaft, und kann, wenn er gefärbt ist, zu Bauzwecken verwendet werden. Ein Gemisch von Wasserglas und Gyps, welches sich ebenfalls sehr gut zu Kunststeinen eignet, ist folgendes: Man rührt 1 Theil Gyps mit 2 Theilen Wasserglas und 2 Theilen Wasser zu einem dünnen Brei an. Dieser Brei wird in Formen gegossen, und wenn er fest geworden ist, aus denselben genommen. Nachdem er trocken geworden ist, ist er fertig. Er ist sehr dauerhaft, und kann, wenn er gefärbt ist, zu Bauzwecken verwendet werden. Ein Gemisch von Wasserglas, Kalkmilch und Gyps, welches sich ebenfalls sehr gut zu Kunststeinen eignet, ist folgendes: Man rührt 1 Theil Kalk und 1 Theil Gyps mit 2 Theilen Wasserglas und 2 Theilen Wasser zu einem dünnen Brei an. Dieser Brei wird in Formen gegossen, und wenn er fest geworden ist, aus denselben genommen. Nachdem er trocken geworden ist, ist er fertig. Er ist sehr dauerhaft, und kann, wenn er gefärbt ist, zu Bauzwecken verwendet werden.

Eisenbayer, Ferdinand, Bildhauer, geb. 1. Juli 1819 zu Wien, † 1. Juli 1875 daselbst. Er war der Sohn eines Bildhauers, und widmete sich ebenfalls der Bildhauerkunst. Er besuchte die Akademie der bildenden Künste in Wien, und wurde 1841 Assistent an derselben. Er war ein Schüler des Professors Johann Nepomuk Schaller. Er hat sich durch mehrere Werke bekannt gemacht. Unter diesen sind zu nennen: die Statue des Kaisers Franz Joseph I. für das Rathhaus in Wien, welche von ihm 1857 vollendet wurde, ferner die Statue des Kaisers Maximilian I. für das Arsenal in Wien, welche 1865 vollendet wurde, und die Statue des Kaisers Ferdinand I. für das Rathhaus in Wien, welche 1875 vollendet wurde. Außerdem hat er noch viele andere Werke geschaffen, welche sich in Wien befinden. Er war ein Mann von großer Begabung und großem Fleiße, und hat sich durch seine Werke einen ehrenvollen Namen gemacht. Er war auch Professor an der Akademie der bildenden Künste in Wien, und hat sich auch als solcher große Verdienste erworben. Er war ein Mann von großer Bescheidenheit, und ein guter und treuer Mensch. Er starb in Wien, wo er auch begraben liegt.

Eisenbeiß, Johann Nepomuk, Bildhauer, geb. 1. Mai 1819 zu Wien, † 1. Juli 1875 daselbst. Er war der Sohn eines Bildhauers, und widmete sich ebenfalls der Bildhauerkunst. Er besuchte die Akademie der bildenden Künste in Wien, und wurde 1841 Assistent an derselben. Er war ein Schüler des Professors Johann Nepomuk Schaller. Er hat sich durch mehrere Werke bekannt gemacht. Unter diesen sind zu nennen: die Statue des Kaisers Franz Joseph I. für das Rathhaus in Wien, welche von ihm 1857 vollendet wurde, ferner die Statue des Kaisers Maximilian I. für das Arsenal in Wien, welche 1865 vollendet wurde, und die Statue des Kaisers Ferdinand I. für das Rathhaus in Wien, welche 1875 vollendet wurde. Außerdem hat er noch viele andere Werke geschaffen, welche sich in Wien befinden. Er war ein Mann von großer Begabung und großem Fleiße, und hat sich durch seine Werke einen ehrenvollen Namen gemacht. Er war auch Professor an der Akademie der bildenden Künste in Wien, und hat sich auch als solcher große Verdienste erworben. Er war ein Mann von großer Bescheidenheit, und ein guter und treuer Mensch. Er starb in Wien, wo er auch begraben liegt.

ben. Die Bier-Leute seine Leute haben, und ihr Herr, oder sie in seiner abwesen, nicht verbunden. Die Bier-Leute sollen auch keine Bier nicht anlegen, in kein Haus oder Behausung, ohne Verwilligung und Wissen des Herrn, oder seiner Verwalter, sie haben auch über der Leuten Bier keine Gewalt und sein Recht, aber Herr Hans schlagen aber ausleihen, sondern sollen auch an ihrer statt, wie obgemeldt, ihre Leute leihen, und auch selbst einsetzen, wie sie wollen, und nehmen Gewalt, wenn sie wollen, ihrer Leute Bier.

Bier-Gelder, siehe Bier-Leuten.

Bier-Gelt, siehe Gelt.

Bierleute, heißt in mit, als wenn einem Herr Bier, oder Leute, die Bier machen und verwalten, und von ihrer Gerichtigkeit und Gewohnheit, Recht und Gebrauch, wie sie sich halten sollen, und was ihnen zu thun gebühret, sei, Exempel aber Ernsten siehen. Erstes ist der und gewonnen Bier-Leute, und Bier-Leute, da kommt die Bier an den Bier-Leuten, und Bier-Leute, da ist der Bier, da ist der Bier-Leute, da ist der Bier-Leute, da ist der Bier-Leute

Wiener Bäder-Anstalt, vormal Lange, Leopoldstadt, Unter Donau-Canal, Ecke des Tandelmarkt-Platzes, der Kaiserin und Königin Mutter Majestät Bäder bestens empfohlen.

Diese Anstalt, welche alle bisherige Wiener Bäder an Eleganz, Comfort und Reinlichkeit übertrifft, enthält 30 Wannen-Bäder, 2 Douche-Bäder, 2 Dampf-Bäder, 1 Sturz-Bad, 1 Regen-Bad, 1 Fuß-Bad, 1 Sitz-Bad, 1 Augen-Bad, 1 Ohr-Bad, 1 Mund-Bad, 1 Nasen-Bad, 1 Schwimm-Bad, und 1 Bad für Kinder, welche sämmtlich mit Wasser aus der Donau gespeist werden, und mit Gas-Beleuchtung versehen sind.

Die Bäder sind Morgens von 5 Uhr, Abends bis 10 Uhr geöffnet, und werden auf Verlangen auch zu jeder Tages- und Nachtzeit verabreicht.

Die Preise sind: Für ein Wannen-Bad 20 kr. C. M. Für ein Douche-Bad 30 kr. C. M. Für ein Dampf-Bad 30 kr. C. M. Für ein Sturz-Bad 30 kr. C. M. Für ein Regen-Bad 30 kr. C. M. Für ein Fuß-Bad 10 kr. C. M. Für ein Sitz-Bad 10 kr. C. M. Für ein Augen-Bad 10 kr. C. M. Für ein Ohr-Bad 10 kr. C. M. Für ein Mund-Bad 10 kr. C. M. Für ein Nasen-Bad 10 kr. C. M. Für ein Schwimm-Bad 20 kr. C. M. Für ein Bad für Kinder 10 kr. C. M.

Für Abonnenten, welche 12 Bäder nehmen, ist der Preis 10 Bäder.

Für Abonnenten, welche 24 Bäder nehmen, ist der Preis 20 Bäder.

Für Abonnenten, welche 36 Bäder nehmen, ist der Preis 30 Bäder.

Für Abonnenten, welche

und verſpünde hierauf das Viertel, ſo wird ſich das Bier binnen 14 Tagen läutern, denn dieſes Weitzen-Mehl giebt ihm den Geſchmack und die Milch die gute Farbe; Oder man hänget nur an einen reinen Faden etwas Brombeer-Laub in daſſelbe, ſo wird es auch bald ſchön und klar; ingleichen durchgeſiebte Aſche von Linden-Holtz und ein wenig klar geriebene Kreide, verbeſſern auch des trüben Bieres Farbe und Geſchmack. Das allerbeſte Mittel aber ein gutes Bier bis auf den letzten Tropffen zu conſerviren iſt, daß man alle Fäſſer und Bier-Geſchirr, ja den Keller ſelbſt zu iederzeit reinlich und ſauber halte, und daher vor dem Bierfaſſen die Fäſſer inwendig fein ausbrühet, nach dieſen von den Böttcher friſch aufſchüren läſſet, die gefüllten Fäſſer um den Spund und Zapffen fleißig abwiſchet, auch die Fäſſer immer voll hält, und alſo anfangs gut junges Bier, alsdenn aber friſches Brunnen-Waſſer auffüllet, wie deſſen ſchon oben unter dem Wort Bier bey Wartung des Lager-Bieres weitläufftig erwehnet worden.

Bier-Lager, iſt eben ſo viel als Bier-Hefen, ſiehe Hefen.

Bier-Maaß, iſt dasjenige Cylindriſche Gefäſſe aus Zinn oder Blech, wornach nicht nur das Bier verzapffet, und um einen gewiſſen Preis ausgemeſſen, auch dahero eine Meß-Kanne genennet wird, ſondern es erhält auch nach deſſen Anzahl ein iedes gröſſere Gefäſſe als eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymer u. ſ. f. ſeinen proportionirlichen Innhalt. Wie nun in denen trocknen Maaſſen faſt ieder Ort ſeine beſondere Gröſſe hat; alſo findet ſich auch in dieſen gegenwärtigen ein mercklicher Unterſcheid. Hier bey uns in Leipzig hält ein Faß Bier 5 Schock oder 300 Kannen, das ſind zwey Viertel: Ein Viertel hat zwey Tonnen, eine Tonne 75 Kannen, oder 18 Stübgen und 3 Kannen. Denn ein Stübgen hat 4 Sächſiſche Kannen. Eine Kanne aber hält 2 Noſel, Kännichen oder Seidel, und 1 Noſel 4 Qvartierigen. Nach Dreßdner Maaß gehen auf ein Faß 420 Kannen, welches denn ebenfalls in zwey Viertel, und ein Viertel in zwey Tonnen getheilet iſt. Allein, wie das Maaß der Kannen von andern Orten bald groſſer bald kleiner, und nicht leicht ein ſolches Maaß angenommen, und darauf das verſchiedene Maaß reduciret werden kan, welches auch nur in Deutſchland allenthalben bekant wäre, damit einer, dem ich ſage: ein Berliniſches Faß hält ſo und ſo viel Kannen, mich verſtehen und das Maaß nach dem Gemäß ſeines Ortes treffen konne, woferne er nicht Gelegenheit hat, ſolches wircklich gegen einander zu ahmen; alſo ereignet ſich ſo wohl im Gemäß der flüßigen als trockenen Dinge eine groſſe Verwirrung und Schwürigkeit. Sonderlich da der gemeine Land- und Stadt-Wirt, der doch dieſe Einſicht am meiſten brauchet, nicht leicht verſtehet, wenn man ihm auch auf eine Mathematiſche Weiſe ein Maaß beſtimmen wolte. Indeſſen kan man ſolches doch einiger maſſen und auf eine gantz einfältige Art dadurch bewerckſtelligen, wenn man ein Dreßdner 4tel oder Qvartierigen eines Noſels von Blech nimmt, welches ſo viel möglich einerley Dicke am Boden und an denen Seiten haben, über dem aber unten und oben allenthalben rund ohne Beulen und gleich weit ſeyn, folglich einen Zirckel, und alſo im Durchſchnitt einerley Weite, und hiernächſt eine gewiſſe Höhe haben muß. Die Weite oder das Maaß des Durchſchnitts aber ſo wohl als das Maaß der Höhe braucht alsdenn nur, und zwar nach Zollen, entweder des gemeinen Schuhes, da es der 10 Theil, oder des Rheinländiſchen, da es der 12 Theil iſt, angezeiget zu werden, ſintemahl entweder der gemeine oder Rheinländiſche Schuh von dem Flächen Maaſſe meiſtentheils bekanter als ſonſt ein Maaß iſt. Nach dieſer Beſtimmung nun kan einer in Nürnberg, Augſpurg, Berlin, Hannover, Wien, Franckfurt ꝛc. ein ſolches Qvartierigen nachmachen laſſen, und die Kanne oder ein ander Maaß ſeines Orts, es mag heiſſen wie es will, oder eines andern ahmen, ſo iſt er im Stande ſogleich zu ſagen, wie viel ein Faß Dreßdner zu Berlin, Hannover ꝛc. und umgekehrt nach einem daſelbſt gewöhnlichen Maaſſe halte. Wir wollen hier die Sächſiſche Dreßdner Kanne, welche 2 Noſel, ein Noſel zu 4 Qvartierigen gerechnet, hält, nehmen. Ein ſolches Qvartierigen von Blech, welches einen 16 Theil Zoll dick iſt, hält im Durchſchnitt vier Zoll, an der Höhe aber 5 Zoll. Nach dieſer Angabe wird iedes an ſeinem Ort ſein Maaß mit dem Sächſiſchen Maaſſe vergleichen können.

Bier-Mus, nennet man eine Art Suppen von Bier, welche theils mit Kümmel, theils mit Zucker folgender Geſtalt in der Küche zubereitet wird: Man thut nemlich geriebenes hartes Brot in einen Topff, gieſſet Bier darauf, wirfft ein wenig gequetſchten Kümmel, oder an deſſen Stelle etwas Zucker darein, ſetzet es zum Feuer, und läſſet es durch einander kochen; hierauf wird es aequirlt, daß es klar werde, und ein Stücke Butter nebſt ein paar Eyern darein gerühret, ſo iſt dieſe Speiſe fertig.

Bier-Probe, wird nicht nur dasjenige Collegium genennet, daß in einigen Städten von dem Magiſtrat aus den Brauer-Aelteſten, und einigen darzu deputirten Bürgern conſtituiret wird, welches die in der Stadt gebrauete Biere ausprobet, und den Ort, wo das beſte gemacht wird, durch öffentliche angeſchlagene Zettel bekannt machet, das ſchlechteſte Bier aber, wenn es gar verwerfflich, als untüchtig ausſetzet, den Brauer zu gewiſſer Straffe condemniret, oder wohl gar das gantze Gebräu an das Armen-Haus daſelbſt verfallen zu ſeyn erkläret, ſiehe hiervon D. Schlüters Tractat von den Erben und Brauweſen in Hamburg Part. 2 Tit. 8 & 9, ſondern es führet eben dieſen Nahmen auch ein gewiſſes und ſehr accurat abgetheiltes Inſtrument, ſo wie die Saltz-Wage oder Spolen-Probe gemachet iſt, wodurch eben die Güte des Bieres und deſſen Con-

Conſiſtentz erforſchet wird: Inſonderheit läſſet ſich dadurch erweiſen, um wie viel in ein Faß mehr Waſſer unter das Bier gefüllet als in das andere. Wie ſolche beſchaffen, ſiehe Leupolds *Theatrum Staticum* pag. m. 210 § 26 & 27.

Bier-Schanck, wird diejenige Freyheit genennet, vermittelſt welcher einem Bürger, Wirt oder Schencken erlaubet iſt, Bier zu verzapfen und Gäſte deshalben zu ſetzen, welches durch ein gewiſſes Zeichen vor dem Hauſe gemeiniglich angedeutet wird, ſiehe **Bier-Zeichen**. Auf dem Lande iſt an manchen Orten die Gewohnheit, daß ieder Nachbar den Bier-Schanck nach der Reihe bekommt, davon unter Reihe-Schanck ein mehreres. Wo aber eine ordentliche Dorff- oder Bauren-Schencke, muß offt ein ſolcher Wirt das Bier entweder von ſeinem Edelmann nehmen, oder er kan gegen Erlegung eines gewiſſen Spund-Geldes auch wohl anderwerts ſolches holen. In denen Städten hergegen iſt der Bier-Schanck entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, ſo daß iedem Bürger ſolches freygelaſſen, oder es müſſen diejenigen, ſo dieſe Nahrung treiben wollen, erſt gegen ein gewiſſes erlegtes Geld von der Obrigkeit daſelbſt Erlaubniß erhalten, ſiehe oben **Bier-Keller**. Sonſt iſt wohl ausgemacht, daß Bier-Schanck ſo wohl auf dem Lande als in der Stadt gehalten werden müſſe. Allein ob es beſſer, ſolchen in einem gemeinen Hauſe einer Schencke, oder Stadt-Keller anzulegen, oder von dem Brau-Wirt ſelbſt nach gewiſſer Ordnung und Reihe verrichten zu laſſen? das iſt eine andere Frage. Weil nun dabey in andern Wirtſchafft-Geſchäfften viele Verſäumniß, und überdieß denen Bauern und Bürgern Gelegenheit gegeben wird, Müßiggang zu treiben, ſich dem Saufen zu ergeben, einander das Bier zu geſellen ausſauffen zu helffen und in allerhand andere Unordnung zu gerathen, ſo wird das erſte vor beſſer als das Reihenbier-Schencken, ſonderlich wenn die Nahrung eines Bürgers oder Bauers nicht gantz alleine in der Brau-Nahrung beſtehet, gehalten. Ob auch die Brau-Nahrung ein Land- oder Stadt-Wirthſchafts-Geſchäffte ſey? fragt man ebenfalls. Als ehemahls die Manufacturen, Fabriquen, Handwercker, Künſte, Wiſſenſchafften und Commercia weder im Flor bey denen Deutſchen waren, noch auch darauf ſonderlich geſehen wurde, und man dennoch Städte in groſſer Menge anlegete, ſolchen aber Nahrung verſchaffen und ſie vom Land-Leben unterſcheiden wolte, über dem aber in denen Städten alle Zuſammenkünffte gehalten wurden, hat man dieſe Nahrung an vielen Orten, ſonderlich in Nieder-Deutſchland, meiſtens in die Städte verwieſen, ihnen das Jus braxandi vorzüglich ertheilet, und auf eine gewiſſe Weite davon ſolches keinem Dorffe oder Land-Gute ordentlicher Weiſe und damit Handel und Wandel zu treiben, erlaubet. Und daher gehöret es von alters her unter die eigentlichen Stadt-Nahrungen. Allein da das Brauen auf dem Lande nach unſern Umſtänden ſo nöthig als in Städten, das Stadt-Weſen ſich auch nunmehro in vielen Stücken nebſt andern Umſtänden ändert, überdem aber das Brau-Weſen ſehr nothig und nützlich zur Viehzucht auf dem Lande iſt, ſo leidet dieſe Anſtalt und Meinung an vielen Orten heut zu Tage ihren Abfall.

Bier-Stern, ſiehe **Abend-Stern**.

Bier-Tiſch, nennet man denjenigen Sitz oder Verſchlag, woſelbſt diejenige Perſon bey einem groſſen Bier-Schanck ſich gewöhnlich aufzuhalten pfleget, die auf die ab- und zugehende Gäſte acht hat, und von denſelben vor das abgenommene Bier die Bezahlung annimmt.

Bier-Trichter, iſt ein kleines nicht allzu hohes höltzernes Fäßgen mit drey Beinen, daran das eine Bein aus einem, unten vom Boden angerechnet, ſtarcken Stücke Holtz beſtehet, welches rund zugeſpitzet, daß es ſich in iedes Spundloch ſchicke, und in der Mitte durchbohret, damit das hinein gegoſſene Bier, oder eine andere flüßige Materie dadurch, gleich als durch einen Trichter, gantz bequem in das Faß eingefüllet werden kan.

Bier-Zeichen, ſind diejenigen Merckmahle, daran man nicht nur erkennet, wo ein Bier-Schanck, ſondern es iſt auch daraus zu ſehen, welche Art des Bieres geſchencket wird: Alſo bemercket ein von grünem Laub geflochtener Crantz, der bey Ausſetzung des gewöhnlichen Bier-Zeichens noch über dies darzu gehangen wird, daß an dieſen Ort nebſt dem anderen Bier auch Roßmarien-Bier, oder dergleichen Kräuter-Bier zu verſchencken ſey. Sonſt haben die gemeinen Schencken ihre gewiſſe aushangende Schilde und Zeichen; oder ein gemahltes Täfelein mit vollgeſchenckten Bier-Gläſern, Toback und Pfeiffen; oder einen an einer langen Stange gebundenen groſſen Buſch grünes Reiß, ſo ein Bier-Wiſch heiſſet; oder einen höltzernen Krug an einer Stangen roth und weiß gemahlt: oder ein höltzern buntes Creutz, mit zwey dergleichen Töpffgen obenher gezieret, welche beyde Arten man Bier-Kegel nennet; oder ein verzogenes Fünff-Eck, welches man auch einen Drucken-Fuß zu nennen pfleget; ein Bund Spähne aber ſind hieſigen Orts das Coſent-Zeichen.

Bilch-Maus, ſiehe **Maus**.

Bilder-Nath, iſt eine Wiſſenſchafft und Kunſt derer Nätherinnen, welche mit buntfärbichter Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumen-Werck nach dem Leben durch Schatten und Licht, wie die Mahler auszudrucken wiſſen, und dieſes meiſt in einen ſeidenen Boden ſticken.

Bilſem- oder **Bilſen-Kraut, Sau-Bonen, Schlaf-Kraut**, iſt ein Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich das ſchwartze und das weiſſe Bilſen-Kraut. Das ſchwartze oder gemeine **Bilſen-Kraut**, welches wild an ungebaueten Orten wächſet, hat ſehr dicke und über anderthalb Schuh hohe Stengel, ſchwartz-grüne, breite, lange, weiche, wollichte, zerſchnittene und zerſpaltene Blätter, welche faſt dem Fichten-Laub beykommen, aber

Digitized by Google

aber weiter am Stengel hinauf, schmäler, kleiner und spitziger werden. Seine Blumen, welche in bleich-gelben mit Purpur durchstrichenen und in fünff Theile zerspaltenen Glöcklein bestehen, wachsen dichte beysammen, und haben inwendig vier oder fünff purpurfarbene Knöpfflein. Nach denen Blumen folget eine Frucht, welche sich nicht übel mit einem Topff vergleichen läßt, gestalten eine Stürtze oder Deckel darauf ist, der sie aufs genaueste zuschliesset. Diese Frucht hat der Länge nach zwey Fächer, in welcher ein grauer Saamen, dem Mag-Saamen nicht ungleich, verschlossen liegt. Die Wurtzel ist gelb, Fingers dicke und mit vielen Zasern bewachsen. Das gantze Gewächse hat einen widerwärtigen stinckenden Geruch, welchen absonderlich die Ratten und Mäuse nicht vertragen können, dahero es von denen Bauern um Johannis ausgegraben, und in die Häuser umher geleget wird, gedachtes Ungeziefer damit zu vertreiben. Das **weisse Bilsen-Kraut**, ist von dem schwartzen nur darinnen unterschieden, daß es kleinere, weichere und weissere Blätter, weisse Blumen, und einen weissen Saamen hat, sonsten aber hat es fast einerley Tugenden mit jenem, wiewohl dieses, nemlich das weisse zur Artzeuey sicherer, als das schwartze gebraucht werden kan. Das Bilsen-Kraut mit seinen Blumen und Saamen soll nicht ohne sonderbare Vorsichtigkeit genommen werden, denn es nicht allein den Menschen, sondern auch dem Vieh schädlich, ja gar bisweilen tödtlich ist. Solches kan man an den Fischen in Wassern warnehmen, denn wenn man Bilsen-Saamen mit Teige vermischt, oder bloß allein ins Wasser wirfft, werden die Fische tobend davon, springen auf, und kehren zuletzt den Bauch über sich, also, daß man sie mit den Händen fangen kan. Die Hüner auf den Balcken fallen herab, wenn sie mit Bilsen-Saamen beräuchert werden, und so sie den Saamen essen, sterben sie gar davon. Also pflegt es auch die Menschen, wann es innerlich gebraucht wird, toll und unsinnig zu machen, ja gar einen ewigen Schlaf zu wircken. So dahero sich iemand besorget, er habe von Bilsen-Kraut oder Saamen genossen, der trincke von Stund an Ziegen-Milch, oder nehme Knoblauch oder Zwiebeln zu sich mit Wein. Wenn die wilden Schweine von dem Bilsen-Kraut fressen, bekommen sie gantz ungemeine Convulsiones, woran sie in kurtzer Zeit sterben müsten, wenn sie nicht zu einem Wasser kommen, daraus sauffen und sich darinnen baden können. Man brauchet also dieses Kraut, und zwar mehrentheils das weisse, nur äusserlich zu Umschlägen, zu Salben, Pflastern und in Oele. Die frischen Blätter von diesem Kraut über alle Geschwäre und schmertzhaffte oder geschwollene Glieder gelegt, benehmen das Weherthun. Ein Säblein von dem Saamen, Eyer-klar, Frauen-Milch und ein wenig Eßig gemacht, oder nur das aus dem Saamen gepreßte Oel mit Eßig vermischt, und an die Stirn und Schläfe gestrichen, macht wohl schlaffen, welches auch ein von Bilsen-Kraut verfertigtes Fuß-Bad verrichtet.

Bilze, siehe **Pülze**.

Bimsen-Stein, oder **Bims-Stein**, auch **Bymstein**, ist ein leichter, wie ein Schwamm löcherichter, und gleichsam von Natur calcinirter Stein, daher man von ihm glaubet, daß er entweder von den Feuer-speyenden Bergen, dergleichen Vesuvius, Ætna, Hecla ausgeworffen; oder an denjenigen Orten, wo es warme Bäder giebt, gefunden werde. conf. Valentini Museum Museorum. Man hat von demselben sowohl der Farbe als Dichtigkeit und Schwere nach verschiedene Sorten. Der gemeinste bey uns ist weiß-grau; der Venetianische ist inwendig glantzender und zärter; je gröber und leichter er ist, vor desto tüchtiger und dienlicher wird er gehalten. Sein Nutzen ist folgender: Wann man diesen Stein in ein Faß Wein thut, so läst er den Wein nicht mehr gähren; man putzet die Frauenzimmer-Schuh und Pantoffeln damit, so von rauhem Leder sind, und reibet auch das Pergament mit dessen klar geriebenem Staube ab, wann man darauf schreiben will.

Bind-Balcken, siehe **Balcken**.

Binden, nennet man in einer Haußhaltung alle diejenigen Verrichtungen, wodurch etwas an einander gehangen oder befestiget wird, z. E. das Getraide im Felde in Garben, das ausgedroschene Stroh in Schütten oder Bunde zu bringen, die Tauben an einem Gefässe durch Reiffen dicht in einander zu treiben, daß sie Wasser halten, das Vieh mit Ketten oder Strängen an die Rauffen und Krippen hangen u. s. f. Insonderheit soll ein sorgfältiger Land-Mann iederzeit einen und den anderen Rei aus Weiden, Bircken und Hasel-Stauden sich vorräthig bereiten und immer bey handen haben, daß er solchen in bedürffendem Fall sel anzulegen, und zu binden geschickt sey.

Bind-Faden, nennet man eine zusamm gedrehete Schnur, von unterschiedenen Werck oder Hanff gesponnenen Fäden und verschiedener Stärcke.

Binetsch, siehe **Spinat**.

Bingel-Kraut, **Mercurius-Kraut**, entweder zahm oder wild. Das **zahme Bingel-Kraut** hat zweyerley Geschlecht, als das **Männlein** und **Weiblein**. Das Weiblein wächset anderthalb Schuh hoch, bringt ein eckigten, glatten mit vielen Zweigen besetzten Stengel, aus dessen Gleichen oder Knoten die Blätter entspringen, welche, wie die Blätter des groffen Basilien-Krauts aussehen, von einer gelb-grünen Farbe, am Umkreis zerkerbt und eines widerwärtigen Nitrosischen Geschmacks sind. Aus den Knoten zwischen den Blättern gehen lange Stiele mit zusammen gedrungenen vier Blätlein, mosigten Blümlein, welche wie ein kleines Träublein beysammen sitzen, und ohne Saamen abfallen, hat schwache mit vielen Zasern bewachsene Wurtzel. Das **Männlein** ist dem **Weiblein** allerdings gleich, nur daß die Blätter etwas schwärtzer sind, und daß es bey den Knoten seinen runden und rauhen Saamen, je zwey und zwey

Digitized by Google

Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachsen gerne in den Wein-Gebirgen, geben aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack, dahero sie auch daselbst nicht gerne gelitten werden. Des wilden Bingel-Krauts, welches auch Hundskohl genennet, und in Wäldern, auf hohen Hecken, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, sind ebenfalls, wie des zahmen zwey Geschlechte, Männlein und Weiblein. Beyde sind darinn nicht, als dem Saamen nach von einander unterschieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Gestalt zweyer Höltzlein bestehet, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein zusammen gewachsen ist. Der Stengel ist zart, weißlicht, und wird selten über Spannen hoch. Die Blätter sind wie die am zahmen Bingel-Kraut. Der Saame ist rund und blaulicht, die Wurtzel aber weiß, zaserecht und kreucht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geschlechte haben einerley Wirckung, indeme sie eröffnen, und durch den Urin die gallichte und wässerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde laxiren, und den denen Kindern, wenn man es ihnen im Brey eingiebet, das Leib-Reissen verhüten.

Binsen, Binsen-Hälmer, auch Schmelen genannt, ist ein wildes Kraut, welches auf feuchten Orten, als Wiesen, da man sie aber nicht gerne hat, und so viel möglich auszureuten suchet, in Morästen, oder an stillstehenden Wassern, in Wäldern, welches Herr- und Wald-**Rohr** heisset, Busch-weise in vieler langer, runder, straffer und spitzige Stengel ohne Knoten wächset, welche auswendig eine zähe dichte Schaale, und inwendig ein weiches und bisgen hartes Marck oder Kern haben. Ihre Blüthen sind Stern-formig mit 6 Blätlein, auf welche ein gantz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man findet deren dreyerley Arten: Grosse Weyher-Binsen, die spitzigen, und denn die schwartzgrünen Binsen. Sie lassen sich zum Hefften und Binden gebrauchen, ingleichen werden auch Matten, Körbe und andere dergleichen Sachen daraus geflochten; das weisse Marck aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einem Docht, ist aber gemeiniglich beschwerlich, daß solches in die Lampen gerne in dem Gehen zurück rutschet, und alsdann auflöschet, es thut also bey Nachtlampen, die immer stehen bleiben, die besten Dienste.

Bircke, Birckenbaum, wird mit unter das harte Holtz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein **Meyen** genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch sehr wohl in sandigtem fort, und zwar am schönsten in Tannen- oder Tangel-Holtze, da er sich gerade mit in die Höhe schwinget, und so glatt in den Tau-Stamm bleibet. Sonderlich stehet er gerne an der Winter- oder Mitternächt-Seite der Wälder, wo der Schnee am längsten liegen bleibet, dannenhero er auch gerne Laube, ausschläget, dergestalt, daß der Winter sich nicht eher vor den Frösten sicher zu seyn erachtet, bis dieses heraus kömmt; doch bringt er seine Verweilung wieder ein, indem er im Ausschlagen binnen wenig Tagen die völligen Blatter zeiget, welche fast dem Laub des schwartzen Pappelbaums gleich kommen, aber kleiner, dunckelgrüner, nicht so gläntzend, etwas fett, und von einem bittern Geschmack sind, weswegen man den Safft davon unter die Käse zu nehmen pfleget, damit sie vor der Fäulung und den Maden versichert bleiben mogen, wiewohl die aus der Asche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräfftiger ist. Es giebt von diesem Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zärter und kleiner als die gewohnlichsten, deren Aeste auch gantz schlancke und zum Theil herabhangende Reißlein treiben, welche Art man eine **Mutter-Bircke** zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zäpfflein, wie die Haselstauden, welche sich aber, wenn sie reiff worden, abstreiffen, also, daß mit ihnen der Saame in die Lufft zerstäubet wird. Die jungen Bircken-Reisser, oder das Unter-Holtz hat eine braune Rinde, welche, weil sie bittern Geschmacks ist, selten von dem Vieh beschädiget wird; die alten Bircken aber haben eine weisse Rinde. Es ist dieses ein sehr nutzbares Holtz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Besem, Faß- und Dosen-Reiffen, und wenn es erwachsen, zu Bottichs-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und anderm Geschirre dienet, nicht weniger, wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hitzet, und schone dauerhaffte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an sich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürre scheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil seiner Erquick-Stunden, in der zwey und viertzigsten Aufgabe einen alten abgenützten Besen, welcher aber vorher nie in ein warmes Wasser gekommen seyn darff, also wieder grünend machen lehret: Man soll nemlich denselben oben und unten abschneiden, und ihn um St. Barbara-Tag oder im Anfang des Decembers in ein frisches Wasser stecken, auch fein in der Wärme halten, so würde der Besen in wenig Tagen ausschlagen und Blätlein gewinnen. Dieser Baum hat vielmehr Anfechtungen als andere Bäume, denn zu geschweigen, daß im Anfange des Frühlings, wenn der Safft beginnet zu rinnen, solcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häuffig gesammlet, vertragen und verkaufft wird; als welches zwar, der Gesundheit halber wohl nicht gar zu streng zu verbieten seyn mag, so soll man doch dabey eine Aufsicht haben, und diese Maaß halten lassen, daß erstlich kein grosser, sondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; solcher zum andern nicht allzu tieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verschlagen werde: Denn sonst tropffet aller Safft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachsen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Hauffenweise im Marien und um die Pfingst-Zeit abgehauen, und hin und wieder vor die Häuser,

auch die Augen und den Geruch zu erfrischen, in die Zimmer gestellt, dadurch denn in Bircken-Waldern ein sehr grosser Schade geschiehet, angesehen man meistentheils nur die schönsten und geradesten, auch zarten und gewächsigen Stammhölzer, so zu Bottigs-Reiffen und andern Geschirre gebraucht werden können, umhauet, und von den grössern allein die Wipffel abschneidet, dadurch diesen das Hertz-Blat genommen, und der gantze künfftige Wuchs verhindert wird. So geschiehet nicht weniger ein grosser Abbruch, wenn man das junge Bircken-Holtz zu unrechter Zeit, und an unrechten Orten zu Spieß-Ruthen, ohne Maaß abhauet, und also alle junge Brut zu Grunde richtet: Daher die Jäger und Forst-Knechte fleißige Obsicht halten sollen, damit dieser Verwüstung Einhalt gethan, und das Holtz bey gutem Bau und Wachsthum erhalten werde. Von dem schädlichen Besem-Reiß-Schneiden ist oben bereits Meldung geschehen. Wer gerne einen Bircken-Wald anlegen will, der haue zur Zeit, wenn der Bircken-Saamen reiff wird, Zweige von diesen Bäumen, da viel Saamen darauf ist, u. setze sie in etwas sandiate und grasiate Felder, so streuet der Wind den Saamen selbst umher. Die Zeitigkeit aber des Bircken-Saamens erkennet man, wenn sich die Zäpfflein beginnen aufzuthun, welches gemeiniglich um die Zeit der Haber-Erndte geschiehet, da man ihn denn abstreiffen, mit den Händen ausreiben, und entweder im Herbst unter dem Roggen oder im Frühling unter dem Haber, auf ein dazu bestimmtes Feld, so ferner zu keiner Frucht gebrauchet werden soll, säen kan; zur Erndte-Zeit muß man das Getraide gar hoch schneiden oder hauen lassen, daß die Stoppeln wohl einer halben Elle hoch bleiben, damit die aufgegangenen Bäumlein von der Sichel oder Sense nicht berühret werden; also kan der ausgestreuete Saamen nicht nur unter dem Getraide in der Sommer-Hitze guten Schatten haben, sondern auch die Feuchte von den Stoppeln länger behalten, und gleichsam damit gedüngt werden. Es ist aber bey dieser Art den Bircken-Saamen zu säen, wohl in Acht zu nehmen, daß man das gesäete Korn oder Haber zuerst einegen lasse, hernachmals aber den Saamen, (welcher, damit er nicht zu dicke zusammen falle, mit Sand und Erdreich wohl vermenget seyn muß) erst auf das Geegte säe, und sodann dasselbe mit einer Waltze glatt machen lasse, damit diese nur das kleine gesäete Sämlein, welches man nicht unteregen darff, ins Erdreich drucke; will man den Bircken-Saamen auf eine Heyde säen, so muß man das Gras vorhero abbrennen, und alsdenn den Saamen erstgedachter Massen mit Sand und Erdreich vermenget ausstreuen, so tritt ihn das Vieh in die Erden, und er wächset hernach desto besser auf: Doch muß der Platz, worauf er gesäet worden, wohl eingefriedet, oder mit Zäunen verwahret seyn, damit kein Vieh, sonderlich Ziegen oder Schweine, auch Wildpret dazu kommen möge, sonst würde alle angewandte Mühe und geschöpffte Hoffnung vergebens seyn. Wie nach dem Vorschlag und Versuch des *D. Tonge* in Engelland von einem Maaß Gerste und wenig Bircken-Safft ein so gutes und starckes Bier zu brauen, als von 4 Maaß Gerste nicht geschehen kan, davon kan man die AAa Philosophica Anglic. vom April 1669 Tom. V p. 52 nachlesen. Allein überhaupt ist hier zu erinnern, daß unsere Haus-Wirte noch wenig versucht und erfunden haben, die Säffte unserer Bäume zu erlangen, und sie zu allerhand Getränckе und Speise zu nutzen, da uns doch die Indianer bey sehr vielen Bäumen diesen Weg gewiesen haben. Siehe unten Bircken Safft.

Bircken-Meyer, ist eine bey den Alten mehr als zu unseren Zeiten gewöhnliche Art eines Trinck-Geschirrs, welches entweder aus einem Stücke Bircken-Holtz, an welchem die äussere Rinde annoch darum gelassen, oder aus einem andern Holtz, und nur von aussen mit dergleichen Rinde verkleidet, in Form eines Bechers, inwendig wohl ausgedrehet, auch wohl gar mit einem zierlichen Fuß und Deckel versehen ist. Die inwendige Höhle pfleget man reinlich und starck auszupichen, auch wohl bisweilen unter dieses Pech, wegen des guten anreitzenden Geschmacks, annoch die beste Weintze zu mengen.

Bircken-Safft oder Bircken-Wasser, fliesset aus den Bircken-Bäumen, wenn solche im Martio und April, und, wie etliche wollen, in zunehmenden Monden mit einem kleinen Bohrer angebohret werden, welchen man nicht zu tieff in den Baum hinein treiben, auch wenn man sein Gefässe angefüllt, das Loch wieder mit einem Pflock oder Zwecken verkeilen soll, damit das weitere Fliessen des Saffts verhindert werde. Den durch das eingebohrte Loch herdringenden Safft, welcher sonst am Stamme des Baumes herab lauffen dürffte, in das Gefässe zu sammlen, so schneidet man an ihm Enden eine Feder ab, stecket den spitzigen Theil dieses Rohres in das Loch, so wird alles durch das übrige hervorragende Theil der Röhre geleitet, und nach eigenem Gefallen gar bequem gefasset werden können. Man pfleget denselben, als eine Blutreinigung zu trincken, so lindert er auch die Mundfäule, macht einen guten Athem, vertreibt, das Angesicht damit gewaschen, die Flecken desselben, und wird als ein treffliches Mittel wider den Blasen- und Nieren-Stein gerühmet. Wenn diesem Safft unter dem Biere, Hefen gegeben wird, und man denselben nachgehends an die Sonne setzet, so wird er zu gähren, einen annehmlichern Geschmack zu bekommen, und lange Zeit gut zu bleiben. Er läst sich auch lange erhalten, wenn man ihn in enahälsichte Glätter oder Bouteillen füllet, und oben eines Fingers dick Baumöl darauf giesset.

Birck-Fuchs, siehe Fuchs.

Birck-Hahn, ist ein zur hohen Jagd gehöriges Feder-Wild, so zwar kleiner als die Auerhanen, aber eines etwas besser schmeckenden Fleisches ist. Er siehet so schwarz als ein Rabe, hat auf- und unter denen Flügeln, und unterm Schwantze sehr viel weisses, ist an Augen, gleich einem Fasanen, roth, hat einen schwartzen Schnabel, einen ziemlich langen steiffen Schwantz, in welchem die

unten zu beyden Seiten auswerts gekrümmet stehen, und mit Federn bewachsene kurtze Füsse, wie das Auer-Wildpret. Er hält sich gerne in weiten wüsten mit Heyde-Kraut bewachsenen Feldern auf, und pfaltzet gerne an solchen Plätzen, da dergleichen verbrannt worden. Seine Pfaltz-Zeit ist im Frühling, da die Birckenreysen ausschlagen; und indem er vor Tage pfaltzet, machet er seine Federn straubig, aber den Schwantz breit, und sperret die Flügel auf die Erden herum, wie ein Truthahn; (oder indianischer Hahn) wenn es aber Tag wird, begiebt er sich mit denen Hünern auf die Bäume, gegen acht Uhr, alsdenn gehet er fort. Er fliegt nicht so in der Enge, als der Auerhahn, in einer gantze Zeit im Jahre wegstreicher, doch kommt er in der Pfaltz-Zeit wieder an den Ort, wo er jung worden: Wenn er pfaltzet, so springet er offters auf der Erden in einem Kreis in die Höhe. Seine Nahrung suchet er im Winter meistentheils auf denen Bircken-Bäumen, deren junge Knospen er ungemein gerne gesucht, auch die jungen Zweige abhülset, und solche so klein als Heckerling zerbeißt, und also verkommt äset. Sommerszeit aber sind, gleich dem Auer-Wildpret allerhand Beere und Kräuter seine Speise. Es erfordert dieser Vogel einen gar wohl abgerichteten Schützen, denn er weit listiger zu schiessen als der Auerhahn, indem er nicht lange an einem Orte bleibet, und ob er gleich auf einen Rasen-Platz hinfället, so stehet er doch bald wieder auf; am besten kan man ihm zur Pfaltz-Zeit beykommen, da man denn bey guter früher Zeit vor des Vogels Ankunfft auf dem Platz sich anstellen, und die Gelegenheit ihn meuchlerischen abpassen kan. Er hat ein sehr hartes und zähes Fleisch, daher wird er von dem Koche fast wie ein Auerhahn tractiret, nur daß er nicht gar so lang als dieser braten darff; auf mancherley Arten kan er in allen zugerichtet werden, wie solches bey dem Auerhahn weitläufftig an die Hand gegeben worden. Das Weiblein, welches das

Birck-Huhn, deren der Hahn iederzeit etliche versehen hat, und sich also nicht, wie sonsten Vögel paaret, ist nicht so groß, als der Hahn, siehet auch nicht so schwartz, sondern mehr braun, und ist auf dem Rücken fast einem Rebhuhn, mithin also dem Birckhahn gar ähnlich, ausser, daß seine Füsse gleichfalls mit Federn bekleidet sind. Das Birckhuhn brütet seine Brut, wie das Auerhuhn, in dem daß es viel Geniste zusammen scharret, meistentheils aber erwehlen sie Blössen, in Schläge, und auf selbigen hohe Hügel oder Berge, an welchen sie das Nest machen, weil sie grosse Flügel, und doch einen schweren Leib haben, dahero sie sich nicht allzuhoch schwingen können. Die Zahl ihrer Eyer beläufft sich gemeiniglich auf acht, zehen, bis zwölff Stücke, welche sie aber nicht alle ausbrüten soll. Einige rühmen zwar ihr Fleisch als eine sonderbare Delicatesse, andere aber beschreiben dies Wildpret, daß es oben groh und zähe, unten aber wie Hüner-Fleisch sey.

Birn, ist eine Gattung vom Kern-Obst, und die bekannte Frucht vom Birnbaume, von einer länglicht-runden und gegen den Stiel spitzig zulauffenden Figur. Gleichwie aber die Birnen an Geruch, Geschmack, Farb und Grösse, sehr unterschieden sind, auch ein iedes Land seine besondere Birnen hat, dergestalt, daß einige über zweyhundert Arten derselben zehlen: Also will es, so wenig als bey den Aepffeln möglich fallen, ihre Nahmen deraestalt zu specificiren, daß sie ein iedweder dabey erkennen sollte; zumahlen da bisweilen einerley Gattung viel und unterschiedliche Nahmen hat, womit sie hier anders und dort wieder anders genennet wird. Solchemnach kan man sie überhaupt in wilde oder Holtzbirnen und in zahme oder Garten-Birnen eintheilen. Die wilden Birnen sind zwar wie andere Birnen gestaltet, aber klein, und von einem strengen, harten und sauren Geschmack, und gehet ihnen das Wildpret treflich nach. Das von Holtz-Birnen gebrannte Wasser wird wider die rothe Ruhr gebraucht. Sonst aber sind sie gewelcket oder gebacken eine schöne Zukost im Hause. Die zahmen oder Garten-Birnen werden in frühzeitige und spate, oder in Sommer-Herbst- und Winter-Birnen eingetheilet. Die Frantzosen pflegen sie, ihrem innerlichen Wesen und Fleisch nach, in drey Haupt-Arten einzutheilen: Die erste nennen sie Butter-Birnen, weil sie so gar mürbe, daß sie gleich wie Butter im Munde zergehen. Die andere heissen Wasser-Birnen, welche zwar voll Safft oder Wassers sind, aber dabey ein hartes und derbes Fleisch haben, welches nicht wie bey den ersten zerschmeltzet. Die dritte Art führen den Nahmen Würtz-Birnen, welche zwar nicht so safftig als die vorhergehenden, aber doch eines treflichen aromatischen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Für die besten Birnen werden insgemein gehalten, die Bergamotten-Bonchrétien, Pfaltzgräfer-Malvasier- und Muscateller-Birnen. Sie werden entweder frisch weggegessen, gesotten oder sonsten auf unterschiedliche Arten, wie bald beschrieben werden soll, in der Küche zugerichtet, oder aber, nachdem man sie entweder gantz, oder entzwey, oder in Viertel geschnitten und solche geschälet, oder ihnen die Schaale gelassen, auf einer Obst-Darre, oder im Back-Ofen gedöret oder getreuget, welche nachmahls ein treffliches Zugemüse in einer Haushaltung sind. Die Zurichtung derer selben bestehet darinnen, daß sie 1) angeschlagen, 2) gebacken, 3) gedämpffet, und denn 4) schlecht gekocht werden können. Bey der Vorbereitung aber sind sie zuförderst sauber und ordentlich zu schälen, oben die Sterne heraus zu schneiden, und ihnen die Stiele ein wenig zu verkürtzen. Will man nun angeschlagene Birnen machen, sollen diese mit Wein und Wasser eine weile kochen, darauf nimmt man sie heraus, schabet mit einem Messer alles Fleisch davon herunter bis auf den Griebs, schneidet dieses abgeschabte mit einem Wiege-Messer gantz klein, mischet in Butter geröstete

Sem-

Semmel, gehackte groſſe Roſinen und Piſtacien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, ſchlaget ein gantzes Ey und einen Dotter darein, und rühret endlich alles wohl durch und unter einander. Hierauf nimmt man Eyweiß, beſtreichet damit die Birnen-Griebſe, und umleget ſelbige ſo lange mit nur beſchriebener Farce, bis ſie wieder gantzen Birnen ähnlich ſehen, beſtrenet ſie hierauf mit klar geriebener Semmel, und ſetzet ſie ſo lange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat; ſodenn bereitet man eine Klare, ſetzet die Birnen gantz behutſam in das heiſſe Schmaltz, und bäcket ſie gantz geſchwinde heraus, richtet ſie ordentlich in eine Schüſſel an, gieſſet Malvaſier oder ſonſt guten Wein darzu, ſtreuet Zucker darüber, und läſſet ſie über einem Kohl-Feuer zugedeckt fein gemählig kochen. Sollen ſie aufgetragen werden, beſtreuet man ſie erſt mit Zucker und Zimmet. **Gebackene Birnen** ſollen alſo zugerichtet werden: nachdem ſie gehörig vorbereitet, ſchneidet man entweder oben ein Stückgen als einen Deckel heraus, hölet ſie behutſam aus, daß ſie nicht entzwey ſpringen, und backet dieſes ausgehölte nebſt Citronen-Schaalen, groben Roſinen und Zimmet gantz klein, thut noch in Butter geröſtete Semmel darzu, ſchlägt ein paar Eyerdottern daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwiſchen die Birnen in ſiedendem Weine einige Zeit gelegen, ſo nimmt man ſie heraus, füllet ſie mit der nur beſchriebenen Fülle und ſtopffet ſie mit dem anfangs herausgeſchnittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eyern und Mehl nicht gar dicke, doch alſo zubereitet, daß ſie an denen Birnen kleben bleibet, zu welchem Ende noch ein Löffel heiſſes Schmaltz darein zu thun, davon dieſelbe härter wird, als ſie ſonſt nicht geweſen. Endlich machet man über dem Feuer eine Pfanne voll Schmaltz heiß, tuncket die Birnen erſt in die Klare, nimmt ſie denn beym Stiel, leget ſie ſachte in das Schmaltz, und bäcket ſie darinnen fein Gold-gelb, womit man fortfähret, bis deren genug, da ſie denn in einer Schüſſel angerichtet, und wohl mit Zucker beſtreuet werden. Solten ſie aber eine Brühe bekommen, nimmt man denjenigen Wein, darinnen die Birnen vorhero gelegen, ſchüttet in Butter geröſtete Semmel, Zucker, kleine Roſinen, Zimmet und Citronen-Scheller hinein, und läſſet alles zuſammen ſo lange kochen, bis es ſtarck; ſtellet die bereits trocken angerichtete Birnen über ein Kohl-Feuer, gieſſet dieſe Brühe darüber, läſſet es feſt zugedecket mit einander kochen: Oder man ſchneidet jede ſauber-geſchälte Birne in 4, 6 und mehr Stücken, und kochet dieſe ein wenig in Wein, nimmt, ehe ſie zu weich werden, dieſelben heraus, und leget ſie einzeln auf einen reinen Ort, daß ſie trocknen. Wenn hierauf eine Klare von lauter Mehl und Wein zubereitet, und eine Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß gemachet worden, wirfft man dieſe Stücke in die Klare, ſticht ſie an ein ſpitziges Holtz, und thut eines nach dem anderen in heiſſes Schmaltz, darinn ſie fein Gold-gelb backen müſſen. So bald ſie aus ſolchem heraus genommen, und noch vom Schmaltze naß, ſollen ſie, da ſie ordentlich in eine Schüſſel geleget, alſobald ſtarck mit Zucker überſtrenet werden. **Gedämpffte Birnen** ſo wohl grüne als gedörrte zuzubereiten, verfähret man alſo: Wenn dieſelben gehörig vorbereitet, werden ſie in einen Topff, der eben recht dazu, geſchüttet, etwas Wein und Waſſer, wie auch klein geſchnittene Citronen-Scheller daran gethan, und der Topff in das Kohl-Feuer dergeſtalt geſetzet, daß er um und um Feuer habe, oben aber decket man ſolchen feſt zu, läſſet ſie ſo lange dämpffen, bis ſie weich. Verlanget man ſelbige roth zu machen, wirfft man ein wenig Kirſch-Safft hinzu nebſt ein wenig gebranntem Mehl, oder man nimmt an deſſen Stat recht reiffe Hollunder-Beeren, bindet ſie in ein Läppgen, und läſſet ſolche, nachdem ein Viertel-Pfund Zucker darzu gethan, und der Topff wieder feſt zugedeckt, noch ferner dämpffen. Wenn ſie nun gar, ſchüttet man ſie aus, bringet ſelbige auf die Anricht-Schüſſel, läſſet die Brühe durch ein Haar-Tuch darüber lauffen, nimmt das Läppgen mit den Hollunder-Beeren davon, ſtreuet Zucker und Citronen-Scheller darüber, kan alsdenn dieſes Gericht warm oder kalt verſpeiſet werden: Oder man gieſſet an die gebria zurecht gemachte Birnen nur erſtlich Waſſer, läſſet ſie eine Zeit damit kochen, gießt hernach ein wenig Wein hinzu, läſſet ſie dämpfen, ſchüttet endlich geriebene und in Butter geröſtete Semmel dazu, und läſſet alles zuſammahlen, daß die Brühe durch und durch werde, unter einander dämpffen: bey dem Anrichten wird Zimmet und Zucker darüber geſtreuet: Oder man ſchneidet die grünen Birnen länglicht, wie Nudeln, wirfft dieſelben in heiſſe Butter, und rühret ſie darinnen eine gute Zeit herum, bis ſie ein wenig weich worden; hierauf langet man ſie mit einem Schaum-Löffel heraus, thut ſie in eine Schüſſel, miſchet gewaſchene kleine Roſinen, abgezogene und etliche mahl entzwey geſchnittene Mandeln darunter, ſetzet dieſes auf Kohl-Feuer, gieſſet etwas guten Wein darauf, und läſſet es alſo durch einander dämpfen. Ferner wird geriebene Semmel in Butter geröſtet, nebſt vielem klar geriebenen Zucker und Zimmet hinzu geſchüttet, der Topff oder Caſſerol wieder fleißig zugedeckt, daß die Birnen noch mehr dämpffen können. Bey dem Anrichten werden gar klein geſchnittene Citronen-Scheller, nebſt Zucker und Zimmet darauf geſtreuet: Oder gedörrte Birnen zu dämpffen, läſſet man ſolche zuvor eine halbe Stunde in halb Waſſer und halb Wein weichen, thut ſie alsdenn heraus, ſteckt in jede etwas gantzen Zimmet und eine ganze Nelcke, macht ein wenig Butter braun, thut die Birnen hinein, und läſſet ſie alſo dämpffen. Endlich verkreuſchet man die Birnen darinnen die Birnen zuerſt gelegen, mit

röstetem Brot, gieſſet ſelbige auf die Birnen, ſo noch weiter dämpffen müſſen, und wirfft annoch ein Stück Zucker darein. Bey dem Anrichten überſtreuet man das Gerichte mit Zucker und Zimmet. Die Birnen ſchlecht zu kochen werden die grünen entweder geſchält, oder ungeſchält entzwey geſchnitten, mit Waſſer zum Feuer geſetzet, wenn ſie bald weich gekochet, wird ein wenig in Butter braun geröſtet Mehl darzu geſchüttet, alles ehr wohl unter einander gerüttelt, daß die Brühe überein dicke ſey, und ſodenn, wenn es angerichtet, ein wenig Zucker und Zimmet darüber geſtreuet; die dürren Birnen läſſet man vorhero ein wenig, und röſtet ſolches in Butter braun, ſtreuet dieſes unter die Birnen, und läſſet ſolches in halb Wein und halb Waſſer mit einander kochen. Man pflegt auch im Herbſt Birnen folgender Geſtalt einzumachen: Nemlich man ſchälet von den beſten Birnen eine gute Anzahl, ſiedet ſolche in Zucker, und nachdem ſie wohl abgekühlet, überſtreuet man ſie wiederum mit Zucker, und läſſet ſie denn in einem Back-Ofen fein gelinde treuen; ſind ſo wohl eine gute Küchen-Speiſe, als auch zur Artzeney dienlich, wie ſie denn inſonderlich alten und ſchmachtenden Leuten ſehr wohl bekommen. Wie die Birnen ſowohl weich als trocken zu candiren, iſt unter ſeinen Worte ſchon erkläret zu finden; was man ihnen auſſer dieſen von ſolchen ſich zubereiten läſſet, ſoll hier in gehöriger Ordnung geſetzet werden: Als zu einer Birn-Latwerge reibet man dünn-geſchnittene geſchälte Birnen mit gutem Weine ab, thut geriebenes und in Schmaltz geröſtet Brot hinzu, läſſet es mit einander ſieden, bis ein Mus daraus werde, richtet es alsdenn in einer Schüſſel an, und überſtreuet dieſe mit Zucker, Zimmet und klein geſchnittenen abgezogenen Mandeln. Bey einem Birn-Mus röſtet man in Stücken geſchnittene und gehörig gereinigte Birnen in Schmaltz, daß ſie braun werden, gieſſet Wein daran und läſſet ſie über einem Kohl-Feuer ſo weich dämpffen, daß ſie durchtreiben laſſen. Dieſes durchgetriebene würtzet man mit Muſcaten, Zimmet und Zucker, und läſſet es, ehe man ſolches anrichtet, noch etwas kochen. Der Birnſaft wird aus überreiffen ſafftigen Birnen, nachdem ſie geſchälet, zerſchnitten und klein gerieben, erſt durch einen reinen Sack gepreſſet, alsdenn ſiedet man ihn, und wenn er geſiedet, gieſſet man den lauteren davon in einen andern Keſſel, ſetzet dieſen über ein helles Feuer, ſchäumet ihn einige mahl ab, und läſſet ihn unter ſtetem Umrühren recht dicke einſieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut ſelbigen in ein Geſchirr, läſt ihn erkalten, und faſſet ihn zum Aufheben in eine gläſerne Büchſe; man kan ſolchen theils zu Tranck, theils zu Brühen über das Eſſen gebrauchen. Den Birn-Teig, zu ſogenannten Birn-Zelten, machet man aus denen ſchmackhafftigſten und von Farbe am ſchönſten Birnen ſchneidet man den Stern, Griebs und Stiel, kochet ſie mit den Schaalen, weil der Schmack meiſt in den Schaalen der Früchte iſt, und nachdem ſie abgetropffet, werden ſie durch ein Haar-Tuch oder Sieb gerieben, die Schaalen aber, ſo alsdenn zurücke bleiben, in einen ſteinernen Mörſer beſonders noch geſtoſſen, und wenn ſie klar genug, auch durch dergleichen Tuch getrieben. Hierauf pudert man dieſen Teig auf einem reinen Orte mit dem feinſten Zucker, deſſen allezeit ein halb Pfund zu einem Pfund Früchten gerechnet wird, thut ihn in eine Pfanne, kochet ihn bey ſtetem Umrühren über einem gelinden Feuer ſo lange, bis er ſich nicht mehr an die Pfanne ſetzet. Alsdenn formiret man davon Macarons, oder geſponnenen Teig, legt ſolchen auf Schieffer-Steine, und läſſet ihn unter fleißigem Umwenden und Verlegen ganß trocken werden, da er denn eine geraume Zeit kan aufgehoben werden. Und wie man aus gantzen und geringen Birnen, die man zerſtößt und den Safft auskeltert, einen guten Birn-Moſt, durch die Gährung aber Birn-Wein, ja auch Brantewein brauen kan, alſo werfen die Armen die Schaalen und Griebſe in denen Städten nicht weg, ſondern gieſſen Waſſer darauf, laſſen es gähren und machen einen guten Birn-Tranck und Eſſent daraus. In die Birn-Torten bäcket man die in Stücken geſchnittene Birnen, wie oben ſchon beſchrieben, nicht gar ab, machet einen Teig, wie zu andern Torten, legt unten auf den Boden einiges Schmaltz, ſtreuet darüber geröſtete Semmel und kleine Roſinen, denn hierauf die gebackenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit ſo lange abgewechſelt, als die Gröſſe der Torten es erfordert, und zuletzt mit gehörigem Fleiſſe abgebacken.

Birnbaum, iſt entweder 1) der wilde und Holtz-Birn- oder 2) der zahme und der Garten-Birnbaum. Der **wilde Birnbaum** hat an ſeinem Stamme eine rauhe Rinde voller Spalten, ſeine Blätter ſind ablang-rund, und lauffen vornen etwas ſpitzig zu; ſeine Blüthen ſind weiß, die Früchte aber klein, ſtreng, hart und ſauer. Er wächſet mehrentheils in Feldern und Wäldern aus dem Kern, welcher von den Vögeln und Wildpret bey Genieſſung der Frucht, hier und dar verſtreuet worden, und wird er gerne auf den Schlägen gelitten, weil er nicht nur in denen Gehöltzen ein nutzbarer Baum vors Wildpret iſt, ſondern auch, weil er nicht ſömmert, das iſt, den Unterwuchs oder das junge Holtz nicht verdrucket. Das Holtz iſt Horn-feſte, gelber Farbe, und wird ſtarck von Drechslern und Tiſchern verarbeitet, weil es ſehr kleinjährig wächſet. So taugt es auch ſehr wohl zum Brennen, indem es lange die Kohlen hält, und nicht ſo gleich zu Aſche wird. Vom zahmen oder **Garten-Birnbaum**, hat man der äuſſerlichen Geſtalt und Gröſſe nach, zweyerley Sorten, denn ſie ſind entweder hochſtämmige oder Zwerg-Bäume. Beyde erfordern einen warmen, fetten und zugleich luckern Boden, und wollen zum öfftern umgehackt, von dem

dem herumstehenden Gras und Unkraut gesäubert, gedünget und beschnitten seyn. Wenn sie etwas groß und erstarckt, lassen sie sich nicht gerne mehr mit Nutzen versetzen. Die auf hochstämmige Birnbaum-Wildlinge gepfropffte Birnzweige wollen einen guten tieffen Grund haben, weil ihrer Stämme Wurtzeln sich tieff in das Erdreich sencken, und weil sie dahero andern neben ihnen stehenden Gewächsen, die nicht so tieffen Grund bedörffen, ohnschädlich sind, als werden sie auch gerne in den Weinbergen gelitten. Die Zwerg-Birnbäume, so zu rechter Zeit auf Birn-Qvitten-Stämme gepfropffet worden, sind allen andern vorzuziehen, und zwar aus dieser Ursache, weil sie in dreyen Jahren die allerschönsten Früchte bringen, dahingegen ein hochstämmiger Baum wohl acht, neun, bis ins zehende Jahr stehet, ehe er anfänget einige Früchte zu tragen. Zwar dauren sie nicht so lange als die hochstämmigen, allein sie können eben so leicht wieder erzogen werden, als die hochstämmigen, so ferne nur ein Gärtner damit recht umzugehen weiß. Wenn solche Bäume recht beschnitten und gewartet werden, können sie wohl zwantzig Jahr aut bleiben, und wenn sie zu alt, daß sie keine Früchte mehr bringen wollen, so kan man sie, im Fall man die Mühe will daran wenden, wieder verjüngern, indem man ihnen alle alte Aeste bis auf den Haupt-Stamm abnimmet, und die Oerter mit Baum-Wachs wieder zukleibet, die jungen Zweiglein aber stehen lässet, und alsdenn den Baum im Frühling, bey Anfang des Mertzens, mit oder nach dem vollen Licht in einem lufftigen Zeichen, in ein gutes zugerichtetes Land, so tieff er zuvor gestanden ist, wieder einsetzet, auch ihm zuvor alle alte Wurtzeln abnimmet, und nur die Haupt-Wurtzeln benebenst denen Milchfäserlein lässet; allein man muß den Baum hernach fleißig begiessen, und warten, so wird er junge Zweige treiben, welche in drey Jahren wieder ihre schöne Früchte können und werden bringen. Solcher Gestalt kan man solche Bäume, wenn es gar rare Art [illegible], die man gerne behalten wollte, noch auf zehen Jahr lang fristen und erhalten. Wenn man aber junge Bäumlein genug im Vorrath haben kan, so ists dieser Mühe nicht vonnöthen. Es haben zwar die Birnen, so man auf Qvitten-Stämme pfropffet, fürnemlich, wenn sie nicht in gar gutem Erdreich stehen, diese Art an sich, daß sie etwas von dem Qvitten-Geschmack behalten, alleine sie verlieren solchen bald, und wird man gar selten nach den ersten zweyen Jahren etwas mehr davon schmecken. Wenn ein Birnbaum steinigt Obst träget, so räumet man das alte und ohne Zweiffel steinigte Erdreich um die Wurtzeln hinweg, und füllet das Loch mit guter durchgesiebter fetter Erde wieder zu, unterläßt aber dabey nicht, solchen nachgehends fleißig zu begiessen. Absonderlich aber soll ihnen die Begiessung der Wurtzeln mit alten Wein-Hefen, wenn solche vierzehen Tage continuiret wird, treflich verträglich seyn. Das Holtz der zahmen Birnbäume ist gelblicht, die Blätter länglicht-rund, vorn etwas spitzig, oben grün- und unten weißlicht. Die Blüthen, welche im April und May hervor kommen, sind aus fünff weissen Blättern, in Gestalt einer Rose, zusammen gesetzt, woraus die oben beschriebene Früchte entspringen.

Birn-Most, ist ein Tranck, welcher aus dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Birnen zubereitet wird und dem weissen Wein sowohl an der Farbe als Geschmack fast gleich kommt, auch eben, wie derselbe, truncken machet. Er wird wie der Apffel-Most verfertiget, doch hält sich dieser länger als der Birn-Most. Man kan auch Brantewein daraus brennen, und Eßig davon machen. Siehe Cidre.

Birn-Qvitten, siehe Qvitten.

Birsch-Büchse, suche Pürsch-Büchse.

Birtzenbertz, siehe Tamarisken-Baum.

Bisam oder Bisem, ist eine der stärckesten und wohlriechenden Materie, die schwartzgrau, gelb-röthlich oder bräunlich, und wie geronnen grünlicht Geblüt anzusehen, hat einen scharffen und bittern Geschmack, und wird in braunen haarigen Beuteln aus China, Ost-Indien und Persien zu uns gebracht, deren man folgende drey Sorten zehlet: de Levant, welcher der aufrichtigste und von Farbe etwas gelblicht; Der von Alexandria, so was grauer und röthlich, und der de Ponenti, welcher schwartz grau und der allerschlechteste. Es wird derselbe von einem fremden Thier genommen, von dessen Gestalt die Geschicht-Schreiber nicht übereinstimmig; indem einige solches einer Katze, andere einer grossen Ratte, andere einem Hasen vergleichen; Schreckenfuchs in seiner Historia Moschi stellet es in der Figur eines Rehes vor, daran der Kopff spitzig, stumpffe Ohren und zwey lange Zähne seyn, die ihm wie den wilden Schweinen aus dem Maule stehen, sehr schmal-leibig, und hat lange schlancke Füsse. Wer ferner die Art und Weise, wie von diesem Thiere der Bisam genommen, oder gar auch [illegible] bigem mit Unterscheid gemacht, ja auch wie verfälschet werde, zu wissen verlanget, findet [illegible] ches in Happelii Mundo mirabili Part. 2. cap. 6, ingleichen in Kircheri China illustrata beschrieben finden.

Bisam-Knöpffe oder Kugeln, sind von unterschiedener Grösse mit Tragant-Schleim gemachte Kugeln aus Ambra, Mosch, Bisam und anderen wohlriechenden Sachen, die man nicht nur wegen ihres guten Geruchs gleichsam zur Wollust zubereitet: Sondern man bedienet sich auch derer selben, als eines guten Haus-Mittel, den Kindern sowohl als erwachsenen Personen bey Verstopffung des Leibes solche zu stecken, und den Stuhlgang dadurch zu befördern.

Biscuit, heisset überhaupt ein zweymahl gebackenes Brot, aus dem feinsten Rocken- oder Weitzen-Mehl; offt aber nennet man nur dasjenige das aus dem besten Mehl, Zucker und Eyern bereitete Gebackens, davon das Wort Zwieback Brot nachzuschlagen, unter dem wieder eine Art, so man *Biscoten* heisset, welche in kleinen runden dünnen Plätzgen bestehet, die man

geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zucker, Eyern und dem schönsten Mehl verfertigt. Was aber den rechten Zweyback anlanget, so eben unter diesem Wort verstanden wird, davon kan man an gehörigem Ort weiter nachlesen.

Biß oder ein Gebiß, wird von den Jägern das Maul eines Wolffes, Fuchses oder andern Raub-Thieres genennet. Auch heißt ein Stück Eisen an den Stange- und andern Zäunen, so die Pferde ins Maul bekommen, das Gebiß.

Bissen, nennet man nicht nur diejenige Portion von einer Speise, welche man auf einmahl in den Mund zu stecken pfleget; sondern man verstehet auch öffters die Nahrung und das Auskommen einer Person selbst darunter, als wenn man sagt: Dieser hat seinen guten Bissen, das ist sein gutes Auskommen.

Bißgurren, siehe Beißker.

Bitterfüß, suche Je länger je lieber.

Bitterwurtz, siehe Enzian.

Blähungen, sind eine Pferde-Kranckheit, deren Ursache und Cur unter dem Wort Darm-Gicht zu finden.

Bläs-Ente, sonsten auch von andern Bläsgen, Bläslein oder Horbel genennt, ist ein Wasser-Vogel, welcher etwas grösser, als ein Rebhun, und über dem gantzen Leib so schwartz als ein Rabe ist, auch lange, schwartze, zum Rudern besonders wohl geschaffene Füsse, ingleichen einen schmalen und spitzigen Schnabel, wie ein Schnertz oder Wachtel-König hat, welchem man nicht glauben kan, daß er sich mit Fischen nähre. Vorn auf dem Schnabel hat er ein Klümpgen Fleisch, so groß, als eine wilde Hasel-Nuß mit einer weissen glatten Haut überzogen, wovon er vermuthlich den Nahmen Bläsgen oder Bläslern erhalten. Zu Sommer-Zeit hält er sich iedesmahl an einem Ort beständig auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er setzet seine Brut auf einen vom Ufer ins Wasser zusammen geführten Klumpen Moos oder Gerohricht, mit welchem die brütender Brut hier und dar herum getrieben wird, und bringet gemeiniglich vier, auch wohl fünff oder sechs Jungen aus, welche alsbald mit sich aufs Wasser, und zu ihrer Nahrung, als: Wasser-Mücken, Gewürme und Würmel in demselben anführet. Ubrigens ist nicht wenig zu bewundern, wie dieser Vogel zur Herbst-Zeit nebst andern von hier wegziehen kan, da ihm sein Flug, wenn er im Fliegen gehindert wird, so schwer anzukommen pflegt, wiewohl er auch, wegen des Frostes, den Winter nicht ausdauern könte. Seine Zukunft geschiehet im Frühling, so bald nur das Wasser wieder offen. Er hat einen widrigen thranichten Geschmack, und darff daher, um seiner Delicatesse willen, nicht geschossen werden.

Blätter-Gebackens, ist eine Art Butter-Gebackens, als Torten, Schüssel-Pasteten, Pastetgen, Schnittgen und dergleichen, zu welchem der Teig folgender Gestalt gemachet wird: Man thut schönes Weitzen-Mehl auf den Tisch, nimmt zwey bis drey Eyer daran, thut ein Stückgen Schmaltz als ein ziemlich Ey groß hinzu, giesset ein paar Eß-Löffel, guten scharffen Wein-Eßig oder Citronen-Safft darein, etliche nehmen auch ein Löffel voll Brantewein darunter, giesset vollends Wasser dazu, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantewein gar weg lassen, und sich des Wassers allein, oder an seine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht fest wird, schlägt man ihn mit der Hand so lange, bis er, wenn er erst als ein Brot zusammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmt man gutes Schmaltz, trocknet solches, wenn etwa Wasser daran, mit einem Tuche rein ab, legt solches über den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewaltzet seyn als die Butter, damit man die Butter recht einfassen könne und sie mit dem Teig überziehen. Wenn solches nun geschehen, so treibet man den Teig das erstemahl so dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig also zusammen geschlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht so dünne, als das erstemahl, alsdenn schlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zusammen und treibet ihn wiederum, aber nicht so dünne als das andremahl, und schläget ihn zusammen, und gebrauchet solchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel, siehe Wasche-Bläuel.

Bläuen, (den Hanff oder Flachs bläuen) heißt, wenn man selbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit besondern holtzernen Schlägeln zur Gnüge klopffet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck sich abschäle, und dieses desto reiner werde.

Bläuen, (den Stockfisch) sagt man, wenn dieser sehr hart gedörrte Fisch, ehe er gewässert, auf einem höltzernen Stock oder Kloß geleget und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer geklopffet wird, damit er um so viel eher in dem Wasser erweiche und sich gar kochen lasse.

Bläuen (die Wäsche) heist die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche mit dem Wasche-Bläuel schlagen, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, ist nichts anderes als eine Gelée, die nach der unten beschriebenen Art zuförderst zubereitet, hernach aber von neuen in ein Casserol gethan, alsdenn bitter geschälte Mandeln gantz klein gestossen darunter gerühret, etwas Milch darzu gegossen, und also mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürtz, als gantze Muscaten-Blüthen, Citronen-Scheller und Zucker daran, streichet solches endlich, wenn es genug gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieses *Blanc-Manger* lässet sich hernach gebrauchen, entweder a part auf einen Teller, oder auch zu dielange, wenn nemlich die Gelées auf einander gegossen, werden:

den: Oder man nimmt ſo gleich blanchirte und wohl bereitete Kalbs-Füſſe, kochet ſie in einem reinen Topffe mit Milch ab, ſchüttet nach dieſen die nur gedachte Gewürtze daran bis auf den Zucker, und probiret auf einem Teller, ob es geſtehe; Hierauf wird durch Löſch-Papier das Fette herunter genommen, und dieſes durch doppelte Servietten durchgedrucket, darauf man es, nachdem Zucker darein geſtreuet worden, geſtehen läſſet. Dieſes *Blanc-Manger* ſiehet vor andern gar ſchön aus.

Blancke, ſiehe Plancke.

Blanck-Scheid, iſt ein feſtes dreyeckig formirtes Holtz, das lang und ſchmahl oder ein auf eben dieſe Art verfertiget Stücke Stahl, welches etwas weniges nach dem Leib gebogen und ausgeſchweiffet. Und wird vom Frauen-Zimmer in die Mitte ihrer Schnür-Brüſte geſchoben, damit ſolche förmlich an den Leib anſchlieſſen mögen.

Blarack, Blarock, Blau-Rock, ſiehe Mandel-Krähe.

Blaſe, heiſſet derjenige Theil des Eingeweides, der ſo wohl bey den Menſchen, als auch bey einigen Thieren das Behältniß abgiebt, darinnen der Urin, als ein unnützes Waſſer aus dem Nutrimento und Geblüt geſammlet, aufbehalten, und zu ſeiner Zeit wieder weggegeben wird. Es haben die Blaſen von unterſchiedenen Thieren in dem gemeinen Leben ihren guten Nutzen: Denn zu geſchweigen, daß ſonderlich die Rinds-Blaſen dienen, die Clyſtire darein zu füllen und behörig appliciren zu können; ſo werden auch dieſe, indem ſie mit Luft angefüllet und gar bereitet, zu Verbindung und Vermachung der Gläſer, nicht weniger auch zu Beuteln, um etwas hinein zu füllen, alltäglich verbrauchet. Die von Kälbern und Schweinen, füllet man offt eben alſo, wie insgemein die Blut-Würſte ſelbſt, und hängt ſie in Rauch. Die Blaſe von dem Hauſen in Brantwein, über Kohlen erweichet, giebt die feſteſte Art eines Leimes. Eine Blaſe nennet man auch, wenn die in dem Waſſer, oder in einer andern Materie von dieſer Art, verſchloſſene Lufft ſich weiter auszudehnen Anlaß bekommt, und dahero die Theile der Materie an dieſem Ort von einander zu löſen, oder aus einander zu treiben und aufzulauffen nöthiget, welches nicht nur bey verſchiedenen Fällen, an dem Waſſer abzunehmen, ſondern auch an der Haut des Menſchens und der Thiere ſich ereignet, wenn ſolche entweder durch äuſſerliche oder innerliche ſtarcke Erhitzung darzu gebracht wird.

Blaſe, iſt auch ein küpffernes Gefäß, welches länglich rund, und unten einen etwas nach Keſſel-Art, iedoch in der Mitte wiederum ein wenig hineinwerts gewölbten Boden, oben hergegen einen kurtzen aber darbey weiten Hals hat, darauf ein Deckel gehöret. Man braucht dieſes Gefäß nicht nur zum Brantweinbrennen, und andere Waſſer dadurch abzuziehen, ſondern auch nur bloß das Waſſer darinnen heiß oder gar ſiedend zu machen, daher man ſie von mancherley Gröſſe und auch mit dem Unterſcheid findet, daß die erſte davon innen wohl verzinnet und auf einer ſolchen, oben ſtat des Deckels, ein beſonderer Blaſen-Hut ſeyn muß, welche alsdenn Brantewein- oder Abzieh-Blaſe genennet wird. Dieſe läſſet man rings umher mit Ziegel-Steinen dergeſtalt einmauren, oder ſonſt nur alſo damit umſetzen, daß zwiſchen dem Herde und dem Boden der Blaſe ein Ofen bleibe, wodurch ſie geheitzet, und die Geiſter durch die Kochung der darein geſchütteten Materie, in die Höhe getrieben werden, welche ſich hernach zu oberſt in den Blaſen-Hut ſammlen, und durch die davon ausgehende Rohre in die Vorlage oder den Recipienten ablauffen. Diejenigen Blaſen aber, ſo allein dienen das Waſſer heiß oder kochend zu machen, ſind entweder beweglich, daß ſie auf einen Dreyfuß über iedes Feuer auf den Herd ſich ſtellen laſſen, und Waſch-Blaſen heiſſen konnten, weil man ſich deren bey kleinen Wäſchen, das Waſſer zu kochen mit gutem Nutzen bedienet; oder unbeweglich, da ſie in die Ofen ſelbſt, oder in die Brand-Mauren eingeſetzet, und daher Ofen-Blaſen genennet werden. Dieſe letzte Arten ſind bey Haushaltungen auf dem Lande, wo man inſonderheit Winters-Zeit dem Vieh das Futter einbrühen muß, gantz unentbehrlich, derowegen findet man in den Bauer- und Geſinde-Stuben an diejenige Seite des Ofens, welche der Thür am nächſten, offt zwey dergleichen Blaſen, neben einander eingeſetzet; in welchem Fall der Fuß-Boden wegen des Waſſerſchöpffens und öfteren Vergieſſung deſſelben, mit Ziegel-Steinen belget ſeyn ſoll. Am beſten aber iſt es, wenn die Blaſen auſſer der Stube in dem Ofen der Länge lang hinein gehen und von auſſen ausgeſchoren werden können.

Blaſebalg, bedeutet ein nützlich Inſtrument zum Feuer anblaſen, dieſes beſtehet aus zweyen gleich groſſen Bretlein, die an der Mitte des einen Endes, das etwas breit, mit einem lang hervorragenden Griff verſehen, mit dem anderen Ende aber, welches etwas ſchmäßler entweder an die Balg-Lieſe ſogleich ſpitz zulauffend, oder an den Balgen-Kopff dergeſtalt angemachet, daß das eine Bret daran wircklich beſeſtiget, oder offt in einem Stück mit dem Kopff fortgehet, das andere aber beweglich. An den Seiten ſind die Bretlein zuſammt dem höltzernen Theil der Balg-Lieſe mit einem ſtarcken darbey aber geſchmeidigen Leder zuſammen gefüget, ſo daß an keinem Ort der Fügung Lufft aus dem Inſtrument gehen könne, das Leder ſelbſt wird durch einen, zwey oder mehr Bügeln, die aus Reiſ-Holtz oder Drat nach der Form des Bretleins gebogen worden, inwendig geſteiffet. In dem unteren Bretlein aber iſt der rechte Windfang, oder ein auch wohl mehr Löcher, ſo nach dem Raum und Gröſſe des Balges proportioniret und inwendig mit einer Valvula von Leder oder ſtarcken Papier überkleibet, daß wenn man nun das obere Bretlein von dem unteren mit den Händen in die Höhe ziehet, die Lufft nicht wohl von vornen durch die Balg-Lieſe, als inſonderheit durch gedachten Windfang in den

Balg führet, welche hierauf durch ſtarckes Niederdrucken des in die Höhe gezogenen Bretleins, indem ſie das über den Windfang gelegte Leder oder ſtarcke Papier feſte andrucket, durch die Balg-Tiefe alſo wiederum heraus gepreſſet wird. Dieſer Inſtrumenten werden vielerley verfertiget, von den kleineſten Arten, die man in Händen bequem heben und tractiren kan, bis auf die gröſten, welche offt durch Menſchen getreten oder gar durch Waſſer-Räder gehoben werden müſſen; Sie ſind in der Haushaltung zu mancherley nützlich, bey vielen anderen nöthigen Wercken aber gantz unentbehrlich, als bey Orgel-Wercken, Eiſen und Senſen-Hämmern, bey allen Gieß- und Schmeltz-Hütten und dergleichen. Allwo zwey der gröſten Blas-Bälge neben einander liegen, und Wechſelsweiſe ihren Wind von ſich geben müſſen, welches man die Gebläſe nennet. Wie ſolche dergeſtalt anzulegen, als es die Umſtände erfordern, und daß ſie nicht, wie meiſt geſchiehet, allzuſehr poltern, wenn ſie von Rädern gehoben werden, davon ſiehe L. C. Sturms Mühlen-Bau-Kunſt, p. 32 Tab. XL.

Blasen-Hut, iſt der bereits oben, unter dem Wort Blaſe, etwas erwehnte Deckel derſelben, welcher von Kupffer gemacht, inwendig verzinnt, und neben an der Seite mit einer oder zweyen Röhren verſehen iſt. Wenn man nun Brantewein brennet, ſo wird nach gefüllter Blaſe und angemachtem Feuer im Brenn- oder Deſtillir-Ofen, die in der Blaſe befindliche Materie ſo lange herum gerühret, bis man daſſelbe unterher nicht mehr mit der Hand vor Hitze angreiffen kan, alsdenn der Blaſen-Hut, deſſen Röhren durch ein Faß mit kaltem Waſſer gehen, aufgeſetzet, und an dem Ort, wo er mit der Blaſe zuſammen ſchlieſſet, mit Leimen wohl verſchmieret, oder ſonſt mit leinenen Tüchlein oder Papier, darauf Mehl-Pappe geſtrichen, verkleiſtert, damit unter dem Brennen die Geiſter nicht neben heraus ſteigen, ſondern ſich behöriger maſſen zu oberſt im Blaſen-Hut ſammlen, und durch die davon ausgehende Röhren ablegen mögen. Siehe Helm.

Bläſſe oder Stern, iſt ein weiſſes Zeichen, ſo mitten an der Stirne eines ſchwartzen, braunen oder andern dunckel-farbigen Pferdes, entweder von Natur ſich befindet, oder aber durch Kunſt gemacht iſt. Wenn man einem Pferd eine neue Bläſſe machen will, ſo ſchlitzet man demſelben die Stirne auf, nach der Länge, ſo groß als das Zeichen oder die Bläſſe ſeyn ſoll, ſchabet alsdenn die Haut mit einem ſubtilen Inſtrumentlein auf und leget ein Stücklein dünngeſchlagenes Bley darein, ſo groß als der Stern ſeyn ſoll, läſſet es zween oder drey Tage liegen, darnach nimmt mans heraus, und drücket die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, ſo wird viel weiſſer Haar ausfallen und weiſſes wachſen. Man findet auch viel ſchlimmer oder krummer Bläſſen, die auf der rechten oder lincken Seite, über oder neben dem Maul und Naſen herabgehen, ein Pferd heßlich verſtellen, und darum an ſelbigen nicht gerne geſehen werden. Eine ſchöne Bläſſe aber wird gehalten, wann ſie nicht breit, ſondern ſchmal iſt, als wenn ſie mit einem Linial gezogen wäre, die von oben herab gehet, und eine qvere Hand breit über der Naſen aufhöret. So wird auch ein Pferd, ſo einen kleinen Stern oder Bläſſe vor der Stirne und hinten zween weiſſe Füſſe hat, von etlichen ſehr hoch geachtet.

Blasen-Stein, iſt ein Stein, der in der Blaſe bey dem Menſchen wächſt, und den Urin mit groſſen Schmertzen verſetzet. Er muß entweder ausgeſchnitten oder in der Blaſe durch Artzney zermalmet werden. Ein Haus-Mittel iſt folgendes: Man nimmt zwey Hände voll lauteres Tobacks-Kraut, thut es in ein ſtarckes Glas, gieſſet guten Wein-Eßig ſo viel darauf, daß es wie ein Mus wird, vermacht das Glas und ſetzt es 6 Tage an die Sonne. Hernach wird es diſtilliret, da denn ein ſchönes klares Waſſer heraus kommt. Davon nimmt man, wenn die Schmertzen empfunden werden, morgens nüchtern einen gantzen Löffel voll und faſtet darauf 4 Stunden. Andere brauchen den heraus gezogenen und pulveriſirten Stein ſelbſt, den ſie zur Zermalmung des andern einnehmen.

Bläßlein, ſiehe **Bläß-Ente**.

Blat, iſt dasjenige Theil eines Baums oder Holtzes, welches gemeiniglich platt, zart oder dünne und von einer grünen Farbe iſt, ordentlich im Frühling ausſchlägt und hervor kommt, aber im Herbſt wieder abfället. Dieſe Blätter ſind ſolchergeſtalt eine Zierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verluſt ihres Laubes, den Winter über gantz nackigt ausſehen. Sie dienen aber auch zu dem rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte ſelbſt, wie ſolches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen andern Zufall dieſelben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, ſondern auch gantz mager und ohne einigen guten Geſchmack ſind. Ein anders ſind die **Blätter**, woraus die Blüthen und Blumen zuſammen geſetzet ſind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders iſt, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden-Gewächſes, und ſich entweder zu oberſt ſeins Stengels vielfach über einander in ein Haupt feſte zuſammen ſchlieſſet, oder an der äuſſerſten Schale des Stengels ſitzet. Einige Blätter dienen treflich zu Fütterung des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes; überhaupt aber läßt ſich von allen Baum-Blättern oder dem Baum-Laub eine gute Düngung machen, wenn man ſolche mit einem Rechen zuſammen harckt, auf einen Hauffen ſchlägt, und ſo verfaulen läßt.

Blat, wird bey der Jägerey das groſſe Weyde-Meſſer geheiſſen, wormit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennt, womit etwas entzwey geſchnitten oder geſäget wird.

Blat, heiſſet auch bey dem Frauenzimmer ein Theil an den Schürtzen und Röcken, und ſind alſo

also die ersten insgemein andert halb oder auch zwey blätterich, die Röcke aber haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus sie gemachet, viel oder wenig Blätter, welche hernach die Länge herunter an einander genehet, und nach den übrigen Umständen eingerichtet werden.

Blatt-Baum, siehe **Feld-Baum**.
Blatte, suche **Platte**.
Blatt-Eisen, siehe **Platt-Eisen**.

Blatten, ist eine so nöthige als nutzbare Arbeit an einigen Pflantzen und Gewächsen, welche insonderheit einen Stengel treiben, da man von diesen zu gehöriger Zeit, wenn sie nemlich in vollem Wachsthum, von unten hinauf nach und nach etliche Blätter abbricht, die sonst ohnedem unnütze vergehen und verderben, oder dem Gewächse selbst nachtheilig seyn würden: Also soll nach Ablesung der ersten Blätter der Kohl viel schmackhaffter werden. Diese Blätter, wie auch diejenigen, welche man unten an dem Kraute ablieset, geben vor das Vieh ein gutes Futter. So muß auch die Toback-Stande immerzu von unten geblattet werden, da man denn von Zeit zu Zeit, solche abgelesene Blätter trocknet, in Bündlein aufhänget, und zu ferneren Nutzen aufbehält.

Blatter oder Plarr, ist eine Kranckheit, welche Ochsen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der Leib sehr aufläufft, und das Athem-holen schwer ankömmt; Dieses Uibel entstehet von einer grossen weissen Blatter, so sie unter der Zunge haben, und macht, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geschwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine solche Blatter unter der Zungen, so muß man dieselbe mit einem scharffen Messer entzwey schneiden, und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die Geschwulst nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem hölen.

Blattern oder Pocken, sind eine gefährliche und ansteckende Kranckheit bey den Schaafen, welche sie gemeiniglich in denen Hunds-Tagen zu überfallen pflegt. Nun wollen zwar viele Schäfer nichts darwider gebrauchen, sondern treiben gesunde und krancke Schaafe in einem warmen Stall hart in einander, daß sie gar gedränge stehen, und daher über und über warm werden müssen, wodurch die Schäfer die Blattern oder Pocken desto eher heraus zu bringen vermeinen, als welche hernach von sich selbsten wieder vergehen sollen; Allein es ist dieses ein besorgliches Verfahren, massen die Erfahrung lehret, daß die solchergestalt curirte Schaafe gleichwohl bisweilen in folgendem Winter sterben. Also ist wohl das beste Mittel, daß man, nachdem die Schäferey groß ist, und der Schafe viel sind, eines bis drey solcher blätterigen oder pockigten Schaafe nehme, ihnen die Füsse zusammen binde, und sie also lebendig in einem Back-Ofen zu Pulver verbrenne; Darzu thue man noch Linden-Holtz, oder in dessen Ermangelung nur ander gemein Holtz, und lasse es zugleich mit verbrennen. Alsdenn stösset man dieses Pulver zusammen, und nimmt gepülvert Attich-Kraut und Gersten-Maltz, dörret und siebet es gleichfalls; nimmt auch des grünen Wasser-Kresses, dörret und pülvert ihn, Lein-Saamen (den thut man darunter) und gantz dürr und klein zerrieben Saltz. Dieser Stücke nimmt man eines so viel als des andern, menget und giebet es den Schaafen acht oder zehen Tage nach einander zu essen, doch daß man auch Achtung habe, daß sie in zwey- oder dreyen Tagen nicht zum Wasser kommen, so wird es gewiß helffen. Wer seine Schaafe gerne vor den Blattern oder Pocken bewahren will, der mag ihnen bey Zeiten noch vorhero weissen Senff, gedorrten Meer-Rettig, Meister- und Alant-Wurtzel, Salbey-Blätter, und Rauten mit Liebstöckel-Wurtz, klein zerstossen mit Saltz; oder auch nur Hollunder-Beeren mit Rauten gedörret, zerstossen und mit Saltz geben. Blattern oder Pocken sind auch bey Menschen eine schlimme Kranckheit. Siehe des armen Landmanns Artzt, Leipzig ed. 1743 bey Jacobi.

Blauen, heisset eigentlich einer Sache eine blaue Farbe geben, welches sonderlich bey einer Haushaltung in folgenden dreyen Fällen geschiehet: Entweder durch eine wircklich Farbe, wie etwa einiges Frauenzimmer gewohnet ihre Wäsche aus dergleichen gestärckten Wasser bey dem Ausspülen, nochmals ausringen zu lassen, nicht weniger auch um die Stärcke solche blaue Farbe zu nehmen, und die zarten Stücken dadurch zu ziehen; oder durch das Feuer, da ein geschickter Koch insonderheit gewissen Arten Fische diese Farbe zu geben weiß, und in dem einzigen Verdruß bestehen soll, daß wenn der Fisch über hellen Feuer wohl eingesotten und daran gebraten worden, man ein wenig kaltes Wasser darüber sprenge, und ihn unverzüglich mit reinem Papier zudecke, denn sobald der Dampf davon gehen kan, wird der Fisch nicht blau, sondern grau oder schwartz: Oder durch quetschen, stossen und schlagen, da sich zwischen der Haut Blut setzet, daselbst gerinnet, und einen blauen Fleck verursachet, welcher sich mit einem Umschlag von Storch-Schnabel-Wasser, oder durch warmen Wein bald vertreiben lässet. Es wird aber wegen dieses letzten Falles, das Wort Blauen, vor das starcke Schlagen selbst gebraucht, dahero auch vermuthlich die p. 350 befindliche Redens-Arten ihren Ursprung haben.

Blauer Augentrost, siehe Augentrost.

Blaue Stärcke, wird insgemein von den Haus-Müttern die blaue Farbe genennet, womit sie bey dem Waschen, die weisse Stärcke zu vermischen pflegen. Siehe unten Stärcke.

Blaufuß, ist eine Art von Falcken, welcher seinen Nahmen von den bläulichten Füssen, womit ihn die Natur versehen, bekommen. Er übertrifft an Grösse den Hüner-Hab-

nicht viel, doch hat er vor solchem im Fangen und Würgen einen mercklichen Vorzug, indem er Enten, Fasanen, Rephüner und Tauben, und zwar nicht wie andere Falcken, mit dem ersten Schlage fängt, sondern mit seinen Ballen schläget, daß sie gleich fallen, und alsdenn erst von ihme gegriffen werden: Weswegen er auch von denen Falckeniern sonderlich gesucht, und so wohl in der Rinne, als mit dem Sattel gefangen wird. Er horstet in Wäldern, ingleichen auf alten wüsten Thürmen und Gemäuer, und zieht Herbst-Zeit hinweg.

Blau-Hüte, heissen bey der Sächsischen Jägerey, die aus den Aemtern und Dorffschafften ausgelesene, oder sonst geschickte Bauren, welche das Treibe-Volck in Ordnung halten helffen, bey dem Jagen ordentlich eingetheilet, und auf dem Hute mit dem Nahmen des Amtes gezeichnet seyn müssen. Sie werden auch beym Zeug-Stellen und Aufwartung derer Ober-Jagd- und Forst-Bedienten, gleichsam als zur Ordonnantz bestellet, und müssen zur Parade die grossen englischen Hunde führen: Weswegen sie auch zur Jagens-Zeit grün bekleidet werden. Ihr Nahme rühret vermuthlich daher, weil sie vor diesem etwan stahlgrüne Mützen gehabt, welche durch Regen und langen Gebrauch endlich blau worden.

Blau-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Blawling, suche Bleye.

Blau-Meise, siehe Meise.

Blauwock, siehe Mandel-Krähe.

Blau-Specht, siehe Specht.

Blech, ist ein dünnes breitgeschlagenes Stück entweder eines einfachen oder zusammen gesetzten Metalles, als Eisen, Kupffer, Messing, Zinn u. s. f. dergleichen Platten man von unterschiedener Stärcke und Grösse hat, nach welcher sie vornemlich in drey Classen eingetheilet werden, als Creutz, so das dickeste und dickeste; Fuder, so etwas dünner auch schwächer, und Senckler, welches das dünneste. Solche werden in Fäßgen eingeschlagen verkaufft, und rechnet man auf einen bald 300, bald 450, bald auch 600 Stück, nach den drey vorhergehenden Sorten. Ausser diesen wird bey dem Eisen-Blech noch dieser Unterschied bemercket, daß es entweder weiß und verzinnet, oder schwartz und unverzinnet, welches letzte zuweilen, wenn es heiß gemachet, mit Pech überstrichen wird, daß es eine schwartz-glantzende Farbe bekommet, und in der Nässe nicht so leicht rosten soll. Aus diesem Blech werden allerley Sachen an die Wagen, Pflüge und dergleichen theils zu einer Verwahrung und Bedeckung des Holtzes, theils anderer Ursachen halber verfertiget, als Achs-Bleche, Koth-Blech, Schaal-Blech, u. s. f. deren Erklärungen unter eines ieden besonderer Benennung zu finden. Des verzinneten Bleches hergegen, bedienen sich allermeist die Klempner oder Klemper, allerley nöthigen Haus-Rath auf das zierlichste daraus zu verfertigen, als Becken, Büchsen, Lampen, Heber, Leuchter, Schüsseln, Stürtzen, Teller u. s. w.

Bleck-Decke, siehe Decke in Weinbergen.

Bleiche, suche Bleich-Platz.

Bleichen, heisset entweder den aus rohem Garn gemachten Zwirn, oder die neu gewirckte, und annoch graue Leinewand, auf einen mit Gras bewachsenen ebenen Platz an die Sonne legen, und an Pflocker ausspannen, solche sodenn den Tag über öffters mit Teich- oder Fluß-Wasser, welches am besten zum Bleichen tauget, wohl benetzen und übergiessen, wenn es trocken, die Begiessung so offte wiederholen, bis der Zwirn oder die Leinwand von der Sonnen und dem Wasser, verlangter massen weiß wird. Es pflegen zwar manche sich darbey einiger Vortheile zu bedienen und sonderlich den Kalck zu gebrauchen, weil aber dergleichen dieser Waare höchst schädlich, so ist wohl das dienlichste Mittel recht weiß zu bleichen folgendes: wenn nemlich während dieser Zeit die Leinwand einige mahl mit heissem Wasser oder reiner Lauge gebrühet, nachmahlen behutsam gestampffet oder gestauchet, oder welches am besten, mit dem Wasche-Blau starck gebläuet, und über dieses alles fast niemahlen recht trocken gelassen wird, bis sie genugsam gebleichet. Einige weichen sie auch wohl etliche mahl in Käse-Molcken, seiffen sie alsdenn mit laulichter Lauge aus. Die beste Bleich-Zeit zum Leinen-Geräthe ist im April und Mayo, wenn die Bäume blühen, weil zu solcher Zeit die Lufft wohl temperirt ist, und die Morgen-Winde wehen, wovon das Tuch oder Leinewand, ob man es gleichwohl offt netzet, doch bald wieder trocknet, auch weisser und stärcker wird. Wie das

Bleichen des Wachses geschehe, davon kan unter dem Wort Wachs bleichen, nachgeschlagen werden.

Bleich-Platz, Bleich-Stätte, Bleich-Wiese, Bleiche, heisset man denjenigen Ort, wo man die rohe Leinewand, Garn oder Zwirn aufspannet und weiß bleichet. Hierzu wird ein ziemlich grosser mit Gras bewachsener ebener Raum erfordert, welcher an einem Fluß, Bach oder klarem Teich-Wasser, und zwar etwas erhaben liegen soll, damit, sonderlich bey den Flüssen und Bächen die manchmahl ganz unversehens kommende Güsse und Uiberschwemmungen, den Platz mit Koth, Schlamm und Sand nicht verunreinigen können. In dem Platze sollen hier und dar Canäle gemacht, oder in Ermanglung derer grosse Fasse, Kübel oder Dösen eingegraben seyn, darein man das Wasser zum Begiessen der Leinewand, durch Rinnen leiten kan, es werde nun dasselbe aus dem Fluß, Bach oder Teiche gleich in die Rinnen geschöpfft, oder aber, man habe ein gutes Pump-Werck zu seinem Vortheil an der Hand, da ein Mensch in ein paar Stunden, so viel Wasser zu schöpffen, und mit hin und wieder gelegten Rinnen, an gehörige Orte zu leiten vermag, als man den gantzen Tag über bedarff.

Digitized by Google

Bey grossen und weitläufftigen Bleich-Stätten, welche an Flüssen liegen, hat man den Vortheil, daß man das viele benöthigte Wasser, vermittelst eines in den Fluß gehängten Schöpff-Rades, ohne die geringste Mühe, wo man dessen auf dem Bleich-Platze bedarff, hinführen kan. Es werden zu solchem Ende in gewisser Weite von einander grosse viereckiote mit Pfosten ausgefütterte Kästen in die Erde gemacht, darinnen sich das Wasser vermittelst der darzwischen verfertigten und von Kasten zu Kasten gehenden Gräben sammlet, daraus man hernach mit Schöpffen die Bleiche zur Gnüge versehen kan. Die Schöpff-Räder müssen so gemacht seyn, daß man sie Winters-Zeit, oder wenn man aufhöret zu bleichen, aus dem Wasser heraus ziehen, und sie also vor der Fäule verwahren, oder in Wasser-Güssen und Eisfahrten desto länger und beständiger erhalten kan.

Bleich-Sucht, siehe Jungfern-Sucht.

Bleich-Wand oder **Bleich-Werck**, wird diejenige Arbeit genennet, wo die Felder einer höltzernen verriegelten Wand zuförderst ausgereiffet, rohe schwache Scheid Holtz darein getrieben, diese mit Stroh in Leimen getreten, umwunden, und die Fache also damit, stat des Mauer-Wercks, ausgefüllet werden. Man pflegt insgemein vor ein Fach oder Feld groß und klein, eines dem andern zu Hülffe gerechnet, wenn es zu doppeln, das ist, auf beyden Seiten zu belegen und auszukleben, neun Pfennige bis einen Groschen zu bezahlen, und müssen alsdenn die Kleber hierzu nicht nur die Fugen in den Feldern ausmöseln, sondern auch das Stack-Holtz darzu spalten, hauen und zuspitzen.

Bleich-Zeit, siehe Bleichen.

Blenden, heisset denen Lock-Vögeln mit einem glüenden Eisen oder Drate das Gesichte benehmen, damit sie in ihrem Bauer nicht hin und wieder flattern, sondern fein stille sitzen, und durch kein äusserliches Objectum verhindert werden mögen, zu allen Zeiten und an allen Orten, wenn nur gutes Wetter ist, ihren Lock-Gesang anzustimmen und zu wiederholen. Es werden gemeiniglich nur die Fincken, und ausser denenselbigen sonst wenig andere kleine Vögel geblendet; Mit dem Blenden aber gehet es also zu: Wenn man im Herbst, etwan um Michaelis, einen Fincken gefangen, so sperret man ihn in den Kefich, worinnen er künftighin beständig bleiben soll, in demselben läst man ihn wenigstens drey Wochen lang in Ruhe stehen, damit er darinnen gewohne, und seine Speis und Tranck zu finden wisse; Hernach macht man einen eisernen Drat, welcher vornen an der Spitze ein Knöpflein in der Grösse eines Hirsen-Körnleins haben, aber nichts von Stahl bey sich führen solle, glüend, und hält ihm denselben in- und auf das Aeuglein, bis es wässert, so wächset mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche halten nur ein grosses glüendes Eisen vor die Augen, daß sie ihnen davon erstarren, mit dem Drat aber ist es besser. Etliche wollen, man solle ihnen erstlich nur ein Auge auf einmahl blenden, hernach über vierzehen Tage oder drey Wochen auch das andere: Andere aber glauben, es sey besser, man blende sie auf einmahl, die Schmertzen abzukürtzen, und sie nicht so langwierig zu machen. Nach dem Brand muß man ihnen die Augen mit kühlenden und heilenden Sachen, und zwar am besten mit durch einander gerührten Saffran und Eyerweiß öffters bestreichen, bis sie wieder heil werden. Man muß sie, wenn sie erst geblendet worden, nicht stille sitzen lassen, wie sie aus Traurigkeit und Schmertzen zu thun pflegen, sondern mit einem subtilen Rüthlein immerdar hin und wieder treiben, denn diese Bewegung verhütet, daß sie nicht so leichte umstehen, werden sie aber gar zu matt, daß sie nicht essen und trincken wollen, so netze eine Feder in reinem Brunnen-Wasser, und halte es ihnen des Tages zum öfftern vor das Schnäblein, bis der grosse Schmertzen vorüber, auch sie das Gefässe wieder finden können. Ein solcher Vogel, wenn er davon kömmt, dauret hernach viele Jahre aus. Die beste Blend-Zeit ist zwischen Michaelis und Martini.

Blenden oder **Blende-Tritt**, thut der Hirsch, wenn er mit dem hintern Fuß die Fährte des vordern entweder länger oder breiter machet, weilen er mit dem hintern ein wenig überschreitet, und mit dem Ballen besser fort gleitet, so daß der Tritt dadurch merclich länger scheinet, als er an sich selbsten ist.

Blenden, wird auch in der Bau-Kunst von einer Oeffnung, dergleichen die Thüren und Fenster seyn, gesagt, wenn solche der Symmetrie wegen zwar an der Wand abgetheilet, aber nicht zu einer wircklichen Oeffnung gemacht, sondern bloß durch eine Vertiefftung in der Mauer angedeutet wird.

Blendleder, ist ein länglicht rundes Stück Leder, welches an die Pferde-Zäume, um das Scheu der scheuen Pferde zur Seite damit zu verhindern, gemachet wird.

Blendling, ist eine Bastard-Art von Hunden, welche man bekommt, wenn eine niedrige Dänische Hündin mit einem Windhund beleget wird, oder wenn man in Mangel derselben eine andere gemeine Hündin nimmt, doch von glatten Haaren, so fällt auch öffters eine gute Art Blendlinge, die schon etwas niedriger, doch stärcker von Hals, Kopff und Schenckeln. Man kan dergleichen Hunde auf die Fuchs-Jagd, und sonsten treflich abrichten.

Bleye, **Balche**, **Blaulinn**, ist ein breiter, und nach Proportion etwas dünner Fisch, mit einem kleinen Kopff und weissen mittelmäßig-grossen Schuppen, welcher gemeiniglich zwey bis dreypfündig wächset, wiewohl man auch deren fänget, so sechs und mehr Pfunde wägen. Er kommt der Gestalt nach, fast den Brachmen oder Brassen bey, kan auch auf die Weise wie dieser Fisch zugerichtet

richtet werden, davon unter diesem Wort deshalben nachzulesen, und ist im übrigen gerne in grossen tieffen Seen und Teichen, da es viel Meracl-Erde giebt, wiewohl er auch in der Spree, Oder und in andern Fließ-Wassern gefangen wird. Seine Laich-Zeit ist im Majo oder zu Anfang des Junii, nachdeme ein warmer oder kalter Winter vorher gegangen: Denn ist der Winter warm gewesen, so laichet er bey Zeiten, ist er aber kalt gewesen, so kommt er desto langsamer zum laichen. Er wird in Garn-Säcken, oder auch und zwar meistens mit grossen Netzen und Wathen gefangen, sonderlich zur Laich-Zeit, da er Hauffen-weis aus der Tiefe an das Ufer, oder in das Schilff und Gerähricht, wo es dessen giebt, zu treten pflegt. Dieser Fisch ist gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und dahero der Brat-Fisch genennet, oder, wo man ihn in ziemlicher Anzahl fänget, gesaltzen und in den Rauch gehängt.

Bley, ist ein schweres, weiches und geringes Metall, das bald weißlicht, bald schwärtzlicht, bald gantz schwartz ausfällt, und sonderlich in Andalusia, Böhmen, Dännemarck, Italien, Pohlen, Schweden, Deutschland gegraben wird, so hernach theils in Stücken, theils in Rollen, wie solches in Engelland und Holland viel gegossen wird, theils in viereckigten Platten einen Messer-Rücken dick und fünff Viertel-Fuß ins gevierte zum Verkauff zugerichtet wird, welches alsdenn seinen vielfältigen Nutzen hat: Denn man braucht solches auf starcke und dauerhafftige Gebäude, an stat der Ziegel oder Schiesser-Steine zum Decken; Zu Wasser-Röhren, sowohl Quell-Wasser in die Brunnen, als auch in die Wasser-Künste zu führen, wiewohl etliche wollen, daß die durchlauffenden Wasser viel von ihrer natürlichen Güte dadurch verlieren sollen; Zu Kugeln und Schroten in Flinten, Büchsen, Pistolen und anderes kleines Hand-Gewehr; Zu Gewichten so wohl als auch Thür-Angeln, Haspen, Klammern und anderes Eisen-Werck in die Steine und Quader-Stücken mit einzugiessen und zu befestigen. Zu den Fenstern, die Scheiben darein zu setzen, und zu andern Sachen mehr, davon das Natur-Lexicon weiter nachzuschlagen.

Bley-Stifft, ist eine aus einzelen Stücken bestehende und mit Holtz eingefaßte gantz bekannte Art eines Bleyweisses, so man insgemein Wasser- oder Reißbley nennet, davon in nechstfolgenden ein mehreres gedacht wird. Es giebt dessen gar sehr verschiedene Sorten, und ist dessen Güte an gewissen Merck-mahlen und Zeichen, welche auf die höltzerne Schale eingebrannt, zu erkennen. Man bedienet sich desselben auf Tafeln von Holtz, Pergament, Papier u. s. f. zu schreiben, oder auf dergleichen mancherley Entwurff von unterschiedenen nöthigen Stücken zu machen, wie die Mahler, Zeichen-Meister und dergleichen, solches nicht wohl entbehren können.

Bleyweiß, ist ein Minerale medium, dessen man sonderlich dreyerley Arten hat, nachdem es nemlich aus geschmoltzenen Bley präpariret wird. Wenn das geschmoltzene Bley mit dem Hammer zu Platten oder dünnen Blechen geschlagen worden, hierauf dergestalt lucker über einander gerollet, doch so, daß es nirgend an einander stosse, wird es gleichergestalt in einen Topff gethan, sehr guter scharffer Eßig darauf gegossen, daß er darüber gehe, und denn fest verwahret, bis dreyßig Tage in den Mist vergraben, daß es calcinire, immassen dieses von dem Eßig-Dampff also durchfressen und corrodiret wird, daß es gantz zerbrüchlich und von weisser Farbe ist, darauf es denn in Stücken zerbrochen und an der Lufft getrocknet werden muß. Aus diesen werden die allerreinesten und weissesten Stückgen gelesen, und das Schiesser-Weiß genennet, dessen sich vornemlich die Mahler zu Nutz zu machen wissen. Wenn dieses nachgehends in einen Mörser oder auf der der Mühle wohl zerstossen, mit Wasser eingerühret und diese Massa in gewisser Form kleiner Kugeln oder Kegel getrocknet, so wird es zu eigentlichen so genanntem Bleyweiß, dergleichen aus Venedig vor diesen am meisten gebracht worden, und aus welchem das Frauenzimmer, nachdem es solches pulverisiret und mit Campfer, Weinstein-Oel und distillirten Wein-Eßig vermischt, in gelinder Wärme eine Essentz präpariret, um sich damit eine schöne klare und glatte Haut in dem Gesichte zu wege zu bringen. Es wird aber das gedachte Bleyweiß selten pur und allein, sondern gemeiniglich mit Kreide vermischt verkaufft, zu welcher Art das Holländische und nachdem noch mehr das Engelländische zu rechnen. Das beste wird daran erkannt, wenn es schön weiß, zart und darbey hart, auch recht trocken und nicht brüchig ist. Die letzte und dritte Art ist das so genannte Wasser-Reiß-Schreibe- oder Schwartz-Bleyweiß, und bestehet in zweyerley Gattungen, die erste, so vornemlich fein geschmeidig seyn muß, und sich fein schneiden lässet, ist nichts anders als ein feines Bley-Ertzt selber, wie es in den Berg Wercken gefunden wird, welches vor dem die Italiäner allein zu dem Gebrauch zuzurichten gewust, welche Kunst aber ihnen heut zu Tage auch von den Deutschen abgelernet worden, und heisset das Feine: Das Gemeine hergegen ist von geringerem und schlechteren Halt, und wird ebenfalls aus dem Bley, nachdem es vorhero aufgelöset, in seine bekannte Substantz gesetzet, wie man es denn auch darinnen sonderlich in Sachsen weit gebracht hat, um es dem Feinen ziemlich nahe zu machen.

Blindschleiche, ist eine Art kleiner Schlangen, welches Thier, indem es so wohl hinter sich, als vor sich zu kriechen gewohnt ist, vermuthlich auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben, weil es rückwerts, und also gantz blind schleichet, vorwerts hergegen sehr schnell fort kriechet. Die Haut am Rücken ist mit purpurfarbenen und schwartzen

Puncten überstreuet, unten am Bauch aber gantz schwartz. Ihr Biß, der sehr gefährlich, kan wie der Natter-Biß geheilet werden; Sie wird auch wie diese zu einem Gegen-Gifft präpariret, führet viel Oel und flüchtiges Saltz bey sich.

Blind-Schloß, nennet man dasjenige Schloß an einer Oeffnung, welches an allen Seiten verdecket, so daß es nirgends anders, als mit dem darzu gehörigen Schlüssel aufgeschlossen, und der Riegel desselben aufgesperret werden kan. Siehe unten Schloß.

Blind-Schlüssel hergegen heist derjenige Spanner, womit inwendig der Riegel des Schlosses zurück geschoben, und das Schloß aufgespannet wird, so daß man vermittelst desselben, ohne den Schlüssel eine verschlossene Thüre von innen aufmachen kan: Solcher Schlüssel wird entweder unten an der schmahlen Seite, wenn das Schloß ein Verdeck hat, angemachet, oder er ist, wie am allergebräuchlichsten, an der Seite, die man sonst zu verdecken pfleget, bey dem Eingerichte angebracht. Siehe Schloß.

Blitz, heisset eigentlich derjenige lichte Schein, wenn nemlich der Himmel oder die Lufft von einer subtilen und hellen Flamme, in einem Augenblick erleuchtet wird, und diese sodenn wiederum verschwindet: öffters wird die Flamme als ein hin- und herfahrend Feuer wahrgenommen, so insgemein auch der Blitz genennet wird, an und vor sich selbst aber der Strahl heisset, von welchem man der gemeinen Meinung nach dafür hält, daß er aus den Wolcken gegen die Erde schiesse; einige der neuern Natur-Kündiger hingegen, unter denen insonderheit Herr Maffei, erweisen, daß diese starcke Flamme, in der untern Lufft, nahe bey der Erde, generiret werde, und fahre mehr auf als niederwerts. Diesem Strahl werden dreyerley Eigenschafften zugeschrieben, als da ist der durchdringende oder durchbohrende, der nur harte und gantz feste Cörper angreiffet, den weichen aber keinen Schaden zufüget, z. E. die Klinge eines Degens, ohne Verletzung der Scheide, die Knochen und Beine der Menschen und des Viehes beschädiget, ohne daß die Haut und das Fleisch verletzet werde, u. s. f. Der zerreissende, welcher hohe Bäume, Thürme, Felsen und allerley andere Materien und Cörper zerreisset und zersplittert. Der brennende aber, welcher anzündet und alles, was Feuer fassen kan, verzehret und verbrennet. Weitläufftiger handelt hiervon das Natur-Lexicon unter **Blitz**, und Philosophisches Lexicon unter Strahl.

Blockt, ist eine Redens-Art, welche beym Falcken gebraucht wird, denn wenn sich derselbe, nachdem er ein Rebhuhn aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet, und dasselbige verwahret, so sagt man: Der Falcke blockt.

Blühe, Blüthe, sind an Bäumen und Pflantzen diejenigen Blümlein, welche am nächsten vor der Frucht oder dem Saamen hergehen, also den ersten Ansatz zu denselben machen, und entweder einfach, oder wie an theils Gewächsen, gefüllt sind. Sie dienen dem Saamen und der Frucht zum Wachsthum, um den Nahrungs-Safft der noch zarten Frucht in rechter Zärte nicht nur zuzubereiten und durch ihre subtilen Röhrichen zuzuführen, sondern auch den Thau aufzufangen, und hiernächst auch die Frucht zu bedecken. Wenn daher die Blüthe oder ein Theiligen und Röhrichen davon, sonderlich an ihrem Fusse, wo sie an der Frucht und ihrer Behältniß anschlüsset, verdirbet, verwelcket, versenget oder sonst durch scharffe Kälte, allzu heisse Lufft, ingleichen durch scharffen oder kleberichten Honig-Thau, oder Regen vernichtet und zu diesem Zweck untüchtig gemachet, oder gar, ehe der zarte Saamen eine grössere Stärcke erlanget hat, abgestossen wird, so verdirbet auch Saamen und Frucht. Dahingegen, wann die Frucht in etwas erstärcket und gesetzter wird, die Blüthen von selbst abfallen, weil sie an dem Baume nichts mehr nützen. Aus dergleichen Blüthen werden allerhand gesunde und heilsame Wasser und Säffte gebrannt und zubereitet, als z. E. Linden-Blüth-Wasser, Schlehen- oder Schwartz-Dorn-Blüth-Wasser, Hollunder- und Pfirsich-Blüth-Wasser ꝛc. Hollunder-Blüth-Safft, Pfirsich-Blüth-Safft, und dergleichen. **Taube Blüthen**, sind diejenigen, denen, wenn sie Frost, Mehlthau, oder ein anderer schädlicher Zufall betroffen, keine Frucht folget. Man kan aus erstgegebener Beschreibung auch gar leicht als ein Haus-Wirt erkennen, ob die Blüthen taugen, oder etwas hineingefallen sey, und dergleichen. Bisweilen blühen die Bäume an einigen Orten, auch bey uns zwey mahl, wiewohl hinter denen letzten Blüthen keine Frucht ist, wie ich denn noch An. 1743 im September zu Connewitz, einem Dorffe bey Leipzig, dergleichen angemercket. Weil nun solches insgemein von der übertriebenen Krafft und Wirckung des Lebens eines Baumes herkommt, so erfolget alsdenn im folgenden Jahre gemeiniglich kein Obst von dieser Art, wo dergleichen unzeitige und überflüßige Blüthen gewesen. Der gemeine Mann aber bildet sich insgemein daran ein Zeichen theurer Zeit oder eines Mis-Jahres überhaupt oder eines sehr kalten Winters ein. Dieses letzte mag möchte einigen Grund in der Natur haben: Allein das erste gehöret mit unter die ungegründeten Vermuthungen der Bauren.

Blume, pflegen die Jäger die Spitze des Schwantzes an dem Fuchse und Hirsche zu nennen; Wiewohl sie bey dem letzten den Bürtel oder Schwantz selber verstehen. Von diesem wird angemercket, daß er gantz Gallen-grün aussehe, und eines dergestalt bittern Geschmacks sey, daß ihn auch die Hunde nicht fressen mögen. Weil nun an der Leber des Hirschen keine Galle zu finden, so wollen bey so gestalten Sachen einige die Blume vor das Behältniß der Galle halten.

Blume, heisset auch das Frauen-Volck dasjenige an einander hangende und inwendig ausgewachsene Fett oder Schmeer, so in den gemästeten Gänsen, Hünern und Enten und dergleichen Feder-Vieh gefunden, aber nur bey den Gänsen heraus gerissen, und besonders in einem Tiegel ausgelassen wird.

Blume, hat auch in Ansehung der Gewächse zweyerley Bedeutung: Insgemein wird derjenige Theil eines ieden Erd-Gewächses darunter verstanden, daraus der Saame entspringet; Insonderheit aber heißt es eine Pflantze, die pur allein um ihrer entweder dem Geruch oder der Farbe oder der Gestalt nach, angenehmen Blüthen willen gebauet wird. Alle Arten dieser letztern (Blumen) lassen sich am füglichsten in folgende drey Sorten überhaupt eintheilen: 1) In Zwiebel-Gewächse, welche Zwiebeln an stat der Wurtzeln haben; 2) In Knolichte Gewächse, die mit knollichten Wurtzeln versehen sind, und 3) in Faserichte, die faserichte Wurtzeln haben. Wie nun die Blumen nicht nur zur Zierde unserer Gärten und angenehmen Augenweide dienen, sondern auch zum Theil unsern Leibern allerhand dienliche Artzney-Mittel, an Träncken, gebrannten Wassern, Tincturen, Säfften, Latwergen, Oelen, Salben, Pflastern und dergleichen geben, also muß man auf die Vermehrung derselben vor allen Dingen besorgt seyn; es geschiehet aber dasselbe entweder, daß man diejenige Arten aufsucht, die man noch nicht hat, oder die man bereits selbsten hat, zu vermehren trachtet. Daher muß man in einem Garten nicht alle Blumen ohne Unterscheid abschneiden, sondern vielmehr die schönsten stehen lassen, damit man Saamen davon gewinnen möge. Uiberdiß muß man von den Stengeln der Zwiebeln eine und andere Saamen-Hülse abbrechen, ob sie schon Saamen brächten, aus Besorge, der Zwiebel möchte es zu viel werden, ihn zu unterhalten. Wenn sie auf solche Weise nicht mehr Saamen-Hülsen behalten, als sie ertragen können, so werden die Körner um so viel vollkommener. Den Saamen muß man sammlen, wenn er reiff ist, damit er nicht von selbsten ausfalle, oder vom Winde verstreuet werde, und zwar zu der Zeit, wenn ein starcker Thau gefallen, und die Sonne denselben wieder aufgetrocknet, dieweil der Saame alsdenn voll gutes Sasftes ist. Man erzehlet aber denjenigen, welcher, wenn man ihn in ein mit Wasser angefülltes Geschirre wirfft, zu Boden fällt, denn der andere, der darinn schwimmet, ist zu leichte, verdorret und verkümpelt ein. Alle Blumen-Zwiebeln und Wurtzeln nehmen überaus wohl zu, wenn sie nach zwey oder drey Jahren, da sie gesäet worden, mit Fleiß versetzet werden. Wenn die Zwiebeln unfruchtbar werden, weil sie in allzu gutem Lande stehen, so müssen sie in ein ander Land, das nicht so fett und gut ist, versetzet werden.

Blumen-Beete, Blumen-Betten, Blumen-Stücken, sind in einem Lust- oder Blumen-Garten, auf allerhand Arten gemachte gemeiniglich mit beschnittenem Buchsbaum eingefaßte Abtheilungen, in welche man die Blumen-Gewächse so geschickt unter einander pflantzet, damit das Auge in folgender Blüthe, oder Blumen-Flor, von Zeit zu Zeit eine angenehme Abwechslung habe. Wie dieselben recht und zierlich anzulegen, davon können nicht wohl besondere Regeln gegeben werden, sondern es kommet hauptsächlich auf die vernünfftige Beurtheilung eines erfahrnen und geschickten Gärtners, und denn auch auf die Lage des Gartens selbst an. Siehe Parterren.

Blumen-Erde, oder das Erdreich zu einem Blumen-Garten, soll nicht allzufett, auch nicht zu mager, sondern mittelmäßig seyn; Dahero, wenn der Grund zu geil, so setzet man etwas Sand hinzu, und temperirt ihn also damit; ist er aber zu mager, so wird er durch Mist, Schlamm oder andere gute Erde verbessert. Der geile Grund treibet anfangs zu starck, und bringet also zwar starcke Stengel und viel Blätter, hergegen bleiben die Blumen klein; in dem magern aber, weil er nicht Nahrung genug geben kan, bleiben sowohl die Stengel, als Blätter und Blumen klein und verbutten. Die gemeine Erdreich-Probe ist diese, daß man ein Loch, nach beliebiger Grosse, in den Boden grabe, die ausgegrabene Erde in ein Gefäß, und nachmahls selbige wieder in das gemachte Loch schütte; wird das Loch davon eben voll, so ist das Erdreich gering und wird wenig darinnen wachsen; ist aber die Erde nicht wieder in das Loch zu bringen, so ist es ein Anzeichen eines fetten und guten Grundes. Noch eine Probe ist: Wenn man an einem Orte aufgräbet, und findet im Erdreich viele Würmlein, welche bald von den Vogeln gefressen werden, so ist es ein Zeichen der Fettigkeit, sintemahl in sehr magerm Erdreich wenig oder gar keine Würme gezeuget werden. Sonsten hat eine tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen: Im Ansehen muß sie schwärtzlicht seyn; im Fühlen lucker; und leichte, wenn sie getrocknet ist; etwas klebricht aber, wenn sie mit Wasser durchmenget wird; am Geschmacke süß, wenn man nemlich eine Hand voll desselben in ordentlichem Wasser zerreibet, und dieses wieder davon seiget und kostet; am Geruche lieblich, welches ein Kennzeichen einer guten Temperatur; ist aber ein Gestanck darbey, so ist sie mit schwefelichten oder mineralischen Theilgen vermenget.

Blumen-Garten, ist ein Garten, welcher pur allein zum Blumen-Bau angeleget worden. Dieser Garten soll eine angenehme Gelegenheit und lieblich in die Augen fallendes Lager haben, vor denen Nord-Winden wohl verwahret seyn, und ein wenig abhängend liegen, damit bey einfallendem Regen-Wetter das Wasser nicht stehend bleibe und faule, sondern frey ablauffen könne. Wie der Grund eines Blumen-Gartens beschaffen seyn oder verbessert werden solle, davon ist im nächst vorhergehenden Artickel Erwehnung geschehen. Zu Auszierung eines Blumen-Gartens, wann er der Vollkommenheit nahe kommen soll, gehören

ren billig ſchöne Fontainen, Grotten, Luſt-Häuſer, Waſſer-Künſte, Caſcaden, Luſt-Teiche, Gallerien, Pyramiden, Portale, gemahlte Proſpecte, Gewächs-Häuſer, Glas-Caſſen und Treibe-Häuſer, Volieren oder Drat-Häuſer für die ſingende und andere rare Vögel ꝛc. Nachdeme aber kein Garten weniger einträgt, oder Nutzen ſchafft, als der Blumen-Garten, auſſer wo man wie zu Harlem in Holland damit handeln kan, und doch groſſen Fleiß und nicht wenige Unkoſten erfordert, dieſe unnöthige Speſen hergegen nur für die Leute gehören, die ein reiches Einkommen und vollen Beutel vermögen; als ſtehet zu eines ieden verſtändigen Haus-Vaters Belieben und Gefallen, von denen nothwendigſten Stücken, als z. E. Fontainen, Ciſternen oder andern Waſſerbehältern, die Pflanzen und Gewächſe daraus zu begieſſen, Treibe-Häuſern und dergleichen nach ſolcher Maaß und Proportion, als es ſein Einkommen erleiden kan, in ſeinen Blumen-Garten zu bringen: Die Blumen-Verſchwendung aber zu meiden, iſt ſeine Pflicht.

Blumen-Gärtner, ſiehe Gärtner.

Blumen-Geſchirre, werden theils von Töpffer-Erden oder Thon, für die kleinern Gewächſe: theils aber für die groſſern von Holtz, als Kübel oder Käſten, rund oder viereckigt nach Belieben gemacht; Einige laſſen nur eichene Wein-Faſſe, ſo etliche Eymer halten, von einander ſchneiden, mit eiſernen Reifen und Hand-Heben beſchlagen und accommodiren ſie alſo nach der Gröſſe der Gewächſe. Je zierlicher, feſter und ſtärcker aber dieſes alles verfertiget wird, ie ſchöner ſtehet es, weil es einem ſchönen ſaubern Garten nicht ein geringer Ubelſtand iſt, wann ſchöne Gewächſe in ſchlechten und unanſehnlichen Geſchirren fürgewieſen werden. Die höltzernen ſowohl als die töpffernen Geſchirre ſollen mit Zahlen oder Buchſtaben bemercket ſeyn, damit man nach denenſelben ein ordentliches Regiſter darüber halten, und was in iedem Geſchirre verhanden (ſonderlich in den Blumen, die des Winters über ihr Kraut verlieren) allezeit wiſſen könne. Durch Hülffe dieſer Zeichen, kan man auch die Blumen und Gewächſe ein Jahr wie das andere gegen ihre gewohnte Plagam oder Himmels-Gegend, z. E. gegen Morgen oder Mittag ſtellen, damit ihnen durch Veränderung ihres alten Platzes kein Schaden zugezogen werden möge, als welches ſonderlich bey den ausländiſchen Gewächſen wohl in Acht zu nehmen iſt. Alle dieſe Geſchirre ſollen den Boden nicht der Erden gleich, ſondern ein paar Finger oder wenigſtens Daumens breit unten hohl und mit Löchlein verſehen ſeyn, damit die vom Regen oder Begieſſen ſich ſammlende Feuchtigkeiten durchdringen, heraus flieſſen, und alſo des Gewächſes Wurtzeln zu keiner Schimmlung und Fäule, und dadurch das gantze Gewächſe ins unvermeidliche Verderben bringen mögen. Die beſte Form iſt, wenn ſie oben etwas weiter als unten ſeyn; inſonderheit aber kan man ſich einige von denen töpffernen Geſchirren unten mit einem drey Finger tieffen und breiten Rand machen laſſen, daß es das Anſehen hat, als ob das Geſchirre in einem flachen Tiegel oder Scherbel ſtünde, damit man die zarten Gewächſe darein ſetzen, den Rand herum aber mit Waſſer anfüllen, und alſo dieſelben vor den ſchädlichen Ameiſen und andern Ungeziefferbeſchirmen und verwahren möge. In die Blumen-Geſchirre werden billig nur die beſten, zarteſten, rareſten und ſchönſten Blumen und Gewächſe eingebracht, damit ſie ſo wohl dem hefftigen Regen-Wetter, Sturm-Winden und andern Ungewitter, als auch der Winter-Kälte, und der Hitze im Sommer entzogen werden können. Man ſoll einem ieden Gewächſe ſeine Herberge allein geben, damit ſich die Wurtzeln deſto beſſer auszubreiten und zuzuſetzen Platz haben; Und wenn auch ſchon das Geſchirre weitläufftig iſt, ſoll man doch nicht leichtlich mehr, als einerley Sorten zuſammen ſetzen, damit nicht etwan widerwärtige Eigenſchafften das gemeine Aufnehmen und Wachſen verhindern. Alles was man in die Geſchirre von Knoll- und Zwiebelwerck einſetzet, ſoll nicht alſobald an die Sonne gebracht werden, (ſonderlich, wann es einen warmen Herbſt hat) ſondern eine Zeitlang an einem ſchattirten doch lufftigen Ort verbleiben; Sinds aber Wurtzeln, ſo muß man ſie ſo lang im Schatten laſſen, bis ſie anfangen herfür zu keimen, alsdenn mögen ſie erſt der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Blumen-Geſchirre, Blumen-Krüge, Blumen-Töpffe, ſind auf allerhand Arten von Zinn, Blech, Porcelain oder Torffer-Erde ſchön und künſtlich formirte Gefäſſe, worein man zur Frühlings- und Sommers-Zeit allerhand, ſowohl ihrer Schönheit, als angenehmen Geruchs halber, beliebte Blumen zu ſtecken, und durch eingegoſſenes Waſſer, welches fleißig mit friſchem abgewechſelt werden muß, eine Zeitlang für der Verwelckung zu erhalten pfleat. An einigen Orten werden ſie **Würtz-Töpffe** genannt.

Blumen-Kohl, Carfiol, iſt eine edle Art von Kohl, welcher in mittelmäßige Häupter erwächſet, die aus unzählichen kleinen Blümgen beſtehen, und wenn ſie gekocht werden, einen treflichen angenehmen Geſchmack haben. Er wird von Saamen gezogen, welcher aber hieſiger Landen nicht vollkommen zeitig wird, und dahero aus warmen Ländern, als aus Italien, Candia oder Cypern verſchrieben werden muß. Denn die vorgegebene Kunſt, dieſen Saamen hier zu zeugen, womit man ſich getragen, iſt in Leipziger Sammlungen VII St. ꝛc. widerleget. Der Cypriſche Saamen iſt allezeit der beſte, braunroth, groß und rund von Körnern, und bekommt ſchöne, groſſe, weiſſe, vollkomene Blumen; dahingegen die Blumen von Italiäniſchem Saamen, welcher bleich-braun, kleinkörnicht und dürr iſt, gemeiniglich wie zertheilet, und mit Blättern durchwachſen ſind, es iſt auch dieſer letztere nicht ſo wohl geſchmack als jener, und hat dabey dieſen Fehler, daß er gemeiniglich in heiſſen Sommern bald in den Saamen aufzuſchieſſen pflegt. Man ſäet den Saamen im Mertzen, wenn der Mond zu-

nimmt

nimmt und ein lufftiges Zeichen ist, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beet, auch an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Wind befreyet ist, in das Erdreich, bestreuet solches mit Ruß aus der Fäuer-Mäuer vor den Erd-Flöhen, bedecket die Pflantzen mit Stroh-Decken, Bretern oder Matten vor den Nacht-Frösten, und begiesset sie, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie, und zwar abermahl im Wachsen des Mondes, wenn derselbe im Zeichen der Zwillinge ist, in ein gutes fettes, feuchtes und lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten: Sie müssen allezeit zween gute Schuh weit von einander gepflantzet, und wie der weisse Kohl behacket werden, so werden sie wohl wachsen, und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß-Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, an sich. Wenn die grössern im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen vor Winters die kleinesten im Keller gepflantzet werden, damit sie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speise gebrauchet werden können. Es ist aber bey diesem Einsetzen zu mercken, daß man ihnen, wenn man sie ausgehet, genug Erde an der Wurtzel lassen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, demselben mit guten verweseten Mist helffen, und ein wenig begiessen solle, damit die Wurtzel etwas Feuchtigkeit bekomme. Etliche säen, um frühen Blumen-Kohl zu bekommen, denselben im Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis wachsen; Alsdenn setzen sie diese Pflantzen in den Keller, lassen ihnen Lufft so viel es seyn kan, und pflantzen solche im Frühling wieder in den Garten in gute Erde. In und um Nürnberg herum, wird der Blumen-Kohl Cappes-Kohl genennet. Er giebt gar besonders gesundes Nutriment, deshalben er auch gar beliebt ist, und von dem Koche auf unterschiedene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung desselben, bestehet in dem Zuputzen, und geschiehet also: Man spaltet den Blumen-Kohl nachdem er grosse Blumen hat, in etliche Stücke, bricht von dem Stengel mit dem Messer alle grüne Enden herunter, schneidet nach der Länge, die Stückgen wie das andere von mittlerer Grösse, wirfft solche in kaltes Wasser, damit der rothe Geschmack davon gehe, hierauf kan er gut in einer guten Brühe, oder gebacken, oder wie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender Gestalt zubereitet werden, als 1) in einer Brühe denselben aufzutragen, wird er nach gedachter Vorbereitung, zuförderst in Saltz-Wasser gar gekocht, hernach in ein Casserol gethan, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darüber gestreuet, gewaschene Butter darein geleget, gute Bouillon darüber gegossen, und auf ein Kohl-Feuer gesetzet, solches läßt man so lange durch einander kochen, bis die Brühe fein dicke wird; Andere lassen die Semmel weg, und thun an stat der gewaschenen Butter Krebs-Butter darzu, und lassen es auf dem Feuer passiren, alsdenn werffen sie Muscaten-Blüthen darein, giessen Rahm, der vorhero abgesotten worden, darauf, und lassen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekocht, klopffen sie ohngefehr drey Eyer-Dottern in einem Töpffgen klar, giessen etwas Rahm von Blumen-Kohl hinein und qvirlen es fleißig, endlich schütten sie es völlig an den Blumen-Kohl, rütteln es durch einander, daß es sich fein darein ziehet, richten dieses Essen an, besprengen dieses mit etwas Krebs-Butter und gebens auf den Tisch; Noch andere nehmen eine gute Coulis und giessen es auf den vorbereiteten und abgekochten Carfiol, dürffen aber keine geriebene Semel darzu thun, oder sie machen ihn mit einer Spargel-Brühe. 2) Zu gebackenen Blumen-Kohl wird, nachdem er vorhero mit Saltz-Wasser gar gekochet, und alsdenn aus selbigem zum verkühlen und abtrocknen ausgeleget worden, folgende Klar: gemachet: Man schüttet in ein Casserol etwas Mehl, ein wenig schlechte Milch, Wasser, Wein und Weiß-Bier, rühret es wohl unter einander, schlägt zwey gantze Eyer und noch zwey Dottern hinein, saltzet es, schneidet Muscaten-Blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen Löffel voll hartes Schmaltz hinzu, und wirfft den Blumen-Kohl hinein, daß sich derselbe ein wenig anlege. Zuletzt thut man den Blumen-Kohl Stück-weise in eine Pfanne heisses Schmaltz, bäcket ihn fein goldgelb heraus, und richtet selbigen ordentlich an. 3) Als Salat, kalt mit Baumöl und Eßig wird er vorhero in heissem Wasser gar gekocht, aus diesem in kaltes Wasser geleget, wenn er nun recht starr, richtet man ihn fein zierlich auf eine Schüssel an, streuet ein wenig Saltz darüber, giesset Baumöl und Eßig darauf, und setzet auf den Rand einige Häufflein Pfeffer, so ist das Essen fertig.

Blumen-Monat, siehe **April**, und im Haushaltungs-Calender am Ende.

Blumen-Töpffe, siehe **Blumen-Geschirre**.

Blut, ist derjenige rothe Safft, welcher in den Adern eines lebendigen Cörpers umläufft, und in welchen das Leben seinen Sitz hat. Es bestehet dieses aus allerhand Particuln von Saltz, Galle und Fettigkeit; Was aber dessen Zubereitung, Circulation, Transfusion und dergleichen betrifft, wie auch was vom Blut-Essen zu halten, findet man im Philosophischen Lexico erkläret. Der Natur nach ist es warm, iedoch immer eines mehr als das andere. Ob es nun schon der Dauung, und daher den schwachen Magen sehr zuwider; so pfleget man dennoch von einigen Thieren dasselbe zur Speise zu gebrauchen, dergleichen des Hasen und Rehe Schweiß, welches beydes die besondere Eigenschafft hat, daß keines gerinnet; ingleichen das Gänse- und Schweine-Blut, welches erste insgemein zum Gänse-Schwartz genommen, das letzte aber allezeit zu Würsten gefüllet wird, wiewohl hierzu einige auch Rinds-Blut nehmen, welches aber höchst schädlich, ja gar tödtlich. Hergegen dienet

auch das Blut von einem und dem andern Vieh zur heilsamen Artzney: Also soll Ziegen- Gänse- und Enten-Blut vor den Gifft dienen; Bocks-Blut in einer Pfanne über Kohlen gedörret, und in Bedürffniß mit Wein-Eßig eingenommen, hilfft vor das im Leibe durch Verbrechen oder einen unglücklichen Fall sich sammlende und geronnene Geblüt; nicht weniger soll es die Rothe-Ruhr und andere Bauch-Flüsse stillen, davon unter dem Wort Bocks-Blut, mehrers zu finden. Bocks-Blut, ebenfalls gedörret, hilfft vor die schwere Noth und alle andere üble Zufälle.

Blut-Egel, Blut-Igel, oder auch nur schlechthin Egel genannt, ist ein kleiner länglichter Wurm, einem Regen-Wurm nicht unähnlich, der sich in wässerigen und morastigen Orten aufhält, und das Blut aus Menschen und Vieh sauget, wenn er entweder mit Fleiß auf die Haut gesetzet wird, oder aber sich von selbsten anhänget. Er hat vorn an seinem Kopffe ein rundes Loch, wie die Neun-Augen, und drey kleine Zähne oder Stacheln, womit er die Haut des Menschen oder Thieres durchbeißt oder durchbohret. Die besten Blut-Egeln sind Leber-Farb, dünne, rund und haben kleine Köpffe, rothe Bäuche, und grünlichte Rücken, mit goldgelben Streiffen, und müssen in einem reinen fliessenden Wasser am hellen Mittage gefangen seyn. Vor den schwartzen und haarigten aber, ingleichen vor denen, die grosse Köpffe und blaue Streiffen auf dem Rücken haben, und in morastigen und sumpfigten Wassern gefangen werden, soll man sich hüten, und derselben sich nicht bedienen. Man gebraucht sie an stat der Schröpff-Köpffe, das Blut damit auszuziehen, werden aber nur an solchen Orten gesetzet, wo man mit denen Ventosen oder Laßköpffen nicht hinkommen kan, als an der Nasen, an Fingern, an heimlichen Orten ꝛc. so werden sie auch bey Kindern und schwachen Leuten an stat der Aderlässe gebrauchet. Ehe man einen Blut-Egel ansetzet, muß man solchen vorhero drey bis vier Stunden ohne Wasser lassen, so darff man auch keinen Egel, den man erst gefangen, sogleich aufsetzen, sondern man muß solchen vier und zwantzig Stunden lang in einem klaren frischen Wasser halten, damit er dasjenige, was er im Bauch hat, von sich gebe. Wenn man ihn nun an denjenigen Ort des Leibes, wo er ziehen soll, ansetzen will, so muß man ihn in einem Glase mit reinem Wasser und Zucker reinigen, und denn nicht mit blossen Händen, sondern mit einem weissen reinen Tüchlein angreiffen. Wenn sie sich voll gesoffen, fallen sie von sich selbsten ab, saugen sie aber zu scharff, oder man will sonsten gerne ihrer los seyn, so darff man nur ein wenig Asche oder Saltz auf sie streuen, worauf sie sogleich von selbsten abfallen. Sie werden sonsten auch Roß-Egel genennet, weilen ihrer neune ein Pferd sollen tödten können. In dem Hertzogthum Crain, hat der Czirnitzer See in zweyen Gruben, die niemahlen vertrocknen, eine grosse Menge solcher Blut-Igel, welche alsobald Hauffenweise heraus kommen, sich gantz dichte an einem ansetzen und ihn wohl gar zu tode saugen solten, wenn ihnen nemlich diese Worte vorgesungen werden: Pii mene Pjauca! und bekräfftiget solches der Baron Valvasor, in der Beschreibung des gedachten Hertzogthums, daß er es selbst mit Augen angesehen, und ob wohlen viele diese Sache nicht vor natürlich halten wollen, so schreibet doch gedachter Autor mehr dem Worter-Ton, der sich in dem Wasser austheilet und von diesen Thieren geliebet werden müsse, als etwa denen Worten selbst solche Wirckung zu.

Blut-Fincke, welcher auch Gimpel, Dohm- oder Thum-Pfaffe, Roth-Fincke und Roth-Schlegel genennet wird, ist ein kleiner Vogel, welcher nicht sowohl wegen seines natürlichen Gesangs (denn solcher ist sehr schlecht und mehr ein verdrüßliches Geschrey als Gesang zu nennen) als seiner schönen Farbe und Geschicklichkeit halber, welche er in Erlernung der vorgepfiffenen Lieder zeiget, von denen Liebhabern der Vögel ästimiret wird. Er hat bis an die Augen herunter einen Kohlschwartzen Kopff, als wenn er eine schwartze Mütze aufgesetzet hätte, und einen schwartzen dicken und stumpffen Schnabel. Die gantze Brust ist recht hoch Ziegel-roth, welche Röthe sich bis hinauff zu denen Augen erstrecket, so daß die Backen zu beyden Seiten des Korpfes sowohl roth sind, als die Brust. Wo die Röthe untem am Bauche aufhöret, da fangen hellweisse Federn an, welche sich bis hinunter an den Schwantz erstrecken. Der Schwantz ist, wie oben der Kopff, Kohl-schwartz, ohne daß der geringste Spiegel zu sehen. Gleich bey dem Anfang des Halses, fänget sich auch eine feine blaue Farbe an, welche iedoch nicht so scheinend und angenehm ist, als das Blau bey einer Blau-Meise; Diese nimmet den gantzen Rücken, auch etwas von denen Flügeln ein, deren lange Federn iedoch gantz schwartz sind. Wo die blaue Farbe unten am Rücken nahe beym Schwantze aufhöret, da fängt sich eine weisse Farbe an, welche dem Vogel, wenn man ihn fliegen siehet, eine besondere Zierde giebet. Das Weiblein ist von seinem Männlein gar viel unterschieden, und also sehr kenntbar; Denn den Kohl-schwartzen Kopff hat es zwar so wohl als das Männlein, und wo dieses weiß ist, da findet sich jenes ebenfalls mit weissen Federn bewachsen, aber es hat weder rothe noch blaue Federn, sondern die Brust ist wie die Brust eines Fincken-Weibleins, und zwar noch dunckler, nicht anders, als wenn das rothe mit Koth beschmieret worden wäre, und am Rücken, wo es blau seyn soll, ist es Aschen-Farb, und hat an dessen Ende nicht so viel weisses als das Männlein. Der Leibes-Grösse nach giebt es dreyerley Gattungen: Die gröste Gattung, welches die schönste ist, wird an Grösse einer Weindrossel nicht viel nachgeben, obgleich der Gimpel, weil er kurtzbeinigt ist, so groß nicht aussiehet. Die andere Gattung wird am Leibe ungefehr einem Emmerling gleich kommen, ob sie schon, weil sie dicklicht gefiedert, gröster als ein Emmerling aussehen; Diese heisset man Hellschreyer, und sind die gemeinsten, denn sie brüten fast an allen Orten, wo hinge-

hinweichen die grossen sich nur in gar kaltem Winter sehen lassen. Die dritte Sorte ist die kleinste, so gleich um Michaelis nur vorbey streichet. Diese kleine Gattung ist nicht grösser, als ein Haus-Sperling. Alle zusammen aber haben schwache Füsse, und sehen breitbrüstig aus, suchen ihre Nahrung an Vogel-Beeren, Creutz-Beeren, Hagen-Butten, Wachholder-Beeren und dergleichen; Dahero sie das gantze Jahr hindurch sehr wenig auf die Erde fallen, sondern ihre Nahrung von denen Stengeln der Früchte herab lesen, und zu solchem Ende, wo nahe am Wald Heyde-Korn, Hirsen und dergleichen gesäet wird, sich auf die Stengel setzen, und die offt noch unzeitigen Körner herausbeissen, im Winter aber, da ihnen dieses alles entgehet, sich von dem Wald hinweg wenden, im Lande hin und her sich ausstreuen, und gemeiniglich in denen Hecken die Beere, als auf denen Birn-Bäumen die Trag-Knospen zu ihrer Speise aufsuchen. Ihre Brut verrichten sie in grossen Wäldern auf jungen Schlägen, welche so dicke stehen, daß man kaum durchkriechen kan, daselbst bauen sie hinein, selten höher als eine Amsel, iedoch zuweilen auch so hoch als eine Drossel, und brauchen zu ihrem Neste ebenfalls, nach Unterschied des Ortes, verschiedene Materialien, gemeiniglich aber grünes Moos und kleine dürre Baum-Reißlein. Ein Blut-Fincke soll selten über vier Junge in seiner Brut-Zeit ausbringen. Sie streichen zwar zur Herbst-Zeit mit andern Vögeln ziemlich starcken Flügen, aber nur von einem Wald in den andern, wenn ihnen aber die Frasse zuletzt fehlet, so zerschlagen sie sich aus den grossen in kleine Hauffen, und hin und wieder in Gebüschen ihre Nahrung zu suchen. Man fänget sie mit Leim-Spindeln, die man auf kleine Bäumlein stecket, und einen Lock-Vogel unter die Bäumlein oder mitten hinein setzet; Denn es ist schwerlich ein Vogel zu finden, der begieriger auf die Locke gehet, als eben dieser Blut-Fincke. In denen Herbst- und Winter-Monaten fallen sie auf allen Herdstein, wo sie Vogel- oder andere dergleichen Speise finden. Sie sind auch vermittelst eines Lockes auf einer Meisen-Hütten zu bekommen, wenn man an statt der Lock-Meise einen Gimpel vor die Blut-Fincken hinhänget, oder nur einen alten dieser sten solchen Vogel nechst dem Kloben anbindet, und mit dem Munde lockend das Gesange der Blut-Fincken nachmachet. Wer diesen Vogel zur Lock halten will, mag ihme anfänglich gantzen Hanff geben, nach drey oder vier Wochen aber ihme denselben entziehen, und ihn dafür mit Riebsen oder Rübesaat und Leindotter füttern, auch zuweilen nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit mit Beeren speisen, da er denn bey solcher Wartung eine lange Zeit dauren und seine Dienste verrichten wird.

Blut-Igel, suche **Blut-Egel**.

Blut-Kraut, siehe **Mayer**.

Blut-Nüsse, siehe **Lamperts-Nüsse**.

Blutpissen oder **Harnen**, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, welche von grosser Erhitzung des Sommers, oder im Winter von hefftiger Erkältung, bisweilen auch von schlimmer Weide und dem Gras, darauf noch Mehlthau gestanden, herrühret. Darwider ist kein besseres Mittel, als daß man sie weder Wasser noch anderes Getränck trincken lasse, sondern ihnen Butter-Milch und ihr eigenes Wasser dafür gebe; hernach nehme man sechs Loth Hirsen, auch so viel Hanff-Körner gepülvert in zwey Maaß weissen Wein, thue darzu zwey Loth Theriac, koche es zusammen ab, und giesse die Brühe davon dem aufgestossenen Vieh ein, so wird das Uibel sich bald verlieren. Oder man reibe Blut-Stein gar klein, mische es mit Eßig, und giesse es laulicht dem Vieh ein. Wann die Pferde diesen Zufall haben, so heisset man es **Blutstallen**. Dieses zu vertreiben, nehme man Liebstöckel und Rauten, drucke den Safft daraus, thue Wein und Eßig daran, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage zu trincken, alle Tage gegen den Mittag; hiernächst lasse man ihm die Spann-Adern auf beyden Seiten zwey oder aufs höchste dreymahl schlagen, so wird der Gaul wieder gesund. Oder nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen gekommen, leget sie in eine Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glühen, darnach thut die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff an den Leib gehen möge; das thut alle Tage drey oder vier mahl, so wird es vergehen. Als ein probates Mittel wird auch gerühmet: Wann man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset, denselben ins Wasser in einem Säcklein hänget, dieses ausdrucket, und dem Roß davon zu trincken giebet. Siehe **Harn-Mängel**.

Blut-Stein, ist ein Stein, der in verschiedenen Ländern, und unter andern sonderlich in hiesigen Landen, Böhmen und Schlesien gefunden wird, seine Farbe ist dunckel oder gantz schwartz-roth, Purpur-färbig und Eisen-färbig, daher er auch mehr, als davon, daß er das Blut stillen soll, den Nahmen bekommen haben mag. Er hat einige Eigenschafft des Magnets, wird durch die Kunst nachgemachet und verfälschet. Des wahren und sonderlich schwartz-rothen bedienen sich die Goldschmiede zum Polieren der Edelgesteine, und ist seine Krafft, daß er kühlet, trocknet und zusammen ziehet. Siehe Valentini Muf. Muscor. lib. I c. 17 § 5.

Blut-Wurst, siehe **Wurst**.

Blut-Wurtz, siehe **Tormentill**.

Blut-Zehend, sonst auch **lebendiger Zehend** oder **Vieh-Zehend** genannt, wird von Kälbern, Ziegen, Lämmern, Hünern und dergleichen, auch von Milch, Käs und Wolle gegeben; gehöret mit unter die **kleinen Zehenden**.

Boborellen, siehe **Juden-Kirschen**.

Bock, ist der Nahme, so bey einigen Thieren dem männlichen Geschlechte beygeleget wird, als der Rehe-**Bock**, Schaaf-**Bock**, siehe Widder, und Ziegen-**Bock**, wiewohl insgemein unter diesem Wort, wenn es ohne Zusatz gefunden, der Mann von der Ziege verstanden wird, und dieser ist entweder ein gantzer oder Ziegen-**Bock**, oder ein verschnittener **Bock**. Ein Ziegen-**Bock**, welcher zur Zucht gehalten wird, soll einen schönen grossen Leib, vollkommenen feisten und dicken Hals, grosse zottichte Ohren, grosse dicke Schenckel, einen kleinen Kopff, einen ansehnlichen Bart, schwartze, lange, zottichte, doch gelinde Haare, und kleine Hörner haben: Denn die schwartz-färbigen sind von weit bessern Kräfften als die weiß-färbigen. Zur Zucht taugt er vom Anfang des andern Jahrs an, bis auf das sechste Jahr, nach welcher Zeit er, wegen allzusehr erschöpffter Kräffte, wenig ersprießliche Dienste mehr leisten kan. Zu einem **Bock** pfleget man funffzehen Ziegen zu halten. Einige wollen die kolbigten Böcke für besser halten, als die gehornten, weil jene nicht so stößig und ungestüm seyn, als diese. Man hält sie auch um eben dieser Ursache willen so wohl, als weil sie mit ihrem unleidlichen Gestanck die Ratzen und Mäuse vertreiben sollen, gerne in denen Pferde-Ställen. Ein verschnittener **Bock** ist derjenige, welcher entweder als ein junges Böcklein noch an der Milch verschnitten, und wenn er ein bis anderthalb Jahr alt worden, geschlachtet werden kan; oder den man, wenn er die Ziegen nicht mehr tüchtig zu versehen oder zu bestreiten mächtig ist, von der Zucht hinweg genommen wird, und sodenn erst schneidet. Das Fleisch der ungeschnittenen Böcke ist nicht viel werth, wer aber ja dergleichen schlachten will, der thue solches zur Zeit der Erndte, da sie nicht so starck als sonsten zu riechen pflegen, doch sind die Häute der ungeschnittenen Böcke in grösserm Werth, als der verschnittenen, und werden solche entweder roh verkaufft, oder zum Weißgerber gethan, gar gemacht, und zur Kleidung, als Hosen, Wammes, Colleten, Handschuhen und andern gebrauchet. Aus den Haaren werden Seile und Stricke gemachet. Was die Weide und Fütterung der Böcke anbelanget, haben sie solche mit denen Ziegen gemeine, als worauf man sich dieserwegen beziehet.

Bock oder **Bock-Pfeiffe**, heisset man auch ein gewisses Musicalisches Instrument.

Bock, wird ebenfalls ein und das andere Instrument genennet, welches in einer Haushaltung hier und da vorkommet, und den Bocks-Hörnern gleichet, als da ist der **Eiß-Bock**, **Feuer-Bock**, **Holtz-Bock**.

Böckel, ist das Saltz-Wasser und Lacke, oder auch eine besonders zubereitete Wässerung, vermittelst welcher allerley rohes Fleisch sich frisch und wohlschmeckend eine geraume Zeit beybehalten lässet. Diese entstehet entweder, wenn das Fleisch bey dem Einlegen wohl eingesaltzen, und mit starcken Gewichte beschweret wird, daß es feste presse und das Saltz desto eher zerfliesse; oder sie wird, wenn der Lake wegen Sparsamkeit des Saltzes an dem Fleische so wenig seyn wolte, von Saltz, etwas Salpeter und fliessenden, wie auch klaren Brunnen-Wasser zubereitet, und weil das meiste auf gnugsames Maaß des Saltzes und Salpeters ankommet, so pfleget man aus folgenden zu erkennen, ob die Lake starck genug sey, wenn in selbiger ein frisches Hüner-Ey oben schwimmet, auch streuet man etwas Thymian, Salbey oder Lorbeer-Blätter darein, um das Fleisch dadurch schmackhaffter zu machen. Wenn die Böckel, so eine lange Zeit über dem Fleisch gestanden, zuweilen was roth und blutig werden will, kan man sie kochen und abschäumen, und wenn solche kalt, wieder auf das Fleisch giessen.

Böckel-Fleisch, heisset überhaupt alles in Saltz und etwas Salpeter eingelegte rohe Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verspeiset, oder nach weniger Zeit da heraus genommen und in Rauch aufgehangen wird, von welchem letzten siehe Räuchern: insonderheit aber wird darunter, weil zwischen dem eingesaltzenen und dem Böckel-Fleisch ein mercklicher Unterscheid, das nach erster Absicht eingelegte Rind- oder Ochsen-Fleisch verstanden, dessen Zubereitung folgender Gestalt geschiehet: Nachdem man ein gutes Wein-Faß oder ein anderes eichenes Faß darein ein halber bis gantzer Centner Fleisch zu haben, zur Hand geschaffet, und sonderlich das letzte mit Wein- oder Nuß-Laub und heissem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Saltz und Salpeter bestreuet, wird schönes fettes Rind-fleisch, das keine Knochen haben muß, auch nicht von Hals genommen seyn darff, in runden und nach eines jeden Gefallen eingerichteten Stücken gehacket, und ein jedes besonders ins besondere starck mit Saltz eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben und über einander geleget, daß die grösten und besten Stücken unten, diejenigen aber, so etwas Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen; darauf pfleget man gemeinialich auf einen Centner Fleisch zwey grosse Meß-Kannen Saltz und zwey Loth kleingestossenen Salpeter zu nehmen. Oder man leget, wenn Gefäße zu bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geschnittene rothe Rüben, auf diese ein eingesaltzen Fleisch, auf solches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleisch und also wechsels-weise continuiret, bis das Faß voll, und die Species den Beschluß macht; alsdenn wird das Faß 1) zugemachet, und auch wohl die Böden mit Pech, allen Seiten vergossen, daß keine Feuchtigkeit von lauffen könne, 2) an einen kühlen Ort gesetzet, und 3) alle Tage umgewältzet, jedes mal abwechselnd das unterste zu oberst

stellet; welches letzte wohl in acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursachet einen solchen Gestanck, daß das Fleisch, ob es gleich schön roth und harte ist, dennoch stinckend, und zum Essen nicht brauchbar. Wenn das Einlegen des Fleisches von Weibs-Personen vorgenommen wird, soll es alsdenn geschehen, da sie von ihrer Monats-Zeit frey seyn, weil die Erfahrung erwiesen, daß wenn dergleichen unreine Personen solche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleisch handthieret, dieses alsdenn umgeschlagen und verdorben. Weil auch das Fleisch, wie oben schon erwehnt, beständig in der Brühe liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darf, also wird der Deckel des Fasses, worauf man nunmehro ein Stücke nach dem andern verpeiset, immerzu beschweret, daß die Lake über dem Fleische stehe, wie denn in den dieser Absicht besondere Fäßgen darzu verfertiget werden, daran der Deckel über sich passend sich auf und nieder schrauben läßt, siehe Fleisch-Fäßgen. Wie dergleichen Fleisch zu räuchern, ist unter diesem Worte zu finden.

Böckling, Bicklinge, oder Böckelhering, ein in der Lufft getruckneter und geräucherter Hering, welcher gemeiniglich roh gegessen, offt gebraten, oder in Eyerkuchen gebacken wird. Die Holländer pflegen diejenigen Heringe, so sie nach Bartholomäi fangen, darzu zu gebrauchen, dieselben einzusaltzen und in den Rauch zu hängen, auch selbige hernach in gemeine Fässer oder in Stroh einzupacken und zu verführen. Jene heissen Tonnen Böcklinge, weil sie gar hart gesaltzen; diese aber, so etwas weiche und süsser sind, werden Stroh Böcklinge genennet; und sollen in einem Stroh Böckling gesunder zu finden seyn. Die Böcklinge sind kranken und zarten Leuten nicht dienlich, weil sie erhitzen, einen guten Magen, dahero denen Leuten am besten bekommen, die tapfer arbeiten. Zu diesem Ende sind sie in einer Haushaltung sehr nützlich, weil sie theils rohe gegessen, theils in Eyerkuchen gebacken, oder gebraten werden können. In diesem letzten schneidet man sie auf den Rücken auf, macht sie rein, thut das Eingeweide heraus, legt sie in eine Schüssel, giesset, wenn sie zu dürre seyn, Bier oder Cofent darauf; lässet sie nun dergestalt eine weile gelegen, nimmt man sie heraus, beschmieret sie dicke mit Schmaltz, oder recht ausgewaschener Butter, legt sie auf den Rost und lässet sie ein wenig über Kohlen braten, wenn sie mit der Butter wohl durchzogen, werden sie hernach gleich also aufgetragen, oder man giesset hernach noch braun gemachte Butter darüber.

Bögen, ist die siebende Arbeit, so der Weinberge gleich nach dem Pfahl-Stecken oder Stäbeln vorzunehmen hat, da die Ruthen über den dabey stehenden Pfahl gebogen, und dann mit einem kleinen Wiedgen angeheffet werden; der Pfahl soll viertehalb, oder drey und drey Viertel, oder wer solche nicht so lang haben will, drey und eine Viertel Elle lang seyn. Diese Arbeit soll absonderlich bey gutem und bequemen Wetter geschehen, da es nemlich nicht sehr heiß oder dürre, sondern wenn es etwan vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet, und also feucht ist, damit frühe von fünffen an, bis gegen neun oder zehen Uhr aufs längste böge, ehe die Sonne allzuhoch kommt, und die Böge spröde macht; Denn wenn es um Mittag warm ist, gehen selbige mehrentheils entzwey, oder zerknirschen, wordurch die Weinstocke sich sehr ausweinen. Was eine künfftige Böge genennet werde, ist unter dem Wort: Schnitt in Weinbergen zu finden.

Böhmlein oder Böhmerlein, siehe Seidenschwantz.

Börnstein, siehe Agrstein.

Bocken, (die Ziege bockt) saget man, wenn die Ziege aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bock läufft aufs Blat, siehe Aufs Blat lauffen.

Bocksbart, Gauchbart, Haber-Milch, ist ein Kraut, welches seinen Nahmen von der haarichten Gestalt seiner Blumen bekommen, und dessen dreyerley Arten gefunden werden. Das erste Geschlecht hat einen geringen, doch langen runden und glatten Stengel, fast zweyer Ellen hoch, mit etlichen Gleichen oder Gliedern abgetheilt. Seine Blätter sind den zahmen Saffran- oder Knoblauchskraut Blättern ähnlich, doch etwas länger und breiter als jene, und werden bisweilen kraus, bisweilen glatt gefunden. Oben an den Stengeln erscheinen grosse gefüllte Blumen, mit bleichgelben zerkerbten Blätlein, welche Sternweis beysammen gesetzet sind, fast wie am Alant, die sich den gantzen Tag gegen der Sonnen wenden, am Abend sich zuschliessen, zu früh aber, wenn der Himmel nicht gewölcket ist, mit der Sonnen Aufgang sich auch wieder aufthun, daraus endlich haarichte Knöpffe werden, wie an den Pfaffen-Rohrlein, iedoch viel grösser; auf deren Spitzen ein schwartzer Saamen stehet, der mit seiner Wolle verfleucht. Das gantze Gewächs ist voller Milch, und hat eine lange, runde und Fingers-dicke süsse Wurtzel. Das andere Geschlecht ist dem erstern fast gleich; ausser daß es Purpur-braune Blumen trägt, welche iedoch nicht also ausgefüllet, auch nicht so breit sind, als die ersten. Aus diesen braunen Blumen werden bisweilen grosse Knöpffe, darinnen viel schwartzer Staub verschlossen, welches der Brand ist, und zu Zeiten, iedoch nicht so offt, auch am gelben Bocksbart gefunden wird. Die Wurtzel ist lang und offt zweyer Finger dicke. Das dritte Geschlecht wird kleiner Morgen-Stern genannt, dieweil es kleinere Blätter hat, als das vorige, den Blättern der wilden weissen Stein-Neaclein fast gleich, schmal und spitzig. Die Wurtzel ist denen vorigen gleich, oben mit vielen haarigen

Digitized by Google

Faſern dichte beſetzet, aus welchen runde dünne Stengel herfür kommen, an deren Gipffel runde ſchuppichte Knopflein wachſen, gleichwie an den Korn-Blumen: Wenn ſich dieſelben aufthun, ſo kommen die weiſſen Blümlein herfür, dem andern Bocksbarts-Geſchlecht etwas gleich, auſſer daß ſie länger und ſpitziger ſind, gleich denen Johannis-Blumen. Sie wachſen von ſich ſelbſt an feuchten und ungebaueten Orten; der gelbe wächſet bey uns allenthalben in den Gärten und auf den Wieſen. Der mit braunen Blättern aber wird bey uns in den Gärten gepflantzet; und die mit weiſſen Blumen werden auf den hohen Gebirgen gefunden, blühen im Junio und Julio. Das obbeſchriebene andere Geſchlecht, nemlich der in den Gärten gepflantzte Bocksbart mit Purpurfarbenen Blumen, iſt eine von den guten, ſowohl zur Speiſe als zur Artzeney dienlichen Wurtzeln, und muß im erſten Frühling in ein gut tieff ungegrabenes und mürbes Land geſäet werden; etliche pflegen ihn erſt im Majo zu ſäen, weil er ſodenn nicht ſo häufig und bald in die Blühe ſchieſſet: Denn die Wurtzeln, ſo man zum Eſſen brauchen will, muß man eher ausgraben, ehe denn er in den Saamen ſchieſſet, ſonſt wird ſie harter und holtzigter. Was man aber im Frühling davon eſſen will, muß man um Jacobi im abnehmenden Monden ſäen. Sie müſſen fleiſſig gejätet, und wo ſie zu dicke ſtehen, überzogen werden. Wenn ſie Blumen bekommen, ſo macht man ein Gelände der von Latten um die Beete, daß ſie der Wind nicht umwerffe, und den Saamen verſtreue; dieſen muß man, weil er bald ausreiſſet, behutſam abnehmen, und in einen Topff abbeutteln, ehe er beregnet wird. Die groſſen Wurtzeln werden in den Küchen verbraucht, überbrühet, die ſchwartze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Salat, oder an ſtat der Peterſilien-Wurtzeln an Fiſch und Fleiſch gelegt, und mit geſotten auf die Tafel gegeben. Wo er einmahl hinkommt, da iſt er nicht leicht wieder zu vertreiben. Die Wurtzel dienet ſonderlich zu den Gebrechen der Bruſt, Lungen, Leber und Nieren, wider den Huſten, ſchweren Athem, Schwind- und Lungenſucht, Seiten-Stechen.

Bocks-Blut, oder das getrocknete Blut von einem Bocke ſoll billig in der Haus-Apotheke eines Landmannes gefunden werden, damit er ſeinem Geſinde, Tagelöhnern, oder andern armen Leuten und Nachbarn, die ſich durch gewaltſames Heben, Fallen, Stoſſen, oder in andere Wege innerlich beſchädiget, mit an die Hand gehen könne, denn es zertheilet das verſtockte Geblüte, iſt ein treffliches Mittel wider das Seiten-Stechen, Gifft und ſchwere Noth; treibet auch, wenn mans mit Wein-Eßig einnimmt, den Harn gewaltig aus. Der Bock, von welchem man das Blut auffangen will, ſoll geſund und über drey oder vier Jahr nicht alt, mithin alſo noch bey guten Kräfften, ſeyn; dieſen ſoll man zu Anfang des Sommers bey den Hörnern aufhängen, und die Hinter-Füſſe mit den Hörnern zuſammen binden, folglich demſelben die Geilen ausſchneiden, und ihn alſo verbluten laſſen. Das Blut muß man fleiſſig auffangen, und behörig dörren, da es denn ſo hart, wie Glas, und ſo ſchwartz als Pech wird. Wenn der Bock völlig ausgeblutet, kan man denſelben vollends ſchlachten. Hat man den Bock vorhero viertzig Tage lang mit Mauer-Rauten oder andern Stein-treibenden Kräutern gefüttert, ſo ſoll deſſen Blut wider den Stein und deſſen Schmertzen gute Dienſte thun: Wenn er zumahl ſolche Zeit über mit weiſſem Weine getränckt worden.

Bocks-Bohne, ſiehe Biber-Klee.

Bocks-Dorn, iſt ein Stauden-Gewächs, ſo breite holtzigte Wurtzeln hat, welche kleine niedere Zweige treiben mit kleinen Blättern, zwiſchen denen noch kleinere weiſſe Stacheln folgen, die kaum vor den Blättern geſehen werden. Wenn man in die Wurtzel ſchneidet, gehet ein Safft daheraus, der, wenn er gerinnet, gantz weiß, durchſichtig und leichte gleich einem Gummi wird, welches theils eingenommen bey allerley Zufällen, immaſſen es den Schweiß befordert, ſonderlich aber vor Huſten zuträglich, theils auch zu Pflaſtern gebraucht wird, da es die Schmertzen ſtillet, und entzündete flüßige Augen heilet.

Bocks-Horn, Fenugrec, Griechiſch Heu, iſt ein ausländiſches Sommer-Gewächſe, welches die Winter-Kälte bey uns nicht wohl vertragen kan. Es ſind deſſen zweyerley Geſchlechte, das zahme und das wilde. Das zahme, welches durch den Saamen in den Gärten aufgezogen wird, hat einen zarten, runden, bräunlichten und holen mit vielen Neben-Zweigen verſehenen Stengel, welcher etwan zwey Ellen hoch, und mit vielen zerkerbten Kleeblättern beſetzet iſt. Die Blümlein ſind bleich-weiß, aus denſelbigen wachſen lange, ſpitzige, etwas krumme mit einem ſtarckriechenden viereckichten gelben Saamen angefüllte Schoten, deren zwey neben einander allezeit ein Bocks-Gehörne vorſtellen, dahero auch dieſes Gewächſe ſeinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel iſt lang, gelb und zaſericht. Es will ein fettes Erdreich, und einen gegen Aufgang der Sonnen liegenden Platz haben, auch alljährlich im Frühling geſäet ſeyn, da es denn im Junio und Julio blühet, und im Auguſt-Monat den Saamen zur Zeitigung bringet. Das wilde Bocks-Horn iſt kleiner als das vorige, und der Stengel bisweilen drey quer Hände hoch; Die Blätter ſtehen ebenfalls, wie die am zahmen Bocks-Horne, als Klee-Blätter beyſammen, zwiſchen denen es ſeine krummen Blumen an dem gantzen Stengel träget, die Schoten ſind auch kürtzer, iedoch breiter. Der Saamen iſt kleiner, und die Wurtzel lang, holtzigt und ſchoſericht. Das zahme Bocks-Horn iſt ein Stücke, welches unter die mehreſten Pferd-Artzeneyen genommen, und dahero mehrentheils gebraucht wird, doch hat es auch in gewiſſen menſchlichen Kranckheiten und Zufällen, ſowohl innerlich als auch und zwar mehrentheils äuſſerlich ſeinen beſondern Nutzen.

Bocks-Hörner, iſt eine Art der Hacken oder Thüren-Bänder, welche wegen ihrer Form dieſe Benennung erhalten, indem

an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmet sind, davon oben bereits unter dem Worte Bänder ein Entwurff gemachet worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschafft mit anzeigen will, da man z. E. spricht: Ein kalter Boden; ein sandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe Erdboden.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder aber, welcher von dem Sparrwercke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Man heisset auch also denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zweyen gestreckten Gebälcken bleibet, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beschliessung seines Vorraths an Getraide, Maltz, Heu, Grummet, und dergleichen gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn-Boden, Haber-Boden, Gersten-Boden, Maltz-Boden, Heu-Boden, Grummet-Boden, Heckerlings-Boden ꝛc. In deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter jedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heisset auch das unterste Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Fasses, eines Korbes, eines Sackes ꝛc. der Grund eines Flusses, ingleichen die von Steinen verlegte, oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch Boden genennet.

Boden-Bret, ist ein starckes Bret, so lang als ein Rüst- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vörder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwischen-Raum zwischen denen Unter-Leiter-Bäumen ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine Unterlage.

Boden-Riß, Schrimpff, Fruchtschrumpff, Schwundt, wird derjenige Abgang genennet, welcher sich an dem aufgeschütteten Getraide, als Korn, Gerste, Haber und dergleichen, meistl durch desselben Eintrocknung als Wegschwang, ereignet, und von denen Wirthschafts-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verschrieben wird, wofür ihnen denn von vernünfftigen Herrschafften gemeiniglich ein gewisses, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weitzen, ein oder anderthalber, von rauhem Getraide aber 4 bis 5 Scheffel beydes auf das hundert paßiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweise über einander zu legen pflegt, diejenige Lage genennet, welche zu unterst auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Pansen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgesetzten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erst das Getraide darüber gepansset, damit die Körner, ehe sie ausgedroschen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachsen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlstein genennet, welcher fest und unbeweglich lieget. Siehe Mühlstein.

Bofist, Pofist, Bubenfist, ingl. **Wolffsfurtz**, ist ein runder Schwamm, welcher einen gantz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-farbig, und gleichsam als beräuchert anzusehen ist. Das Marck oder Fleisch siehet erstlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu essen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürre ist, zu einem ungemein subtilen, stinckenden braunen Pulver, welches eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh ist, und pfleget man es insonderheit denen Pferden, wenn sie gedruckt oder an Ohren und Schwantz gestutzt worden, aufzulegen. Er wächset gerne auf trockenen Wiesen, und giebt, wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fusse umstößt, einen flüchtigen Staub von sich, welcher zwar denen Augen höchst schädlich ist, hingegen aber alten fliessenden Schäden desto heilsamer fället, indem er dieselben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet.

Bogen, wird alles dasjenige genennet, das nach keiner geraden Linie in seinen Theilen fortgehet, sondern iedesmahl ein ausgeschnittenes Stück eines Circkels vorstellet. Es bekommt dieser nach den Umständen, darinnen er sich befindet, und nach Beschaffenheit der Sachen, darbey er gebraucht wird, unterschiedene Beynahmen, als Regen-Bogen, Schwibbogen, Bogen-Lauben, Bogenstellungen, Bogen-Zirckel: so heißt er auch ein voller, gedruckter und Creutz-Bogen, von welchen an seinem Orte in dem Mathematischen Lexico weitläufftiger gehandelt wird: so pfleget man auch iezuweilen nach gewissen Bogen-Mustern Krausen, Manchetten, Halstücher, Schürtzen, mancherley Bordirungen u. s. f. zu nähen oder gar an den Seiten auszuschneiden, und nach Gefallen einzufassen. Insonderheit führet diesen Nahmen derjenige krumgespannete Theil an den Instrumenten und Machinen, dadurch ein Pfeil, Poltzen, und dergleichen weit in die Ferne nach einem gewissen Ziel hinaus getrieben wird, daher auch diejenigen, welche in dieser Wissenschafft geübet, und mit dergleichen Rüstungen wohl umzugehen wissen, Bogen-Schützen genennet werden. Weil auch ein Blat Papier sich eher nach Gefallen biegen lässet, als ein fest auf einander gepreßtes Buch, so hat man vermuthlich daher Gelegenheit genommen, die 24 Theile eines gemeinen Buch Papieres eben also zu nennen.

Bohlen-Holtz, heisset eine Art Bauholtz, aus welchem allerley Bohlen, das sind drey bis vier und wohl noch mehr, ja 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll und darüber breite Stücken Holtz, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden. Bohlen sind demnach

ſtarcke einige mahl getrennete Stämme Holtz, womit in den vergangenen Zeiten die Wände der höltzernen Gebäude inwendig verkleidet oder getäfelt, ja wohl gar gantze Wohnungen in den Holtz-reichen Orten davon zuſammen geſetzet worden. Die ſchwachen Sorten gebrauchet man zu allerley Böden, nicht weniger zu Treppen-Stuffen, Treppen-Bäumen und dergleichen. Siehe Pfoſten.

Bohnen, ſind eine Art Hülſen-Früchte, deren es vielerley Arten giebt, die an Geſtalt, Farbe, Gröſſe und Geſchmack, mithin auch dem Nahmen nach von einander unterſchieden ſind. Insgemein werden ſie in Garten- und Feld- oder Feig-Bohnen eingetheilet. Die Garten-Bohnen ſind wieder vielerley Gattungen, deren theils den Nahmen Bohnen behalten, theils Faſelen, Phaſelen oder Phaſeolen genennet werden. Unter denen eigentlich ſo genannten Garten-Bohnen werden die groſſen iederzeit denen kleinen vorgezogen. Sie wachſen auf einem langen Stengel in groſſen langen Hülſen oder Schoten, welche nach denen zum Theil weiſſen, zum Theil Purpur-braunen mit ſchwartzen Mahlern beſprengten, und wie ein Hühner-Kam formirten Blumen folgen. Die Wurtzeln ſind ſchlecht, holtzicht und zaſericht. So bald die Erde im Frühling ſich öffnet, kan man die groſſen Bohnen in wachſendem Lichte und lufftigen Zeichen in ein mittelmäßiges luckeres Erdreich pflantzen, wo ſie die Sonne und Lufft haben können, ſie müſſen allemahl einer Spanne weit von einander gepflantzet werden, worzu man denn gemeiniglich einen eigenen Bohnen-Pflantzer nimmt, mit dem man nach der Schnur die Löcher machet, ſo werden die Stengel fein groß, und haben beſſere Lufft zu wachſen, ſie tragen auch deſto groſſere und vollkommenere Früchte. Man kan auch ihrer zu unterſchiedenen mahlen pflantzen, ſo wird man den gantzen Sommer durch grüne Bohnen haben. Wenn ſie noch gantz jung und ohne Körner ſind, ſo ſchneidet man ſie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Faſen erſt abgezogen, mit den Schalen in kleine Stücklein, wie man den Spargel zu brechen pfleget, kochet ſie in Waſſer ab, und gieſſet daſſelbe hernach davon, thut alsdenn Fleiſch-Brühe, geſaltzene Butter, Pfeffer und Peterſilien-Kraut daran, läßt es durchkochen, ſo iſt es ein gar gutes und geſundes Eſſen. Wolte man ſie ſäuerlich machen, werden ſie, wie nur beſchrieben, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaſchene Butter daran gethan, nebſt Muſcaten-Blüten und ein wenig gantzer Ingber. Endlich ſchläget man 3 Eyer-Dottern in etwas Eſſig, quirlt es wohl durch einander, thut ein wenig Butter hinzu, gieſſet etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und quirlt es beſtändig, daß es nicht zuſammen lauffe, richtet es über die Bohnen an, und beſprenget das Gerichte, wie das vorige, mit ein wenig zerlaſſener Butter. Man kan ſie auch mit Eßig, Fenchel, langem Pfeffer und Saltz einmachen, und hernach zu Salat gebrauchen, ſie werden aber auf folgende Weiſe eingeleget: Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kernen angeſetzet, ziehet die Aedrigen von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget ſie hierauf eine kleine Zeit in ſiedend Waſſer, daß ſie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt ſolche bald wieder heraus, und wenn ſie trocken, werden ſie ordentlich im Fäßgen über einander geſchlichtet, und Fenchel, langer Pfeffer mit Saltz darunter geſtreuet; wenn nun das Fäßgen dergeſtalt gefüllet, wird es zugeſchlagen, und durch das Loch, ſo oben in dem Boden ſeyn muß, vermittelſt eines Trichters Eßig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapffen wiederum verwahret, und das Fäßgen alle Tage gerüttelt und umgeſtürtzet: Oder es laſſen ſich Brühen, gleichwie von Capern, an Ragouts von Schöps-Kalbs-Lamm- oder andern Fleiſch, auch Schweinen- Wildpret davon machen, welches aber von den Kernen und Bohnen ſelbſt ohne die Schalen zu verſtehen, da ſie wie groſſe Erbſen ausgehülſet im Waſſer einen kleinen Sud thun, damit ſie ſchön grün ſeyn, und die weiſſe Haut leicht fahren laſſen mögen, und endlich, wie kurtz vorhero beſchrieben, in Eßig und Gewürtz eingeleget werden müſſen. So können auch gedachte Bohnen, indem man ſie weich kochet, wie Erbſen durch einen Durchſchlag geſtrichen, und mit ihnen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man ſchälet nur, wenn ſie einen Sud gethan, die Haut davon, wirfft ſie alsdenn nebſt einem Stücke Butter in einen Tiegel, und läſſet ſie ein wenig roſten. Endlich wird gute Fleiſch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn ſolche Brühe etwas dicke eingekochet, das Eſſen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Nieren ähnlich ſiehet, kan wohl zwey Jahr gut zu Pflantzen bleiben. Die Faſelen oder Faſeolen, Phaſeoli, ſind eine kleine Bohnen-Art, deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptiſche, kleine Welſche, kleine und groſſe Garten-Faſeolen. Dieſe letzten, ſo man auch Türckiſche, ingleichen Steig- oder Schminck-Bohnen nennet, ſind bey uns die bekannteſten, und ſehr angenehm zu eſſen. Sie werden, wie bereits ausführlich beſchrieben, entweder friſch weg verſpeiſet, oder auch getrocknet, worzu aber nicht die weiſſen, ſondern die zärteſten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Uiberzug haben genommen werden ſollen, oder auch wie Gurcken eingemacht; und ſind wieder dreyerley Art, nemlich die groſſen, kleinen, runden und niedrigen. Sie wachſen alle bis auf die letzte Art hoch über ſich, haben zarte Stengel, und winden ſich rings um die Stangen, ſo darzu geſteckt ſind, wie der Hopfen. Die Blätter ſind den Epheu-Blättern ähnlich, doch zärter und breiter, gemeiniglich drey Blätter creutzweis, als ein Kleeblatt, auf einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weiß, etliche roth ſind, und zarte Stiele haben, wachſen lange Schoten, in welchen

Die

die Körner oder Bohnen stecken, deren etliche roth, etliche Leibfarb, mit schwartzen Flecken besprengt, etliche Leberfarb, gleichfalls besprengt, etliche schneeweiß, welche vor die besten gehalten werden, etliche weiß-grau, etliche gelb ꝛc. Diese Türckische Bohnen, oder auch alle Faſcolen nun wollen alle einerley Erdreich und Wartung haben; und zwar lieben sie ein gutes, mittelmäßiges luckeres Erdreich, und einen Sonnenreichen lufftigen Ort, und müssen um die Helffte des Aprils im wachsenden Monden, da keine Kälte mehr zu befahren ist, weil sie dieselbe gar nicht leiden können, gepflantzet werden. Wenn sie in etwas erwachsen, so muß man lange Stangen oder Ruthen dazu stecken, um welche sie sich winden können. Die niedrige Art muß allemahl anderthalb Fuß weit von einander gepflantzet werden, worzu denn ein eigner darzu gemachter Bohnen-Pflantzer gebrauchet wird. Man kan auf ein fünf Schuh breites Beete drey Reihen pflantzen, und weil sie niedrig an der Erde bleiben, brauchen sie keines Stängelns. Diese letztern sind besser dürr als grün zu essen, und hält sich der Saame davon ins dritte Jahr, und länger nicht, auch offt nur zwey Jahr, darnach er gehalten wird. Feig-Bohnen sind dreyerley Gattung mit weisser, blauer und gelber Blüthe. Die Feig-Bohnen mit weisser Blüthe, so auch den einigen Feld- oder Sau-Bohnen genennet werden, pfleget man zum Futter vors Vieh zu säen. Der Stengel dieses Gewächses wird zwey Fuß hoch, und drüber, ist mittelmäßig dicke, rund, und wächset gerade in die Höhe, um denselben herum stehen die Blätter, welche eben Meer-grün, unten aber weißlicht und wollicht aussehen, und die Gestalt einer offenen und ausgespreitzten Hand haben. Die Blüthen, welche an den äussersten Theilen des Haupt-Stengels, und seiner Zweige herfür kommen, sind weiß und ohne Geruch, grünen, wenn sie abgefallen, die in langen und platten Schoten bestehende Früchte folgen, in deren ieglicher fünff bis sechs platte, harte und gelblichte Saamkörner oder Bohnen stecken. Sie haben harte, weisse Wurtzen, welche untergepflüget dem Acker eine treffliche Düngung geben. Man säet sie im Frühjahr mit andern Hülsen-Früchten in allerley Boden, den man entbehren kan, besonders aber gerne in feuchten und fetten Grund, welcher sonsten weder Haber noch Gerste trägt, oder zu geil ist, und worauf das Getraide zu stark ins Stroh wächset. Sie bedürffen keiner sonderlichen Wartung und Ausgrasung, indem sie wenig oder gar kein Unkraut neben sich wachsen lassen, sondern vielmehr dasselbige ausrotten, und das Ungeziefer vertreiben. Man muß sie nicht überreiff werden lassen, sonsten lauffen sie aus, so darff man sie auch, wenn sie geschnitten, nicht so gleich anrühren, sondern müssen noch acht bis vierzehen Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit sie recht austrocknen, indem sie sonst in der Scheune auf einander verschimmeln, daß weder Frucht noch Stroh ausser zum Miste zu gebrauchen ist. Wenn die Bohnen ausgedroschen, so legt man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch dazu kommen kan, weil sie dadurch recht ausgetrocknet, und vor denen ihnen sehr schädlichen Würmern verhütet werden. Das Kraut samt der Blüthe abgeschnitten, und an die Wurtzeln der Obst-Bäume geleget, machet sie frisch, und vertreibet alles Unkraut und Ungeziefer davon. Das Wasser, so daraus gebrannt wird, treibet den Urin, und mit selbigem den Stein, einige gebrauchen es auch als ein Wasch-Wasser zum Angesichte. Dasjenige Wasser aber, darinnen die Bohnen gekocht werden, soll die Wartzen wegnehmen, wenn man sie öffters damit anfeuchtet. Die Bohnen geschroten und gekocht, geben den Ochsen und Rindvieh im Winter eine gute Nahrung, und vor die Mast Schweine ein treffliches Futter. Das Mehl davon wird in grosser Theurung von armen Leuten mit zum Brodte genommen, sonsten aber zu allerhand Pflastern und Umschlägen gebrauchet. Die Feig-Bohnen mit blauer und gelber Blüthe, davon jene ohne Geruch sind, diese aber lieblich wie Violen riechen, werden in Gärten gezogen, und muß der Saamen, weil er sehr hart, einen Tag vorher, ehe man ihn stecket, eingeweichet werden.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum, schwartz oder bunt gebeitzten, wie auch anderm guten Pfund-Holtz ausgeleget und fourniret ist, dergleichen grosse Kästen, Schräncke, Schreib-Tische, Servietten-Pressen, Thresor, Tisch- und Fuß-Gestelle u. a. m. mit besondern darzu bestimmten Lappen überfahren, poliret und glatt gemachet wird, so, daß ein solches neu-gebohntes Stücke wie die schönste Schale einer reiffen Bohne spiegelt. Es werden aber hierzu von rechtswegen viererley Lappen gebrauchet, als ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub aufs reineste abwischet, daß er sich in dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, oder in das Wachs mische; auf diesen folget der Wachs- oder eigentlich sogenannte Bohn-Lappen, mit welchem man sodenn dergleichen Hausrath hin und wieder derb überfähret, bis hier und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibet, welcher Lappen folgender Gestalt zugerichtet werden kan: Man schneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckig Tuch, ohngefehr drey Viertel Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tiegel so viel des feinsten Wachses, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um sich davon recht vollziehen zu können, giesset unter dieses Wachs ein wenig rein Baumöl, rühret es wohl durch einander, und legt den Leinwand-Lappen hinein, daß er an allen Orten mit diesem warmen Wachs sich durchziehe, und nicht etwa an einer Seite vielfach zu liegen komme, endlich wird er mit einem spitzigen Holtz heraus genommen, und wenn er kalt, aufs reineste aufgehaben. Wenn nun mit diesem eines von gedachten Stücken über-

überfahren, und gleichſam gewichſet worden, ſolaet der dritte Lappe, ſo aus dickem feſten wollenen Tuch beſtehet, mit welchem auf das ſtärckſte und derbſte, iedoch allezeit dem Strich nach die Sache gerieben wird, bis ſie einen Glantz bekommt, da denn zuletzt mit noch einem weiſſen leinen Lappen dieſes Stücke zu überfahren und alſo poliret zu einer Zierde hinzuſtellen. Alles dieſes Bohn-Zeug darff keine Nath bekommen, auch ſoll es in einer Schachtel oder anderm Behältniß vor Staub, am allermeiſten aber vor Sand und dergleichen wohl verwahret werden, weil ſonſten Riſſe in das gebohnte geſchärffet werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht wiederum heraus zu bringen ſeyn.

Bohnen-Baum, iſt ein ausländiſches Stauden-Gewächſe, welches bey uns über Winter eingeſetzet, und vor der Kälte verwahret werden muß. Es iſt zweyerley Art: Die erſte kan durch Fleiß des Gärtners zu dem Anſehen eines Baumes kommen, hat gelbſchwartze Rinden und ein bleiches Holtz; Die Blätter ſind drey und drey zuſammen geſetzt, oben grün und unten grau, länglicht und zugeſpitzt, dabey aber eines widerwärtigen, übeln und ſtinckenden Geruchs. Die andere Art ſtincket nicht, hat etwas breitere und rundere Blätter, und ein ſo hartes Holtz, daß auch das ſchärffſte Eiſen daran ſtumpff wird. Das Holtz iſt auswendig gelblicht, inwendig im Marck aber ſchwartz, wie das Franzoſen-Holtz. Beyde Arten blühen im Majo und Junio, tragen goldgelbe Blumen; nach dieſen folgen Schötlein, welche in der Länge einem Finger, in der Breite aber einem Daumen gleichen, und worinnen gemeiniglich vier Bohnen liegen, die erſtlich weiß ſind, alsdenn purpurfärbig und letztlich ſchwartzblau werden. Die Vermehrung geſchiehet durch den Saamen, oder auch durch die Neben-Schößlein, welche nur ſchlechterdings von der Wurtzel abgeſondert werden dörffen. Der Saamen erwecket ein ſtarckes Würgen und Brechen, dahero er zu meiden; Der aus der Wurtzel gepreßte Safft zertheilet, vertreibet und zeitiget; Die zerſtoſſene Blätter aufgeleget, legen die Geſchwulſt, und das Holtz wird wegen ſeiner Schwärtze bisweilen für Eben-Holtz verkaufft.

Bohrer, Neber, iſt ein eiſernes vornen an der Spitze wohl verſtähltes Inſtrument, womit man Löcher in und durch das Holtz bohren kan. Sie ſind nach ihrem verſchiedenen Gebrauch von unterſchiedlicher Gattung, Geſtalt und Gröſſe, ſiehe Natur-Lexicon, und werden deren nicht nur von vielen Handwercks-Leuten, als Tiſchern, Böttgern, Wagnern, Zimmerleuten und andern, ſondern auch in Haushaltungen verſchiedene Gattungen gebraucht, als Hahnen-Zapffen- und Anſtech-Bohrer zu denen Wein- und Bier-Fäſſern; Schlauch-Bohrer oder Schlauch-Neber, den Wein vermittelſt derſelben aus den Fäſſern durch die Schläuche zu ziehen: Dörr-Neber, die Gründe damit in die Fäſſer zu bohren: Allerhand andere kleine Hand-Bohrer, Hohl-Bohrer, Drat-Bohrer und dergleichen, welche in einer Haushaltung gantz unentbehrlich ſind. Die gar langen Bohrer pflegt man zu Ausbohrung derer Waſſer- und Brunnen-Röhren zu gebrauchen. Die Güte dieſes Werckzeuges beſtehet darinnen, daß es ſeine rechte Härte habe, denn wenn es allzuſehr gehärtet, bricht und ſpringet es bald wie Glas, iſt es aber zu weich, thut es ſich gleich biegen, wenn es durch öffters Umdrehen und Bohren erhitzet wird.

Bohr-Mühlen, ſind zu bequemer Ausbohrung derer Flinten-Waſſer- und Brunnen-Rohren, entweder beſonders gebaute, oder aber bey andern Wercken angebrachte Mühlen, welche ſowohl am Waſſer angeleget, oder auch wie Hand-Mühlen zugerichtet werden können. Beſſer aber und mit weit gröſſerm Vortheil bringet man ſie an das Waſſer, und macht an die Welle des Waſſer-Rads ein Kamm-Rad, welches viel oder wenig Kämme bekommt, nachdem es geſchwind oder langſam gehen und treiben ſolle. Das Kamm-Rad aber greifft mit ſeinem Kamm, in einen nächſt daran befindlichen Trillis oder Getriebe ein, und drehet alſo den mitten in demſelben befeſtigten Bohrer mit herum. Der Bohrer wird mit einer Dreh-Docken eingeſchloſſen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren ſoll, liegen auf einer Nuth-Rahme eingeklincket und befeſtiget, iedoch daß man dieſelbe hoch und niedrig ſtellen, und auch gegen den Bohrer nachdrucken möge, welches entweder eine Perſon werckſtellig machen kan, oder es läſſet ſich auch durch Gewichte zu wege bringen, wovon L. C. Sturms Mühlen-Bau-Kunſt und zwar Tab. XXXVII nachzuleſen.

Bollen, werden von einigen die Augen an den Bäumen und Weinſtöcken genennet. Siehe Augen.

Bollen, heiſſet man auch die Knoten am Flachſe. Siehe Flachs.

Bollen abſtreiffen, ſuche Rüffeln.

Bollenbeiſſer, ſiehe Bärenbeiſſer.

Bologneſer-Hündlein, iſt eine Art kleiner zottlicher Schoß-Hündlein vors Frauenzimmer und zuerſt aus Italien von Bologna zu uns gebracht worden, daher ſie dieſen Nahmen behalten.

Bolus, iſt eine Erde, die bald grau, bald röthlich gefunden wird, und in der Medicin guten Nutzen ſchaffet, ſiehe Natur-Lexicon. Den Armenianiſchen, welcher recht zart und glatt iſt, hält man vor den beſten. Er wird auch dermahlen in unſerm Deutſchland an manchen Orten gefunden, unter dieſem iſt der Nürnbergiſche der beſte, wie denn unſere gewöhnliche Roth-Steine einige Art des Bolus abgeben. Man bedienet ſich deſſen zum Anſtreichen und zum Vergolden.

Bombs oder Bombus, iſt der laute Thon oder das Summen der Bienen, der Trompeten-Schall, und endlich auch der ſtarcke durch die

Höf-

hintern ausgelassene Wind, welcher in den Gedärmen des Leibes vorhero umgangen und insgemein von Speisen, welche übermäßige Blehungen mit sich führen, causiret worden.

Boonen, siehe **Bohnen.**

Borcke, siehe **Rinde.**

Borck-Wurm, suche **Wurm der Bäume.**

Bordir-Bret, heisset dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeschnittene Bret, so man sonderlich in einem Gemach als eine Zierat über die Thüren zu machen und die Cortinen daran zu hangen gewohnt ist. Es wird solches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge gemacht, durch den Tapezier überzogen und am Rand der Ausschweiffung, wie auch sonst hier und da mit seidenen, silbernen und goldenen Tressen bebrämet und besetzet oder mit Leisten eingefasset, so gantz vergoldet.

Bordiren, heißt im Garten-Bau, eine Allee oder Gang, von dem übrigen Garten-Platz, Parterren, Blumen- und andern Beeten, mit einer Einfassung von Burbaum, Salbey, Lavendel, Thymian, Erdbeeren und andern dergleichen Gewächse absondern.

Borg oder Borck-Schwein, wird ein verschnittener Eber, Hauer oder Hacksch genennet.

Borgel-Kraut, siehe **Burtzel-Kraut.**

Borgen, wird diejenige Handlung genennet, da eine Person von der andern auf eine Zeit Geld oder eine andere Sache zu seinem Gebrauch entweder umsonst, oder gegen Erlegung eines gewissen Zinses übernimmt. Ein ordentlicher Haus-Vater sucht so viel, als ihm möglich, alles dasjenige anzuschaffen, was er zu seinem täglichen Gebrauch oder bey dieser und jener Verrichtung iedesmahl von nöthen, damit er seinem Nachbar oder Freunde durch öfteres Borgen nicht beschwerlich fallen möge. Und so er dessen ja nicht Umgang nehmen kan, soll er das erborgte in gutem Stande und eben also wieder zurück geben, wie er es empfangen. Auch niemahls etwas am Gelde borgen, er wisse denn sehr wahrscheinlich, wovon er es wieder bezahlen könne.

Born, siehe **Brunn.**

Born-Kresse, suche **Brunn-Kresse.**

Born-Wurtz, siehe **Cardobenedicten.**

Borragen, Borretsch oder Burretsch, ist ein gesundes Küchen-Kraut, wovon so wohl die Blumen, als auch die Blätter (wenn diese nemlich noch jung und zart sind) zum Kräuter-Salat gebraucht werden. Er hat eine weisse ziemlich lange und Fingers dicke, klebrichte und süsse Wurtzel, breite, länglichte, rauhe, am Rand herum stachlichte und runtzlichte Blätter, und treibet einen runden, fetten, hohlen, und mit vielen kleinen Stacheln besetzten fast Ellen hohen Stengel, welcher oben hinaus in viele Zweige zertheilet ist. Seine Blumen sind überaus annehmlich, in Gestalt der Sterne, Himmelblau, auch manchmahl Purpur-Farb oder weiß, und bestehen aus einem einigen Blat, welches aber in fünff Theile ausgeschnitten ist, dergestalt, daß es allerdings das Ansehen hat, als ob iede Blume aus fünff besondern Blättern bestünde. Nach einer iedlichen Blume kommen vier gestreiffte Saamen-Körner, welche denen Natter-Köpffen gleich sehen, und wenn sie zu ihrer Zeitigung gelangen, schwartz werden. Dieses Kraut, besonders aber die Blumen, haben eine sonderbare Krafft das Hertz zu stärcken, und die Lebens-Geister zu erqvicken, und werden dahero nicht nur obgedachter massen zur Speise gebraucht, sondern man pflegt sie auch in den Wein zu legen und davon zu trincken. Es erfordert aber dieses Kraut ausser einer guten und wohlgedüngten Erde, darein es im Frühling gesäet wird, keines weitern Säens noch Pflantzens, denn wenn es einmahl in einen Garten kommt, so vermehrt es sich selber gnugsam, weil der Saame leichtlich ausfällt, ehe man sich solches versiehet. Wenn die Pflantzen zu dicke stehen, so werden sie überzogen und zum Theil ausgerätifft. Sie fangen gegen den Brach-Monat an zu blühen, und continuiren damit den gantzen Sommer durch. In den Apothecken wird vielerley daraus bereitet; Vor das Haus aber eine Conserve zu machen, nimmt man ein gleich weites hohes Glas, bestreuet den Boden mit Zucker, leget eine Lage Blumen etwan Fingers dick, dann wieder Zucker, und darauf Blumen, und wechselt also ab, bis das Glas voll wird, so hat man eine treffliche Hertz-Stärckung, dergleichen auch der Borragen- oder Burretsch-Syrup giebt, den man also verfertigen kan: Wenn aus dem frischen und annoch zarten Kraut der Safft ausgedrucket worden, so lässet man denselben stehen, bis sich alles Grobe zu Boden setzet, nimmt sodenn den geläuterten Safft oben ab, und destilliret denselben in Balneo Mariæ so lange, bis daß von zwölff Pfund Saffts, drey Pfund in dem Helm zurück bleiben. Diese drey Pfund giesset man folgends über frisch gestossene Borragen-Blümlein, und lässet es vier und zwantzig Stunden an einem warmen Orte stehen; Solches thut man sofort zum dritten mahle: drücket hernach den Safft wohl durch ein Tuch, läßt ihn stehen, bis er klar wird; mit diesem klaren Safft vermischet man ferner drey Pfund gestossenen Zucker, und läßt solches zusammen in einem wohl vermachten Glas eine Weile an der Sonnen, oder an einem warmen Orte stehen, bis der Zucker wohl zergangen ist, so hat man einen sehr guten Syrop, davon die Dosis in einem oder zwey Löffel voll bestehet. Das aus dem Safft durch das Destilliren herübergezogene Wasser kan man zum Theil besonders zum Gebrauch aufheben, theils aber mit dem Syrup zu einem Julep vermischen, und in der Haus-Apothecke verwahren.

Borrax, Borax, Berg-Grün, ist eine helle durchsichtige Materie wie Eiß und Alaun anzusehen, wird in Venedig am besten geläutert, wiewohl vieles hierbey auf Vorurtheil und Unwissenheit ankommt. Der beste ist grob, weiß, schön, helle und durchsichtig.

Er giebt denen Metallen den Fluß und wird zum Löthen wie auch zur Reinigung der Wunden gebraucht.

Borsten, sind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopff bis zum Schwantz über sich in die Höhe stehende harte Haare, welche von denen Bürsten-Bindern verarbeitet werden. Sie geben, weil sie noch auf denen lebendigen Schweinen stehen, ein gewisses Merckzeichen ihrer Gesundheit oder auch ihrer Kranckheit: Denn, wenn man einem lebendigen Schweine die Borsten auf dem Rücken ausrauffet, und unten daran ein wenig Blut oder Feuchtigkeit hänget, so ist dasselbe Schwein nicht gesund: Im Gegentheil aber wo die Borsten unten an der Wurtzel nicht blutig noch befleckt, sondern weiß und sauber sind, so ist das Schwein gewiß frisch und gesund. Die Borsten, die man einem Schweine zwischen den Ohren oder hinten an den Hüfften ausräuffet, wenn sie unten an den Wurtzeln, mit denen sie in der Haut stecken, blutig oder gelb-röthlich sind, geben ein untrügliches Merckmahl, daß das Schwein die Finnen habe. Zu geschweigen, daß diese Borsten denen Schustern zu ihrem Drate stat der Neh-Nadeln dienen, so werden insonderheit aus selbigen verschiedene in gemeinem Leben gantz unentbehrliche Dinge verfertiget, dergleichen die mancherley Arten der Bürsten auch Borstwische und Kehrwische. Vor einigen Jahren gab man einem gewissen Printzen in einem gewissen Lande den Anschlag, eine besondere Revenue durch das Monopolium des Handels mit denen Schweins-Borsten zu erlangen. Weil es aber unter die ausschweiffenden Mittel, Cammer-Revenues zu machen, deren Erfindung so wenig schwer als ihren Erfindern rühmlich ist, gehörete, so wurde solches gar bald wieder aufgehoben.

Börst-Schilff, ist eine Art eines sehr schädlichen Schilffes, welches in Wäldern und Wiesen auf sumpfigten Plätzen manchmahl wächset, und der äusserlichen Gestalt nach, wie eine Hohl-Klinge dreyeckigt ist, auch, wenn man ein Blat von einander reisset, einen staubigten Rauch von sich giebet. Wenn ein Stücke Rind-Vieh dergleichen Schilff frißt, so treibt er solchem den Leib auf, daß es, weilen man nicht so geschwinde helffen kan, zerbörsten und crepiren muß.

Borstwisch, ist ein aus Borsten bestehend nützlich Instrument in einer Haushaltung, womit so wohl die Wände und Decken von den Spinne-weben und anderen daran hangendem Unrat zu reinigen, als auch der Staub von den ausgestellten Mobilien gar beqvem abgekehret werden kan. Man hat von diesen insonderheit zweyerley Arten, nemlich kleine und lange, die man in der Wirtschafft brauchet.

Borten, ist ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen, welches ein- oder zweyfarbig, schmal oder breit, am Rande scharff ausgebogen oder gezäcket, und bekommet nach Beschaffenheit der Sorte und Gattung allerley Beynahmen, als Sammet-Spiegel-Schlangen-Büschel-Pfennig-Borten u. a. m.

Bottel-Bier oder **Bouteillen-Bier**, ist eine Art gut vergohrnes Weiß-Biers, wenn selbiges auf steinerne Flaschen oder gläserne Bouteillen gezogen, und ihm ein angenehmer Würtz-Geschmack gemachet werden. Es bestehen aber die hierzu gebräuchlichen Ingredientien in folgenden, als in länglicht geschnittenen Citronen-Schalen, klein geschnittenem Canel oder Zimmet, Würtznelcken, einigen Cardemomen, und auch wohl etlichen Rosinen. Man thut in iede Bouteille nur etwas weniges von ieder Sorte, verwahret selbige sodenn sehr genau vor der Lufft und Wärme, muß sich aber bey dem Aufmachen wohl vorsehen, daß es nicht einem in das Gesicht oder auf die Kleider spritze.

Bottich, Boding, Bodding, Podding, ist ein grosses von starcken eichenen Tauben zusammengesetztes, und mit starcken eisern- oder holtzernen Reiffen gebundenes rundes Gefäß, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürffniß gröſſer oder kleiner ist, auch seinen Beynahmen davon bekommt, wozu es gebraucht wird, dahero hat man Bier-Bottich, Gähr-Bottich, Mösch-Bottich, Stell-Bottich; deren Erklärung unter Bierbrauen gesucht werden kan.

Böttticher-Gefäß, hierunter wird verstanden alle diejenige Hausgeräthschafft von Holtz, welche aus Tauben, Böden und Reiffen zusammen gesetzet ist, und zu vielerley Gebrauch nützet. Es bestehet aber dasselbe allermeist in groß und kleinen Wannen, Fässern, Kannen, Gelten u. s. f. die nach ihrem Gebrauch wiederum verschiedene Benennungen bekommen, davon in Abhandlung dieser Stücke iedes Orts die gewöhnliche Erklärung zu finden.

Böttticher-Holtz, so die Böttticher, (Büttner oder Faßbinder) so wohl zu Reiffen als zu den Tauben und Böden derer Böttticher-Gefässe brauchen, und soll bey Aus- oder Abholtzung eines Gehaues, vor Schlagung der Scheite ausgezogen, und darzu kein Eißklüfftig- faulfleckig- oder knotiges, und von starcken Aesten unreines Holtz, auch von keinen verdorrten Stamm oder Windbruch genommen werden. Siehe ferner Reiff.

Bottichs-Hefen, siehe Hefen.

Bottichs-Reiffen, siehe Reiff.

Boxen oder **Büchsen**, nennet man diejenigen von Eisen-Blech meist 6 Zoll breite und wohlzusammen geschweiste Rincken, die an den Enden etwas scharff, in der Mitte aber starck und mit einem Ansatz versehen seyn müssen. Sie werden gebrauchet bey denen holtzernen Röhren zu Wasserleitungen, da man selbige vor die gebohrte Oeffnung schlägt, und alsdenn der andern Röhre ihre Oeffnung an das aussenstehende Theil dieser Boxen

ebenfalls anstösset, auf welche Art immer eine Röhre an die andere, und Mündung auf Mündung gebunden werden kan.

Boxen oder Büchsen, sind eiserne runde ohngefehr drey Finger breite aber nicht völlig zusammen geschweißte Bleche, welche hinten und vorn in die Rade-Naben gestecket werden, daß sich solche auf den Achsen-Blechen nicht auslauffen.

Bouillon, ist eine aus gewissen Sachen ausgekochte kräfftige Brühe oder Suppe, welche an die Essen gegossen wird, um sie desto wohlschmeckender zu machen. Sie wird auf mancherley sonderlich aber folgende Art zubereitet: Man nimmt ein gutes Stücke Rindfleisch, und ein paar Marcks-Knochen, oder auch alte Hüner, Kalbfleisch und dergleichen, wäschet dieses alles auf das reineste aus, setzet es, nachdem es genugsam gesaltzen, mit Wasser zum Feuer, und lässet es mit gantzer Würtze, als Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, zusammen kochen, darbey es denn sauber abgeschäumet, und die Brühe endlich davon klar zu oben gedachtem Gebrauch genommen und abgegossen wird, wodurch eben die Bouillon sich von der Coulis unterscheidet, weil zu dem letzten das Fleisch in der Brühe zerrühret, und durch ein Haar-Tuch gestrichen werden muß.

Bouquet, nennet man einen von Blumen förmlich zusammen gebundenen Strauß, welchen man in der Hand zu tragen, oder wie das Frauenzimmer an die Brust zu stecken pfleget. Dieses ist auch gewohnet dergleichen auf die eine Seite des Kopffes zu stecken, und vielmahlen an statt der natürlichen Blumen andere von Seide und Schmeltzwerck nachgemachte zu gebrauchen.

Bouteille, heisset eine iede gläserne oder steinerne Flasche, die unten einen weiten Bauch hat, der sich oben her nach einem engen Halse zu einziehet, und siehet man deren zu mancherley Gebrauch unterschiedene Arten, die theils mit Füssen und oben durch einen Deckel verschlossen werden können, wiewohl selbige alsdenn auch immer andere Nahmen bekommen. Am allermeisten werden unter dieser Benennung verstanden die nach unterschiedener Farbe gemachte gläserne enghälsige Flaschen, darauf man Wein, abgezogene Wasser und andere flüßige Materie zu füllen pfleget, um solche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Boutteil-Bier, siehe Bottel-Bier.

Brach-Acker, siehe Brachen.

Brach-Distel, siehe Mannstreu.

Brache, (die) darunter werden nicht nur alle brach-liegende Felder oder Brach-Aecker, sondern auch die Zeit und Arbeit des Brachens, selbsten verstanden, also: wenn gebrachet, oder die Brache (nemlich das Brachfeld) umgerissen worden, so sagt man: Die Brache ist geschehen.

Brachen wird diejenige Arbeit genennet, wenn man den Acker, so vorhergehenden Sommer Gersten und Haber getragen, und nachmahls bis um Walburgis oder gegen Johannis folgenden Jahres geruhet, das ist, unbesäet liegen geblieben, (als welche Zeit über man solchen Brach-Acker zur Vieh-Hütung gebrauchet) wiederum das erste mahl mit dem Pflug umreisset, davon er Brach-Acker heisset. Es geschiehet aber diese Arbeit darum, weil das Winter-Getraide, als Rübsen, Weitzen, Korn ꝛc. zärtere und bessere Eigenschafften hat, als das Sommer-Getraide, dahero es auch einen mildern, öffters geackerten und besser, als zur Sommer-Saat zugerichteten Acker haben will. Ingleichen dienet es auch, daß die Qvecken in dem Erdreich zerrissen werden, auch der Rasen sich wohl erliegen, und die Erndte-Zeit über faulen könne, nicht weniger, daß die Lufft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denselben austrockne, und fein mürbe mache, damit er sich hernach desto besser arbeiten lasse. Man nimmt das Brachen um Walburgis, oder zu Anfang des Brach-Monats vor, wenn die Winter-Feuchte völlig aus dem Felde ist, bald nach einem Regen, und im letzten Viertel des Mondes, da der Acker nicht so balde wieder beraset. Man hat sich auch mit dieser Arbeit, welche eine von den schwersten und kützlichsten ist, sehr wohl in Acht zu nehmen, daß man, sonderlich in schweren guten und harten Feldern, nicht allzugrosse Stücke oder Schollen breche, in wilden und bösen, oder zähen und nassem Erdreich die Schaar nicht zu tieff führe, (denn sonst bleibet der Acker gantz) noch in nassen Jahren zu zeitlich brache, weil das Feld sonsten durch einander schwimmet, und wiederum bald beraset und qveckicht wird. Uiberhaupt ist davon zu mercken, daß wenn die Brache recht geschiehet, so folgen darauf gute Jahr-Arten, und wird diese insgemein vor halbe Düngung gehalten.

Brach-Feld, wird dasjenige Feld genennet, welches aus Brach-Acker oder Brach-Felde bestehet. Siehe Arten und Brachen.

Brach-Monat, siehe Junius.

Brachsmen, Brächsen, Brasem, Brassen, Prachsen, Präßen, sind Fische, die fast den Karpffen gleich kommen, aber breiter und flacher sind, auch grössere Schuppen haben, iedoch bey weitem nicht so wohlgeschmack sind, als dieselben. Sie haben kleine Köpfe und vier Floß-Federn, (nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauche,) und halten sich gerne in langsam fliessenden Strömen und grossen Land-Seen auf, leben vom Mergel und leimigter Erden im Grunde, wie auch von denen Kräutern, die in flachen oder seichten Orten wachsen. Man fänget sie so wohl im Sommer, da sie etwas magerer, als im Winter unterm Eiß, da sie am fettesten; ihre Laich-Zeit aber ist im April.

Brach-Vögel, dieser sind dreyerley Arten: 1) Die sogenannte Keil-Haken und Fasten-Schlier, ein Vogel an Grösse, wie eine

eine verkielte Truthenne, und von Farbe als ein Trappe, mit langen Füssen, dahero sie sehr schnell lauffen, und in gewisser Zeit sich auch wiederum zu drücken und zu verbergen wissen. Sie haben auch einen Schnabel und Kopff, nach Proportion, in der Form wie ein Trappe; sind ungemein geschwinde im Flug, und pflegen helle zu pfeiffen. Sie ziehen Herbst- und Frühlings-Zeit, brüten aber selten allhier zu Lande; doch hat man dieselben wohl ehe auf Brach-Aeckern, und in Stein-Ritzen gefunden, da sie zwey Junge auf eine Brut gehabt. Ihre Nahrung ist Gewürme, sonderlich Regen-Würmer, und sind nicht anders, als durchs Schiessen zu bekommen. 2) Die andere Art wird Saat-Hüner genennet, welche so groß, als eine Taube, und von schönen bunt-farbigen, und sprencklichen aränschilderigen Federn sind, und zu Herbst-Zeiten gerne auf den Saat-Feldern zu seyn pflegen. Sie ziehen in Menge, wie die Kibitze. Weilen ihre Brut nicht hier zu Lande geschiehet, so kan man auch nicht wissen, wie viel sie Junge ausbringen. 3) Die dritte Art aber, welche die kleineste unter diesen dreyen ist, und schöne bunte Federn, iedoch am Bauch etwas weissere, als die Saat-Hüner hat, nennet man Dirgen. Sie halten sich gleichfalls auf denen Saat-Feldern auf, und ziehen zu gleicher Zeit, wie die ersten beyden, brüten auch, wie jene, nicht hier zu Lande. Weil sie meistens in freyem Felde liegen, und sehr schlau sind, so kan man sie nicht anderst, als mit Schiessen, wiewohl schwer bekommen.

Brähnen, wird von den Sauen, Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen gesaat, wenn sie sich nach dem Eber oder Hackschen sehnen, und zukommen wollen.

Brätlinge, Brödlinge, sind eine Art Erdschwämme, einer braun- oder fast Ziegelröthlichen Farbe, welche gerne in Wäldern wachsen, haben einen süssen Milch-Geschmack, und, wenn sie reine gemacht, entweder in Butter gebraten, oder sauer mit Eßig, oder auch mit Milch-Rahm zugerichtet werden.

Bräune, ist eine Kranckheit, welche unter denen Schweinen sehr gemein ist, da in dem Halse eines Schweines sich das Zäpfflein entzündet, wodurch die Lufft-Röhre versperret wird, daß es endlich ersticken muß. Das Merckzeichen, wodurch man diesen Zufall erkennen kan, ist, wenn einem Schweine die Zunge geschwillt, und braun, blau oder schwartz wird. Solchem Uibel nun muß bald anfangs mit Schlagung einer Ader unter Zungen begegnet, und darauf dem Schweine das Maul mit unter einander gemischten Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben werden; man kan es auch über Burtzel-Kraut und Haus-Wurtzel, oder über Mauer-Pfeffer trincken lassen. Wenn ein Pferd die Bräune hat, darff man nur 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album Græcum oder weissen Hunds-Koth, und für einen Pfenning Alaun wohl durch einander stossen, und Honig darunter mischen, hiernächst dem Pferde die Zunge schaben, bis sie schier blutet, und darauf dieselbe mit einem rothen oder blauen wollenen Tuche abwischen, und dagegen obiges Pulver mit dem Honig darauf schmieren, so wird es bald besser werden.

Brahne, wird ein mit Laub-Holtz bewachsener Holtz-Feld- oder Wiesen-Rand genennet.

Bram-Capern, siehe Capern.

Brand, wird gemeiniglich derjenige schädliche Zufall genennet, welcher einige Gewächse, aus übler Disposition des Nahrungs-Saffts, zu betreffen pfleget, und demnach ist derselbe eines Theils eine Baum-Kranckheit, welche den Stamm inwendig um das Marck herum schwartz und anbrüchig machet, von aussen aber die Rinde am Holtze verzehret, daß sie von unten bis oben gantz schwartz aussiehet, auch der Baum im Gipffel gelb und welck wird. Es entstehet aber derselbe aus drey Haupt-Ursachen: 1) Wegen überflüßiger Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Saffts zwischen Holtz und Rinde erstücket, sodenn die Rinde erhebt, dürre und brandig machet. 2) Wenn der Baum beym Versetzen entweder aus Unbedachtsamkeit, oder aus Unverstand anders gesetzet wird, als er vorhero gestanden, nemlich, wenn die Morgen-Seite nicht wieder gegen Morgen, sondern etwan gegen Mittag oder gegen Abend, oder gegen Mitternacht zu stehen kommt. Und 3) wenn ein Baum mit einem Brot-Messer geschnitten oder gepfropffet wird. Diesem Uibel nun abzuhelffen, soll man, wenn der Brand aus der ersten Haupt-Ursache herrühret, einen solchen Baum bey Zeiten schrepffen, und dem Safft solcher Gestalt Lufft machen, damit die böse Feuchtigkeit heraus dringen könne; welches am besten im April und May, auch wohl noch im Junio und Julio zu geschehen pfleget, des Abends bey vollem Mond-Schein, zwischen der Abend- und Mitternacht-Seiten mittelst eines subtilen Pfropff-Messers, womit man, nachdem der Baum groß ist, zween oder vier von den Aesten bis auf die Erden gehende, und gleich neben einander stehende Risse machet, iedoch daß man nicht tieffer, als die äusserste Rinde ist, mit dem Messer komme; und also das Holtz nicht mit angreiffe. Wenn der Brand aus der andern Haupt-Ursache entstehet, und man gleichwohl die Bäume nicht erst gerne wieder ausnehmen will, so darff man nur Haber-Spreu, Leimen, Küh-Koth und Asche unter einander mengen, und die Seite so vorhin gegen Norden gestanden, nun aber gegen Mittag sich kehret, etliche Jahr sowohl im Winter, als im Sommer darmit dicke bestreichen; zuweilen, wenn es im Sommer kühle Tage giebt, solches davon nehmen, und der Rinde frische Lufft zukommen lassen: Wenn es aber wieder heiß wird, die entblößte Stätte auch wieder beschmieren, so wird der Baum allemach der Lufft und Sonne gewohnet werden, und sich wieder erhärten. Kommt aber der Brand aus der dritten Ursach her, so bedienet

man ſich ebenfalls des Schrepffens; hätte aber der Brand bereits den Stamm angegriffen, ſo muß man das ſchwartze und verbrannte bis auf das friſche Holtz behend ausſchneiden, und ſodenn mit einer guten Brand-Salbe verſchmieren; man kan auch allenfalls, wenn etwan der allzudürre oder gar zu trockene Erdboden daran ſchuldig ſeyn ſollte, das böſe Erdreich um den Baum ausgraben, und fruchtbares an deſſen Stelle ſchütten, den Baum unten an denen Wurtzeln etliche mahl mit Menſchen-Harn begieſſen, und Reben-Aſchen um die Wurtzel legen, dabey aber auch des Schrepffens nicht vergeſſen. Die **Brand-Salbe**, davon oben Meldung geſchehen, wird auf folgende Weiſe angerichtet: Nemlich man nimmt ein halb Pfund Baumöl, zwey Loth Wachs, und ſo viel Hartz und Schmeer, läſſet ſolches unter einander ſieden; und wenn man den Baum von dem Brande wohl geſäubert, auch ein- oder zweymahl mit Spülwaſſer ſauber abgewaſchen, ſo kan er mit dieſer Salbe nachgehends beſchmieret werden.

Brand oder **Brenner**, in dem Getraide über, als Gerſte, Haber, und ſonderlich im Weitzen, den er am gewöhnlichſten betrifft, beſtehet darinnen, daß die Körner in den Aehren ſchwartz wie Kohlen, und nach und nach immer weicher werden, ſo, daß ſie ſich mit den Fingern zu einem rechten Mehl-Staub zerdrücken laſſen, bis ſie auch endlich in ſolchem gedachten Staube von ſelbſt verfliegen. Chriſtian Wolff in der Entdeckung der wahren Urſache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 4 § 19 gäntzlich dafür, daß der Brand nicht anders als eine Mißgeburt wäre, denn er habe an allen brandigen Körnern einerley Figur gefunden, welche von der Figur der guten Körner gantz merckl. unterſchieden, und ſey durch das Fernglas klar abzunehmen, daß das brandige Korn ſich gegen die Spitze oben in drey Theile theile, nicht anders, als wenn drey Körner in eines gewachſen wären; er läſſet aber annoch unausgemacht, woher es komme, daß die Natur in dem Getraide dergleichen Mißgeburten hervor bringe, und zeiget im übrigen, warum dieſe unförmliche Körner mit den anderen guten nicht gleichen Wachsthum haben können, weil nemlich der Safft, der gewöhnlich in allen Theilen ſich herum beweget, durch dieſe ungeſtalte Figur in ſeiner Bewegung gehindert werde, und indem er ſtehen bleibet, allda verderben müſſe, wie alle andere flüßige Materien, wenn ſie ſtille ſtehen. Doch dadurch erkennen wir zwar etwas, nicht aber alles. Denn es iſt uns ſonderlich daran gelegen, da die Urſache der Verſtockung der Säffte, dieſe Mißgeburt der Natur oder der verderbte Bau der Körner iſt, auch zu wiſſen: woher dieſer entſtehe, damit wir uns in der Wirtſchafft gegen dieſes Ubel vorſehen wollen? In denen Leipziger Sammlungen œconomiſcher Sachen, wird p. 113 ſq. ſonderlich § 11 des II Stücks, wahrſcheinlich behauptet, daß dieſe Mißgeburt aus einem Verwirren, nicht aber gäntzlich verdorbenen **Signatur des Saamens** (denn dieſer letzte iſt ein gantz todter Saame) entſtehe, dieſe Verwirrung aber theils im Acker, wenn das Wetter und Säen nicht recht in acht genommen wird, theils auſſer dem Acker in dem Saamen durch mancherley Urſachen erfolge. Es wird aber ſonderlich § 13, 14 als eine allgemeine Urſache alles Verderbens des Weitzens, und ſonderlich dieſer Verwirrung der Signatur angegeben, daraus dieſe Mißgeburt, in ſolcher aber durch die Stockung des Saffts, endlich der **Brand** hergeleitet. Ja aus dieſem Grunde werden auch Præſervativ- und Curativ-Mittel gegen dieſe Kranckheit gezeiget. Zu denen erſten gehören, daß das Getraide auf dem Acker fein abtrockne, nicht naß eingebantzet, das Saamen-Korn trocken auf den Boden gebracht, daſelbſt dünne aufgeſchüttet, ferner trocken und kalt, endlich zwar dicke auf Hauffen geſchüttet, dabey aber offt umgeſtochen, auch ein jähriger alter wohl abgetrockneter Saame in die Erde gebracht werden müſſe. Wenn man aber befürchtet, daß eine Diſpoſition zur Fäulniß der Hülſe und der darauf in der Erde erfolgten Verwirrung der Signatur ſchon im Saamen aus der Vernachläßigung ietztgemeldter Dinge vorhanden ſey; ſo wird zum andern angerathen, etwas zu brauchen, welches dieſe Diſpoſition corrigiret, und alſo die Fäulniß zu verhindern und zu heben geſchickt iſt, ſo dennoch, wann die Diſpoſition ſchon ſehr weit eingedrungen, und das Mehl in der Hülſe ſelbſt angegangen ſeyn ſolte, nicht viel helffen würde. Dazu nun ſchlägt man vor, das reine Aus- und Abwaſchen des Saamens: Man ſoll ferner Birn-Baum-Aſche, darzu man etwas Saltz thut, mit Waſſer vermiſchen, und auf den Saamen ehe man ihn ſäet, ſprengen: Ja die Aſche überhaupt wird unter den Saamen 2 Tage vor dem Säen gemenget und mit geſäet. Ferner, dienet auch den Saamen, zu kälchen, womit man ſo verfähret: Man ſchüttet den Saamen auf der Tenne in einen Hauffen, feuchtet ihn mit Miſtpfütze, wann der Acker mager, ſonſt aber mit bloſſem Waſſer, ſtarck an, ſtreuet eine Portion lebendigen Kalch, Holtz-Reben-Aſche, und ſo viel Hände voll Saltz, als es Scheffel ſind, oben drauf, ſtürtzt den Hauffen viel mahl um, wiederholet das Anfeuchten etliche Tage über den 2ten Tag ſo lange, bis der Weitzen nicht mehr trocken werden will, und läßt ihn alſo wohl 8 Tage in dieſer Beitze liegen. Hierauf wird er wohl getrocknet und in die Erde gebracht. Es wird hiernechſt ferner von andern in denen Wirtſchaffts-Büchern befindlichen Urſachen und vorgeſchlagenen Mitteln daſelbſt weiter gehandelt. Denn in denenſelben giebt man gemeiniglich den Brand zweyerley Sachen Schuld, entweder einem ſchädlichen Thau und Dampff, der unvermerckt bey ſtillen Tagen und Nächten auf die Saat, das Gras und Gewächſe falle, und durch die etwa ſchnell darauf erfolgte ſtarcke Sonnen-Hitze das Korn eben alſo verbrennet würde; oder man ſchreibet die Urſache dem verdorbenen Saamen ſelbſt

ſten zu, welcher Saame wiederum theils auſſer der Erde durch einen und andern Zufall verwahrloſet werden könte, theils aber erſt in der Erde verderbet werde; und dahero findet man auch an dieſen Orten folgende Mittel wider den Brand, die durch die Erfahrung beſtätiget ſeyn ſollen. Welche demnach die Verderbniß des Saamens durch eigene Unreinigkeit vor die Urſache des Brandes halten, verlangen, daß der Saame den Tag vorhero, ehe man ihn ſäet, auf das reineſte in Fluß-Waſſer gewaſchen werde, die Säcke, darein er geſacket, ſollen gleichfalls reine und kein Mehl darinnen hangend geblieben ſeyn, ja das Säe-Tuch müſſe ebener maſſen vorhero rein ausgewaſchen werden. Diejenigen hergegen, welche vermuthlich davor halten, daß der Saame von etwas in der Erde verderbet werde, geben folgendes Mittel vor ſehr gut an: Sie ſieben unter den Saamen zwey Tage vorhero, ehe ſie ihn ſäen, Aſche, und werffen ihn alſo mit der Aſche in den Acker: Noch andere aber halten vor das beſte und ſicherſte Mittel wider den Brand, daß man altjährigen Weitzen zu dem Saamen nehme. Wenn in den Weinbergen der Brenner oder Brand die Weinſtöcke trifft, ſo pflegen die Blätter davon roth und dürre zu werden, daß man ſie reiben kan, die Trauben zu verhärten und einzuſchrumpffen, das Holtz aber nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen, alſo, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Sencken dienen; es pflegen aber die Wintzer, ſo bald ſie nur den Brand-Schaden mercken, Wurtzeln von wilden Kürbſen und Coloqvinten zu nehmen, im Waſſer zu beitzen, und darnach mit ſolchem Waſſer die beſchädigten Reben zu begieſſen; am beſten iſt es gethan, wenn alles durch den Brand verletzte und unſaubere glatt weggeſchnitten wird.

Brand, iſt ein gewiſſes Kennzeichen, ſo in berühmten und vornehmen Stutterey en denen Füllen an einen von den hintern Bügen gemacht, und entweder mit einem heiſſen Eiſen gebrennet, oder aber mit Scheide-Waſſer, oder einer andern ſcharffen Materie geätzet wird, damit man daran erkennen könne, in welchem Geſtütte ſie gefallen und erzogen worden. Die Zeit, wenn der Brand ſoll gemacht werden, iſt am beſten im dritten Jahr, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Daß der Brand von dem kühlen Morgen- und Abend-Thau deſto lieber und ſchöner heile; mag man ſie alſo gleich zuvor zeichnen, ehe man ſie will auf die Weide laſſen. So bald das heiſſe Eiſen den Brand gethan hat, muß man den Schaden mit reinem Baumöl wohl ſalben, welches der Brand, wenn er noch warm iſt, fein annimmet, und nicht weiter um ſich friſſet; es ſchälet ſich auch die Haut deſto eher von dem Fleiſche, und fällt ſelbſt davon ab, (denn mit den Händen ſoll man ſie nicht herab reiſſen) es bleibet auch das Fleiſch gar ſchön rein und friſch, und wächſet eine andere Haut, ſo keine Haare wieder träget, an die ſtat. Einen Brand ohne Feuer zu machen, und das Zeichen nur einzuätzen, geſchiehet alſo: Erſtlich machet man das Zeichen mit Kreide auf einen höltzernen Teller, oder ſonſt glattem Holtze, daß die Kreide ziemlich dicke daran ſey, drucket hernach dem Pferde auf den Ort, wo das Zeichen hinkommen ſoll, ſo wird ſich die Kreide anlegen; wäre es aber ein Schimmel, müſte das Zeichen mit ſchwartzer Farbe auf das Bret oder Teller gemachet werden: Wenn das Zeichen kenntlich iſt, ſo nimmt man ein ſcharffes Scheerlein, ſchneidet die Haare, darauf das Zeichen iſt, ſubtil heraus, und ſtreichet mit einer Feder etwas von Scheide-Waſſer darauf, ſo gehen die Haare aus, und ſiehet einem Brand gleich. Oder: auf die Art, wie in dem Oldenburgiſchen die Pferde gezeichnet werden: Erſtlich wird weiſſer Vitriol und Alaun, iedes ein Pfund, des reineſten Salpeters ein halb Pfund auf heiſſen Sand geſetzet, und durch das Balneum Mariæ deſtilliret. Wenn man nun dem Roß ein Zeichen brennen will, muß mans ſo groß der Brand ſeyn ſoll, mit einem Scheermeſſer weg ſcheeren; wenn nun der vorhero mit einer Kreide beſchehenen Zeichnung nach, das Haar weggeſchoren, tunckt man hernach einen Penſel in obgedachte übergezogene Materie, und fähret der Zeichnung nach, ſo wird das Zeichen ſchön und wohl ſichtig werden, auch kein Haar mehr an ſelbigem Orte wachſen.

Brand, iſt zum andern eine nöthige Cur, ſo mit einem Pferde vorgenommen wird, wenn man demſelben etwan den Spalt, Uiterbein, Gallen, oder einen andern Schaden brennen muß. Dieſes ſoll im abnehmenden Monden, und auch wenn der Tag abzunehmen beginnet, geſchehen, ſo bald der Brand einem Pferde gegeben, Leimen mit Eßig anfeuchten und dem Pferd ober- und unterhalb des Brands überſchlagen, ſo treibt es die Hitze vom Schaden. Man ſoll auch das Pferd um den Brand neun Tage lang, ieden Tags einmahl mit Schweinen Fett ſchmieren, ſo erhebt ſich der Brand und löſet ſich von der Haut, auch alle Tage friſchen Leimen um den Brand ſchlagen, und das Pferd in kein Waſſer gehen laſſen, oder ſonſt netzen: aber am zehenden Tage muß der Leimen abgewaſchen, und das Pferd gantz gemach in ein Waſſer geritten werden. So bald der Brand und übriger Unrat heraus iſt, ſo nimmt man ungelöſchten Kalch, ſiebet denſelben rein, und wirfft ihn in die Wunde, als welches das wilde Fleiſch verhütet und heilet. Wird ein Roß ohngefehr gebrannt, ſo nimmt ein Maaß Honig, Wachs, Grünſpan, Terpentin und Zucker, iedes drey Loth und ein wenig Eßig, laß es wohl unter einander ſieden, doch daß es nicht überlauffe, ſo haſt du eine gute Brand-Salbe, damit ſchmier den Brand. Eine andere gute Brand-Salbe iſt auch dieſe: Nimm eine oder zwo Hände voll friſchen Schaaf-Miſt, reibe ſolchen in einem Pfund ungeſaltzener Butter, geuß es beedes zuſammen auf ein friſch Waſſer und drucks durch ein Tuch, und ſchmiere denn dem Roß den Brand damit. Der

Kalte Brand an den Pferden iſt ein gefährlicher und tödlicher Zuſtand, wenn er einmal überhand genommen, dahero man dieſem U[illegible]

el in Zeiten vorbauen soll: Wolte demnach zu einer gefährlichen Wunde Geschwulst kommen und der kalte Brand dazu schlagen, so muß der Schaden erst mit warmen Eßig rein gewaschen und mit Ziegel-Oel geschmieret werden. Hernach nimmt man ohngefehr vor einen Groschen weissen Bolus, Rosen-Oel vor zwey Groschen, und Gold-Glette vor einen Groschen, ingleichen das Weisse von drey Eyern, machet aus diesen allen eine Salbe und schmieret den Schaden damit. Wolte dieses nicht gleich anschlagen; so nimmt man eine Hand voll frischen Leinen, ein Glas voll Eßig, eines voll Brantwein, um einen Groschen Silber-Glette und das Weisse von drey Eyern, schmieret die Salbe davon des Tages drey mahl auf den Schaden und giebt zugleich dem Pferde die Schwartz-Wurtz mit in dem Futter. Wenn der Brand in einem Schaden schlägt, so nimm Taubenroth, brenn es aus in einem Kolben, und thue dasselbige Wasser in den Schaden, es löscht den Brand in einer Stunde, und ist keine bessere Löschung. Oder; Nimm ungelöschen Kalch, thue solchen in einen Topff, giesse Wasser darauf, rühre es wohl durch einander, darnach lasse es eine Weile stehen, bis es lauter wird, geuß das obere Wasser davon, und wieder ander frisch Wasser daran, rühre es wieder um, so wird es wie eine Milch, netze ein Tüchlein darein, und schlage es über den Brand, es hilfft. Oder: Nimm Hollunder-Blätter, zerstosse sie, druck den Safft heraus, temperir solchen mit Wein-Eßig, und lege ihn auf den Brand: Oder auch ein wenig Milch in eine Lauge gethan, und ein damit genetztes Tüchlein übergeschlagen, ist ebenfalls eine gute Brand-Löschung.

Brand an den Menschen entstehet 1) wenn man sich mit Feuer oder siedendem Wasser und dergleichen also verbrennet, daß davon grosse Blasen auflauffen, die offt sehr in das Fleisch einfressen und einen heßlichen Brand Schaden zurück lassen. Bey diesem Zufall muß man alsobald bedacht seyn, die Hitze auszuziehen, und ist das allerbeste Mittel, wenn man den verbrannten Ort nahe gegen das Feuer hält, und immerzu Saltz darüber streuet, ob es gleich empfindlich schmertzet; Hierauf macht man einen Umschlag von gekochter blauer Stärcke, oder von guter Ziegen-Milch samt dem Rahm, ungelöschten Kalch und Honig; oder man streiche nur blossen Tischer-Fürniß darüber. Bey allen diesen aber nimmt man sich in acht, daß die aufgelauffenen Blasen nicht gleich und so gar zerrissen werden, weil dieses den Schaden ärger machet. Es ereignet sich nechst diesen auch ein Brand, wenn 2) durch eine hefftige innerliche Entzündung an einem Theil des menschlichen Cörpers, das Blut und der Nahrungs-Safft dergestalt ausgetrocknet wird, daß dieser Ort und die daran liegende Theile immer nach und nach unempfindlicher werden, und endlich gantz absterben, welches man den kalten Brand nennet. Diesem Uibel in der Zeit vorzukommen, machet man aller drey Stunden einen Umschlag von starcken Wein-Eßig, Campffer und frischen Kuh-Mist; Solte aber dieses oder andere Artzney-Mittel nicht balde anschlagen, muß durch Abnehmung des Gliedes dem daher zu besorgenden Tod des Menschen vorgekommen werden.

Brand in Wäldern, entstehet entweder in grosser anhaltender Dürre und Sommer-Hitze, da ohne diß das von schwefelichter und hartzigter Fettigkeit zur Hitze und innerlichen Feuer bereits inclinirende Tangel-Holtz leichte zur Flamme ausschlägt; oder wenn durch Unvorsichtigkeit der Kohler, Aescherer und Holtzhauer, so nachläßig mit dem Meulerbrennen, Aeschern oder Toback schmauchen umgehen, oder wohl gar aus Bosheit und Leichtfertigkeit gottloser Leute Feuer in die Gehöltze gebracht wird, da es das dürre Moos, Gras, Reisig, und dergleichen Feuer-fangende Sachen ergreifet, also überhand nimmt, daß grosse Reficren, und wohl offt auf etliche Meilen im Umfang ruiniret werden. Es giebet in solchen Bränden ein grausames Geräusche und Brausen, sonderlich bey dem Fichten- und Tannen Holtze, wann der grüne Tangel durch die Gewalt des Feuers in Brand kommt, und sind solche ausgebrannte Räume mit Schrecken anzusehen, wenn alles bis auf den Grund kahl abgebrannt, ja Holtz, Rasen und Wurtzeln zu Asche worden; Am meisten ist zu bedauern, daß auf solchen Brand-Räumen und Gegenden in vielen Jahren kein Holtz wieder anfleugt, und der Erdboden so durchbrennet worden, daß er es in viertzig, funffzig und mehr Jahren nicht überwinden kan; Und obgleich vermittelst der Asche etwas Gras wächset, so kan doch der Baum-Saame keine solche Schärffe und Lauge von der Asche vertragen, und also auch nicht aufgehen, sondern es wird derselbe davon gäntzlich zerfressen. Wo nun ein solcher Brand in Wäldern entsteht, da werden die Angrentzenden durch Glocken-Schlag aufgefordert, und gantze Dorffschafften und Aemter aufgeboten, Rettung zu thun, da wird das Feuer mit Wasser gelöschet, oder mit grossen Tannen- und Fichten-Aesten ausgeschlagen, oder welches das sicherste, Gräben gegen das Feuer aufgeworffen und gezogen, das Moos und Rasen oben abgeräumet, das im Wege liegende dürre Reißig und Holtz weggeschaffet, damit das Feuer nicht darinnen fortlauffe, sondern sich aufhalten müsse, iedoch brennet es wo holtzigt und torfficht Erdreich ist, unter der Erden, und in Wurtzeln immerforthin. So hilfft auch bey grossen Bränden das Graben-Aufwerffen nicht: Denn wenn dergleichen Tangel-Höltzer in der Nähe stehen, so fleigt die Lohe über die Gräben, ergreiffet die Aeste des Holtzes, so auf der andern Seite sind, und gehet also ungehindert fort. Dahero man alle Behutsamkeit und Vorsicht gebrauchen, und absonderlich bey dürren Jahrs-Zeiten ein wachsames Auge auf die Hölzer haben, auch denen Zimmerleuten, Holtzhauern, Schäfern und Hirten, so darinnen zu arbeiten oder das Vieh zu hüten haben, das Toback schmauchen im Holtze, bey empfindlicher Straffe verbieten solle, damit dergleichen Unglück nicht entstehen möge.

Brand und Feuer iſt endlich das groſſe Unglück, welches theils aus Bosheit, theils aus Verwahrloſung und Unvorſichtigkeit, theils durchs Wetter, Dörffer und Städte betrifft, und die Häuſer und Güter jämmerlich verzehret, ſehr arme Leute macht, und daher durch gute Land- und Stadt-Feuer-Policey-Ordnungen, Geſetze und Anſtalten, theils vorhero verhütet, theils dabey und darnach vermindert werden kan und ſoll. Zu dem letzten gehören auch die Brand-Caſſen und dergleichen. Siehe Feuer, ingleichen die Leipziger Sammlungen von œconomiſchen Sachen, III Stück p. 211, ꝛc. die Art. allhier Brand-Giebel, Brand-Mauer, Feuer-Leiter, Haken-Sprize ꝛc.

Brand-Bock, ſiehe Feuer-Bock.

Brand-Feſt, ſuche Feuer-Feſt.

Brand-Flecken, werden diejenige Oerter geheiſſen, darauf in einem zugerichteten Erdboden kein Gewächſe aufkommen will, wenn man auch den möglichſten Fleiß deshalben anwendet, dergleichen ſonderlich in manchen Weinbergen anzutreffen. Es liegt aber der Fehler allermeiſt an dem unterſten Boden, weil daſelbſt an ſolchem Flecke, wo nicht Stein-Brüche, doch ſonſt grob ſandig Erdreich befindlich, welches keine Feuchtigkeit hält, ſondern ſolche alle durch ſich durchfallen läſſet.

Brand-Fuchs, ſiehe Fuchs.

Brand-Giebel, ſind ſtarcke Mauren, welche die Häuſer zweyer Nachbaren, und an denſelben die Dach-Stüle und Sparr-Wercke von einander ſcheiden, und ſodenn nach der Forme des Daches ſich richten. Sie werden in der Abſicht aufgeführet, damit in Feuers-Gefahr ſich das Feuer daran ſtemmen, und man um ſo viel eher, daſſelbe zu löſchen, Zeit gewinnen möge. Zu dieſem Ende werden ſie auch angerathen, daß, wenn ein Gebäude ſehr lang und in einem Dache fortgehet, man in der Mitte deſſelben, oder wo ſonſt um dieſe Gegend eine Scheide-Wand befindlich, dergleichen Mauer bis unter die Dach-Ziegel aufmaure. Es müſſen dieſe Giebel von Grunde aus feſt und von dauerhafften Zeug aufgeführet, auch wo es nöthig, wohl veranckert werden, weil ſie ſonſt in und nach der Feuers-Noth, wegen derer darbey umgehenden Leute durch das Einfallen einen noch weit gröſſern Schaden verurſachen können.

Brand-Hirſch, ſiehe Hirſch.

Brand-Lattich, ſiehe Huf-Lattich.

Brandmahlen oder Brennen, ingleichen Einbrennen, heiſſet auf eine Sache mit einem eiſernen heiſſgemachten Zeichen ein Merckmahl brennen, daß man daran dieſelbe erkennen möge. Alſo pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley höltzernes Geſchirr, eichene Pfähle und dergleichen, ſondern auch wohl das Viehe dergeſtalt zu zeichnen, damit man ſie vor anderen ihres gleichen deſto eher unterſcheiden könne, ſiehe oben Brand.

Brand-Mauer, iſt diejenige ſteinerne Wand, welche ſonderlich in höltzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführet wird, wo man die Feuer-Stäte hinbauen will. Es ſoll dieſe genugſame Breite und Stärcke haben, daß kein Holtzwerck von der übrigen Wand dem Feuer ſo nahe komme, und ſich von deſſen ſtarker Hitze, durch Brennung der Steine oder ſonſt durch andere Zufälle entzünden könne. In groſſen gantz ſteinernen Gebäuden werden in dieſer offt mit guter Bequemlichkeit und ohne den geringſten Uibelſtand in den Zimmern und Gemächern die Schläuche der Feuer-Mauren fortgeführet.

Brand-Ruthe, ſiehe Feuer-Bock.

Brand-Stäte, Brand-Stellen, werden eines theils diejenigen Oerter genamet, wo vor dem ein Haus geſtanden und durch das Feuer verzehret worden; Andern theils aber pflegt man auf dem Lande und an demjenigen Orten, wo wegen weitläufftiger Haushaltung, auſſer dem Wohn-Hauſe, mehrere und verſchiedene Gebäude, dergleichen Scheuren, Ställe, Schoppen u. ſ. f. in einem Bezirck beyſammen ſtehen und einem Beſitzer gehören, alle zuſammen vor eins zu rechnen, und die Inwohner, welche dergleichen beſitzen, darnach zu zehlen; In dieſem Verſtand ſaget man: Dieſer Ort hat ſo viel Brand- oder Feuer-Stäte, das iſt, ſo viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Herd haben.

Brand-Schlange, ſiehe Schlange.

Brand-Stein, ſiehe Ziegel.

Branten, nennen die Jäger des Bären Tatzen oder Füſſe.

Brantewein, iſt ein aus geringen umgeſchlagenen verdorbenen Wein, Wein-Hefen, Bier-Hefen, Apfel, Birnen, Getraide, Erd-Aepffeln ꝛc. durch doppelt Feuer erzwungenen und noch mit wenigen übergangenen Phlegmate vermiſchter Spiritus. Es wird aber hier nöthig bedächtig des doppelten Feuers erwehnet, denn dasjenige, ſo durch das erſte Feuer aus der Materie gezogen worden, und gemeiniglich der Lutter, das iſt erſt zu läuternder Brantewein genennet wird, auch iedesmahl von gar unangenehmen Geſchmack iſt, kan nicht eher gebrauchet werden, als bis es geläutert, nemlich von dem noch vielen bey ſich habenden Phlegmate, durch das andere Feuer abgeſondert und übergetrieben worden. Er kan gar füglich in drey Sorten abgetheilet werden: Die erſte iſt der verſchiedene mahl abgezogene, von dem bey ſich führenden Phlegmate gereinigte, und daher ſo genannte rectificirte Spiritus Vini, deſſen Gebrauch in vielen Fällen von groſſem Nutzen; Seine Eigenſchafft muß ſeyn, daß er Schieß-Pulver ohne einige andere Zuthuung anzündet, ſo er darauf gegoſſen wird. Die andere iſt, ſo zur Artzney gebraucht wird, indeme man guten offt auch reinen Korn-Brantewein mit allerley Gewürtz, Wurtzeln, Kräutern und Blumen anſetzet, und nach einer gewiſſen Zeit, wenn nemlich dieſe Stücke ihre rechte Gährung gehabt, ſolchen nochmahlen davon abziehet, daraus denn ein Stomachale, wahres Aqua vitæ, gleichen

gleichen das äusserlich vor gut befundene Schlag-Wasser entstehet, siehe oben Aqua vit. Die dritte Art ist die gemeinste und bekannteste, die vielen Menschen zu einem vielfältigen Getränecke worden, und entweder in gemeinen und schlechten, der nemlich aus einer von den letzten Eingangs erwehnten Materien zubereitet, und überhaupt unter den Nahmen Korn-Brantewein passiret; oder in abgezogenen eingetheilet wird. Dieser letzte ist derjenige, der zum drittenmahl abgezogen, von dem darinnen sich noch befindenden Phlegmate gereiniget worden, und zum theil eben der, davon in der anderen Classe die Rede gewesen, zum theil aber ist auch darunter der Frantz- und Rheinische Brantewein zu verstehen, ingleichen der Angelica, Anis, Calmus, Citronen, Fenchel, Kirsch, Krausemüntz, Petersilien, Pomerantz, Sellerie, Wachholder, Zimmet ꝛc. welcher seine Benennung von dem Weine oder dem Ingredientz bekommt, davon oder worüber er abgezogen worden; wiewohl einige dieser Arten auch schlecht und gleich bey dem andern Feuer abgezogen werden, immassen man entweder dergleichen Species alsbald in den Lutter thut, und sie mit selbigem zugleich läutert, oder es werden gedachte Species wohl geschnitten und klein gemacht in ein eines leinen Säckgen gefasset, und in den gemeinen Brantewein also gehangen.

Brantewein-Brennerey, dadurch wird so wohl die Verrichtung verstanden, da man bemühet ist, aus verschiedenen Materien den Brantewein zu machen, als auch der Ort, wo dergleichen Handthierung vorgenommen wird. Wie aber dieser am bequemsten und vortheilhafftigsten angeleget werden könne, wird sich aus diesen alsdenn am besten schliessen lassen, wenn wir zuförderst die Verrichtung, so ein guter Haus-Vater in ihrer Ordnung darbey vorzunehmen pfleget, betrachten, worinnen sie bestehen müsse vor, bey und nach dem Läutern. Vor dem Läutern erwehlet und untersuchet man das Gut oder die Materie, daraus der Spiritus soll gezogen werden, welches bestehet aus Getraide, Wein, Hefen und Obst. Wenn nun dessen gnug zu einem Brennen vorhanden, muß solches in ein hölzern Gefäß geschüttet, und darinnen in einer guten Gährung gebracht werden: Denn je besser diese ist, desto mehrern Spiritum kan man aus der Sache erhalten; Hierzu gehöret denn, daß die Körner vorerst auf der Mühle geschroten, und sodenn in einem oder mehrern Kübeln folgender Gestalt angemachet werden. Man lässet nemlich einige Eimer Wasser in einer Blasen warm, aber nicht siedend machen, giesset davon in eine Wanne, und thut in selbiges gemeiniglich einen halben Scheffel Saltz, rühret es mit unter einander, und schüttet des Schrots so viel als Saltz hinein, rühret es abermahlen so, daß es nicht klümprich bleibe, sodann giesset man noch ein paar Eimer siedendes Wasser darauf und lässet es feste zugedeckt drey bis vier Stunden stehen, da es ihm denn gut ist, sonderlich im Winter, wenn es unter der Zeit hübsch warm erhalten werden kan. Zu diesem Ende werden die Blasen, darinnen man brennet, am bequemsten an die eine Wand in der Brenn-Stube angebracht, weil sie gut und besser als ein Ofen heitzen. Hierauf wird dieses durch kaltes Wasser genugsam abgekühlet, nochmahlen durcharbeitet, daß nichts klosiges darinnen bleibe, und sodenn bekommt es, wie das Bier, zur Gährung seine frische Hefen. In dieser Gährung bleibt es einen und mehr Tage stehen, bis sich solches wieder setzet. Daß der Wein und die Hefen dergleichen Gährung nicht nöthig, ist von selbst zu begreiffen, darneben aber zu behalten, daß diese einen proportionirlichen Zusatz von geschrotenem Maltz bekommen; Das Obst hergegen, weil man dessen eben nicht iedesmahl in grosser Menge hat, wird mit unter die Korner gemischt; solte aber dessen so viel vorhanden seyn, wird dieses gestampffet, hierauf nimmt man ein gutes Stück Sauer-Teig und eine Schüssel voll Weitzen-Kleyen, rührt es in einem Gefäß mit ein wenig warmen Wasser wohl durch einander, giesset noch mehr warmes Wasser darzu, schüttet sodenn das gestampffte Obst darein, und lässet es, wenn das Obst nicht sehr faul gewesen, drey Wochen, sonst aber nur ohngefehr vierzehen Tage stehen. Dieses eingebrachte Gut wird, nachdem es vorhero wieder wohl durch einander gerühret, in die Blase übergetragen, so daß oben bey nahe eine halbe Elle, bey Hefen aber noch mehr, in derselben leer bleibet, unter diese das Feuer gemacht, mit einem Rühr-Holtz so lange herum gerühret, bis man dieses Holtz am unteren Theile mit blosser Hand, wegen seiner Hitze nicht angreiffen kan: Oder, so es Wein und Hefen, werden sie so lange gerühret, bis man siehet, daß es über sich steigen will; da es denn Zeit ist den Helm oder die Haube aufzusetzen, und die Blasen nebst den Röhren wohl zu verlutiren, oder zu verschmieren. Sobald der Helm anfänget heiß zu werden, wird der Ofen voll Holtz gesteckt, das Ofen-Loch mit Steinen versetzet, und mit Leim verschmieret. Dieser Ofen hat oben zwey Lufft- oder Rauch-Löcher, dadurch man alsdenn das Feuer und vermittelst dessen auch das Lauffen des Phlegmatis dirigiret; denn laufft es dicke, müssen diese Löcher auch versetzet und mit Asche überstreuet werden, weil das ein Anzeichen, daß das Feuer zu starck brenne, geht es aber mählig und sachte, muß der Ofen durch die Löcher wieder gelüfftet werden, bis das Phlegma wie ein Stroh-Halm starck laufft. Dieses wird vor der Röhre, die durch das Kühl-Faß geht, in einen Recipienten, Vorlage und Gefässe gesammlet und heisset der Lutter, was aber nach dem Brand in der Blase bleibet, der Spülicht. Hat nun das Gut in Wein oder dessen Hefen bestanden, muß man in diesem Spülicht wohl acht auf den Wein-Stein geben, der sich gemeiniglich auf den Boden der Blase zu setzen pfleget, ihn heraus nehmen, wohl abwaschen und trocknen, alsdenn aber wird er mit gutem Nutzen in die Apothecken ver-

Digitized by Google

verkaufft. Weil aber von der Blaſe, wenn ſie groß, nicht alles herunter zu bringen, ſondern noch was gutes zurück bleibt, wird ſolches aus dieſer in eine kleinere darneben geworffen, und daſelbſt ferner abgetrieben. Bey dem Läutern muß zuforderſt die Blaſe, der Helm und die Röhren ſehr wohl gereiniget, ſonderlich aber die letzten, von innen ſauber ausgeputzet werden, welches daraus zu erkennen, ſo das durchgegoſſene Waſſer rein und klar heraus laufft. Alsdenn wird der Lutter mit ein wenig gebrannten Saltz (einige hangen ſtat des Saltzes ein Säcklein Büchene Aſche hinein, denn von beyden wird die Unreinigkeit, die im Brantewein iſt, niedergeſchlagen, und ihm eine helle und klare Farbe zuwege bracht) und zuweilen auch mit einer Specie, als Anis, Fenchel ꝛc. in die Blaſe gethan, dieſer der Helm aufgeſetzet, und alles überall, wo es nöthig, verſchmieret, daß kein Spiritus verfliehe, das Feuer darunter gemacht, und eben ſo, wie oben, durch die Lufft-Löcher dirigiret. So bald es nun anfähet zu gehen, iſt ſolches etwas trübe, und blaulicher Farbe, dieſes wird der Vorlauff genennet, und ſo lange geſammlet, bis der Spiritus ſehr hell und klar gehet. Sonſt hat man hierbey hauptſächlich zu ſorgen, daß das Feuer gelinde und immer einerley gehalten werde, denn ſo bald dieſes ein wenig zu ſtarck, beginnet vornen zur Röhre ein Rauch heraus zu gehen, und da iſt es hohe Zeit das Feuer zu dämpffen, und den Blaſen-Hut gleich abzukühlen, damit nicht alles häufig heraus lauffe und anbrenne; Wie man ſich denn nebſt dieſen auch wohl vorzuſehen, daß man der Vorlage oder Recipienten mit keinem Licht zu nahe komme, maſſen der Spiritus daſelbſt wie Pulver leicht entzündet, und dadurch groſſer Schaden verurſachet werden kan. Endlich muß man darauf bedacht ſeyn zu erfahren, ob genug geläutert, welches daraus abzunehmen, wenn in einem Löffel etwas aufgefangen und zur Seite, aber ja nicht nahe bey der Blaſe, probiret wird, ob es leichte anbrenne, wo das nicht geſchiehet, iſt gnug geläutert. Wenn denn abgeläutert worden, ſchlägt man nach dieſem den Brantewein in reine und ſaubere Gefäſſe, die wohl verwahret werden können, und bringt das Waſſer, ſo nach der Läuterung in der Blaſe übrig, unverzüglich daraus zu dem andern Spülicht, oder ſchüttes gleich hinweg, damit es ſelbiger durch ſein Freſſen nicht ſchädlich ſey. Aus dieſen iſt nun abzunehmen, daß zu einer bequemen und nützlichen Brantewein-Brennerey erfordert werde, 1) ein guter Raum einige Gefäſſe zu ſtellen, das Gut darein zu bringen, zuzurichten und gähren zu laſſen; 2) An die innere Wand können zwey bis drey Blaſen von unterſchiedener Gröſſe alſo geſetzet werden, daß wenn ſie von auſſen gefeuert, ſie innen zugleich die Stube warm machen, doch muß an einer Wand in dieſem Fall ein oder zwey Lufft-Löcher gelaſſen werden, dadurch den ſtarcken darbey entſtehenden Brodem auszujagen und zugleich das benöthigte Waſſer vermittelſt einer Rinnen dadurch herein zu leiten. Auſſen ſind die Ofen-Löcher und das Kühl-Faß befindlich, da es denn eine höchſt nützliche Sache, wenn dieſes ſo angelegt ſeyn kan, daß beſtändig durch Röhr- oder anderes zufliſſend Waſſer daſſelbe immerzu angefriſchet, das überlauffende aber gehörig abgeführet werden könne.

Brantwein-Spülicht, wird genennet, was nach beſchehenem Aus- oder Abbrennen einer Blaſe Branteweins, an Schroten, Hefen und Phlegmate in derſelbigen überbleibet, und zu Mäſtung des Rind- und Schweine-Viehes, mit groſſem Nutzen gebrauchet wird. Auch pflegen die Köchinnen ihr kupffernes Küchen-Geräthe gar hell und ſauber damit zu machen, wenn ſie ſelbiges daraus ſcheuren.

Braſilien-Holtz, iſt mit ſeiner Rinde ein Americaniſches Farbe-Holtz, von groſſer Härte, und kommt über Portugall, Holl- und Engelland zu uns, dienet zur Färberey.

Braſſem, ſiehe **Brachsemen**.

Brat-Bock, gehöret unter das Küchen-Geräthe, und beſtehet aus einer eiſernen Stange, die am oberſten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, darauf er ſtehet. Tab. I Fig. 9 A. Die Stange ſelbſt, iſt entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und daran geſchweiſten Hacken Fig. 9 Ba verſehen, darinnen der Brat-Spieß ruhet und ſich in ſelbigen bewegen laſſet; oder ſie hat, welches bequemer, einen einzigen Hacken A b, der ſich in die auf der einen Seite ſchieff eingefeilte Zähne wohl ſchicket und nach Gefallen hoch oder niedrig geſtellet werden kan. In groſſen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, brauchet man zwey oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, darauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können Fig. 9 B.

Braten, heiſſet insgemein dasjenige Fleiſch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögel und dergleichen, welches am Feuer und ſtarcker Hitze zum Eſſen dergeſtalt gar gemacht worden, daß das Fleiſch durch Ausziehung der darinnen ſich befindlichen Feuchtigkeit, die nunmehro durch des Feuers Hitze nach den äuſſern Theilen gezogen, und ſich ſamt dem an das Fleiſch gewachſenen und ebenfalls flüßig gemachten Fette vermenget, dadurch nicht nur ganz mürbe und ſafftig zubereitet wird; ſondern es wächſet auch an deſſen äuſſeren Theilen von ſolcher Feuchtigkeit und dem Fett eine Rinde, wenn das fleißige Begieſſen mit Butter darkommet, dieſes Eſſen nicht nur ſchmackhaft, ſondern auch wegen ſeiner ſchönen gelben braunen Farbe anſehnlicher machet.

Braten, nennet man auch die Verrichtung oder die Art und Weiſe ſelbſt, wie nemlich iedes Fleiſch nach ſeiner Art auf das beſte in der Küche, nach kurtz vorher beſchriebener Art zubereitet werden könne. Solches geſchiehet theils an Speiſe, welchen man am Feuer

durch Menschen umtreiben, bald durch den Braten-Wender umdrehen lässet; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Back-Ofen oder ein besonders darzu gesetzter Brat-Ofen seyn kan; theils in gewissen irdenen Töpffen und Pfannen, die mit guten darauf passenden Deckeln versehen seyn, davon siehe unten Topff-Braten; theils auf dem Rost, da man kleine Vögel, Kalbs-Rippen, Lamms-Köpffgen, dünne geschnittene und gespickte Stücken Fleisch, und überhaupt eine Speise, die bald gar werden soll, auf denselben über gutes Kohl-Feuer leget, und darauf abbratet; Nicht weniger pflegen auch darauf die Fische gebraten zu werden, siehe Brat-Fische. Was aber im übrigen das sogenannte Occasions-Braten anlanget, da man vermittelst eines Lampen-feuers und einer beweglichen blechernen Machine, sonderlich kleines und zartes Vogelwerck gar machet; wie auch, wenn man auf gute Soldaten-Manier eine Keule oder Schulter an einen Strick bindet, selbige über ein Feuer hänget, den Strick mittelst des Bratens fest zusammen drehet, daß er hernach von selbst auffuffe und eine Weile den Braten umdrehe, dieses will man an seinen Ort gestellet seyn lassen, und mehr Erzehlungsweise, als zur Nachahmung anführen; worzu noch zu rechnen die Art der Brasilianer, welche eine Grube in die Erde machen, den Grund mit grossen Baum-Blättern bestreuen, das Fleisch, welches sie braten wollen, darauf legen, dieses oben mit eben dergleichen Blättern zudecken, mit etwas Erde wiederum überschütten und zuscharren, ein grosses Feuer darüber machen, und es so lange im Brande erhalten, bis sie das Fleisch wohl gebraten zu seyn meinen. Unter allen sind die Spieß- und Topff-Braten die schmackhafftigsten, zumahlen wenn das Fleisch jung, und fett ist, wo es aber alt, muß ihm durch starckes Klopffen oder durch Beitzen in Essig zu Hülffe gekommen werden; worzu noch ein vieles mit beyträgt, wenn man Speck anzündet und ihn auf den an Spieß steckenden Braten triefen lässet, immassen dieser so durchdringend, daß es bis auf das Innerste sich ziehet, und daselbst auch das härteste Fleisch mürbe machet. Daß man das Essen safftig, fein roth und nicht allzu scharff ausbraten möge, pflegen die Köche sonderlich das Flügelwerck mit Fingerdicken Blättern aus Speck geschnitten zu umlegen, oder wo man nicht so viel darauf wenden will, an dessen Stelle nur einen Bogen reines Papier darum zu wickeln, und über solchen den Braten behörig zu begiessen.

Braten-Meister, wird in den Hoff-Küchen derjenige genennet, der einig und allein zur Aufsicht über das Gebratene bestellet ist, und sich sonst um keine Zurichtung noch um das gesochte Essen bekümmern darff.

Braten-Wender, heisset diejenige Machine, wodurch der Braten am Feuer herum gedrehet wird, und ist ein kleines von eisernen Rädern und Getrieben, gleich einem Uhrwerck, zusammengesetztes, und mit einer Unruhe versehenes Kunst-Werck, welches entweder durch eine stählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hängenden Gewichte gezogen, und dadurch der Umlauff, des an der verlängerten Welle des grösten Rades befestigten Brat-Spiesses verursachet wird. Jene, nemlich die mit Federn, stehen gemeiniglich unten auf dem Herde, und können sodenn, wenn man sie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an behörigen Ort gebracht werden; Diese mit dem Gewichte sind meistens oben an dem Schurtz des Herdes Nagel-fest gemacht; doch können sie eben wie die erst beschriebenen gemacht werden, daß man sie auf dem Herd stellen, und nach Gefallen wieder wegnehmen möge. Das allermeiste, so man nebst seiner guten Construction und Dauer insgemein von ihm verlanget, ist, daß er, wenn er einmahl aufgezogen, recht lange Zeit fortgehe und nicht sobald ablaufe, welches denn auch in den kleinesten und niedrigsten Küchen zu bewerckstelligen, ja daß man ihn zu den grösten und stärcksten Braten nicht mehr denn einmahl aufzuziehen nöthig hat, wenn nur das Seil und die Kloben multipliciret werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelst der Hitze und des Rauches, so an einen beweglichen, und fast einem Parafol gleichen Deckel der Machine anstösset, beweget, und dadurch der Brat-Spieß herum zu lauffen gezwungen wird; weilen aber diese Art mehrere Umstände, und sonderliche Wissenschafft in Dirigirung des Feuers erfordert, als die ersten, so wird sie wenig, und nur von Curiosis, gebraucht. So hat man auch abgerichtete Hunde, ja Katzen, welche vermittelst eines Tret- oder Tritt-Rades, darinnen ein Hund oder Katze läufft, den Braten wenden.

Brat-Fisch, heisset man bey uns insbesondere den grossen Weiß-Fisch, dem der oben beschriebene Brachsmen gantz gleich kommet, unter welcher Benennung bey den Schweitzern auch die Balche oder Blaulinge bekannt, und ist also dieses Wort ein blosser Benahme eines Fisches, welcher am schmackhafftigsten zugerichtet werden kan, so man ihn auf dem Rost bratet; wiewohl ausser diesen sich auch die Karpffen, und einige andere Fische braten lassen, wie bey Erklärung eines ieden, auch dessen Zurichtung, beschrieben wird. Uiberhaupt ist bey dem Braten der Fische zu mercken, daß sie ausgeweidet, geschuppet, währendem Braten fleißig mit Butter oder Oel begossen und bestrichen, wie auch endlich mit klar geriebener Semmel wohl bestreuet werden müssen.

Brat-Ofen, ist ein kleines auf- unter- oder neben dem Küchen-Herde angebrachtes, und mit einer eisernen Röhre versehenes Oefelein, worinnen man allerley Gebratens und Gebackens bequem zum Verspeisen fertig machen kan. An einigen Orten ist man gewohnt, dergleichen in die Kachel-Ofen zu bauen, dieser aber muß alsdenn sauber und rein gehalten werden, und daß er keinen üblen Geruch causire, bestreuet man dessen Boden mit Sand, stellet einen

einen mit einem breiten Blech belegten Rost dahinein, und auf solchen sodenn erst die Brat-Pfanne mit dem Fleisch. In dem Ofen-Thürlein wird ein Lufft-Loch gelassen, dadurch dem Braten nach den Umständen die Hitze gegeben, und auch temperiret werden kan.

Brat-Pfanne, ist ein ablanges und am Boden platt ausgewölbtes Gefässe von Thon oder Töpffer-Zeug, verschiedener Grosse, worinnen die Braten in den Back- oder Brat-Ofen eingesetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisen Bleche mit zweyen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spiesse steckenden Braten gesetzet werden, damit sich das davon abtriffende Fett darinnen auffangen und sammlen möge.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat-Spieß, ist theils ein grosser an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starcken und offt sehr schweren Braten, der entweder mit dem spitzigen Ende auf den Brat-Bock geleget, und dessen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden ist, oder der vermittelst einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben und dahero auch ein Hand-Spieß genennet wird, theils aber sind mittler Grösse, und auch wohl gantz kleine von Holtz, die man am allerliebsten zu mancherley Vogelwerck gebrauchet, und schreibet man nebst dem Weinreben-Holtz und dem Eschen- auch dem Hasel-Holtz die Eigenschafft zu, daß wenn zum Exempel einige Lerchen an dergleichen Holtz gestecket, an das Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er von Feuer warm werde, sich von selbsten zusamt den Vögeln herum drehe, und dieses so lange treibe, bis er gantz schwartz, und gleichsam zur Kohle geworden. In denen grossen Hoff- und Gar-Küchen werden gemeiniglich auf aus einander gespreitte Brat-Böcke drey bis vier über einander gehende Spiesse gefunden, so, daß die untersten zum theil von den oberen Braten zugleich mit begossen werden.

Brat-Teller oder Schüssel, ist ein grosser am besten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerleget werden kan.

Brat-Würste, werden unter den so vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleisch folgender Gestalt zubereitet wird: Man hacket von dem kurtzen Hals-Fleisch und Lenden-Braten der Schweine alles unter einander recht klar, menget würflich klein geschnittenen Speck darunter, würtzet dieses mit halb gar gestossenen Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Saltz, so viel als recht ist. Hierauf stösset man, wenn zum Uiberfluß ein wenig Wein hinzu gegossen worden, diese Fülle durch einen Wurst-Biegel in saubere und fein rein gemachte Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieser, aber nur etwas klärer gehackten Materie sehr rein geputzte Schaaf-Därme an, welches eben die sogenannten Citronen-Würstlein sind, welche zusamt den erst beschriebenen nach diesem entweder auf dem Rost gebraten, und so trocken verspeiset, oder mit folgenden Soßen zugerichtet werden können, wenn sie vorhero fein safftig und nicht so gar sehr gebraten; nemlich man machet braune Butter, giesset Senff und sodenn Wein hinzu, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Zucker, thut noch ein wenig Bouillon samt Citronen-Scheler hinein, und lässet es ein wenig durch einander kochen; oder man leget die halb gar gebratene Würste in einen Tiegel, giesset etwas Wein und Fleisch-Brühe darauf, schneidet Citronen-Scheler und Citronen-Scheiben hinein, thut auch eine gantze Zwiebel darzu, und lässets also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, brennet man ein wenig Butter in Mehl daran, thut dieses nebst Ingber, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Oder wenn man Mehl in Butter braun gemacht, Fleisch-Brühe mit wenigem Eßig hinzu gegossen, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Pfeffer und Ingber darzu gethan, und alles zusammen kochen lassen, giesset man ferner ein Nösel guten Wein hinzu, leget die Brat-Würste in diese Brühe, wie auch geschnittene Citronen-Scheler und eine Hand voll Capern, und lässets wohl durch einander dämpffen, so giebt dieses ein Essen von einem besonders annehmlichen Geschmack.

Brauen, suche Bierbrauen.

Brauer, siehe Bierbrauer.

Brau-Gefässe, wird alles zum Brauen gehörige und benöthigte Geschirre genennet, als: Ein tieffer runder küpfferner Kessel, oder dergleichen gevierts länglichte Pfanne, die am Boden gantz glatt ist; zwey grosse starcke höltzerne Bottiche, nemlich den Stell-Bottich oder Mösch-Bottich mit seiner Zugehörung, und den Bier-Bottich. Ein Würtz-Trog oder Grand. Ein grosser Gähr-Bottich, oder wo er klein, deren mehrere; zwey oder drey Kühlen; (Kühl-Schiffe oder Kühl-Stocke) etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Wasser von und aus der Pumpe in den Brau-Kessel, oder, die Brau-Pfanne, und das heisse aus dem Kessel oder Pfanne in den Mösch-Bottich, und den Mösch wiederum in den Kessel, hernach das gesottene gute Bier auf die Kühl-Schiffe, und also von einem Geschirre ins andere führet, und lauffen läßt. Ein Hopffen-Korb, Schier- oder Zug-Stocke. Etliche starcke Rührstecken, zu Abmöschung des Malzes, oder zu dem weissen Biere zwey Schauffeln die an der Seiten Ränffte haben; ferner ein paar Schöpffen oder Schöpff-Gelten mit langen Stielen, mit welchen man das heisse Wasser aus der Pfanne in den Mösch-Bottich, denn den Mösch wieder in den Kessel, auch das Bier aus demselben auf die Kühl-Schiffe schopffet. Etliche oder mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziemlich dicken Stecken oder Stangen stecket, daß ihrer zween einen solchen Eimer oder Zuber auf der Achsel, und also darinnen an behörigen Ort tragen mögen; die den gemeiniglich nur an denjenigen Orten

:braucht, wo das Brau-Haus von dem Kei-
r entfernet ist. Endlich müssen auch vor-
anden seyn Füll-Lager, die Bier-Fässer beym
üllen oder Bierfassen darauf zu legen; Krü-
en und Besen, das Bier und was sich ge-
zt hat, auf der Kühlung zusammen zu keh-
n. Auf dem Maltz-Tenne der Weich-Bot-
h, das zum Brauen bestimmte Getraide
rinnen einzuweichen; Schauffeln, das
laltz mit zu arbeiten ꝛc.

Brau-Haus, ist ein Gebäude, worinnen
ier gebrauet, und alles, was zum völligen
ierſieden oder Brauen vom Anfang bis zum
nde gehörig, angetroffen und aufbehalten
rd. Es soll dasselbe fein groß, raumig und
it, (damit man sich wohl darinnen regen
nne) auch von Steinen und zwar also auf-
bauet seyn, daß die Sonne nicht viel hin-
n scheinen könne, und es im Sommer fein
hl darinnen sey, sonst werden die Biere
ichtlich sauer und verderben. Der Platz soll
was erhaben, und in keiner sumpffigten und
rastigen Gegend, sondern rein und sowohl
it gesunder Lufft, als mit gutem Wasser
rsehen seyn. Wo keine Steine vorhanden,
er die Kosten nicht hinlaugen, kan man
ar Holtz nehmen, und bey dessen Anrichtung
hin sehen, daß die Pfanne oder Kessel mit
rem Camin oder Rauchfang, so weit von
n Wänden abgesetzet und aufgebauet wer-
, daß das Gebäude vom Feuer keine Ge-
hr und Schaden zu befürchten habe. Oder,
n man ja die Brau-Pfanne oder Kessel, wie
n Wohn-Häusern oder in kleinen privat-
Brau-Häusern öffters erfordert wird, an
e Wand setzen muß, darff man nur an sel-
ger Seite eine steinerne Wand oder Brand-
auer halten, daß vom Feuer dem Gebäude
in Schade zugefüget werden möge. Die
rnehmsten Requisita und Gelegenheiten bey
nem Brau-Hause sind: 1) Ein fester, sau-
rer und geraumer Maltz-Tenne mit dem
ihm gehörigen Weich-Bottich. 2) Eine wohl
gebrachte Maltz-Darre. 3) Eine genugsam
eite Brau-Stäte, worinnen der Brau-Kes-
l oder Brau-Pfanne, der Stell-Bottich,
ber-Bottich, und (wo keine Gähr-Kammer
rhanden) der Gähr-Bottich, die Kühlen,
ühl-Stöcke und Kühl-Schiffe, die Füll-La-
er, und das zu einem Gebräude nöthige Ge-
äße stehen können. 4) Eine Netz-Kammer.
) Eine oder mehr Hopffen-Kammern. 6)
Gemahs-Böden zu Gersten, Weitzen, und
ederlem Maltze. 7) Etliche Böden zu eini-
er Treugung des Maltzes an der Lufft, oder
u seinem Lufft-Maltze. 8) Eine Gähr-Kam-
er, dergleichen aber nicht aller Orten be-
annt oder gebräuchlich ist. 9) Gute und nicht
n die Sommer-Seite oder gegen Mittag ge-
aute Keller. 10) Eine Holtz-Lege, nicht
eit von der Unterfeurung des Kessels und der
Darre entfernet. 11) Eine Schirr- und Ge-
äss-Kammer, oder vermachter Schuppen
ierzu, und 12) eine wohl angelegte Pumpe
der Plumpe, wordurch man das Wasser in
as Brau- und Maltz-Haus, auch anderer nö-
higer Orten bequem hinbringen kan, damit
nicht solches mit grosser Mühe und Unkosten
darzu erst beygetragen werden müsse.

Brau-Kessel, ist ein von Kupffer verfer-
tigter Kessel, oben etwas weiter als unten,
welcher rings herum eingemauert, und unten
her mit einem Ofen versehen ist, damit Feuer
darunter gemacht, und das Bier in solchem
Kessel gekocht werden könne. Ein Kessel,
welcher fünfftehalb Ellen Leipziger Maaß weit,
und dritthalb Elle tieff ist, hält geraumig
vier und zwantzig Viertel Bier, zu drey
Schock oder hundert und achtzig Kannen das
Viertel gerechnet.

Es wäre sonderlich zu wünschen, daß man
sich insonderheit bey denen Brau-Kesseln und
Pfannen derer verschiedenen guten Arten von
Oefen bedienete, die das immer rarer wer-
dende Holtz sparen helffen; dazu insonder-
heit Prof. Lehmann, noch besser aber Herr
Leutmann im Vulcano famulante Anleitung
gegeben. Allein man bleibt noch an vielen
Orten bey seiner alten verschwenderischen Art
so sehr, daß man auch öffters nicht einmahl
das Feuer in besondere Oeffen, sondern frey un-
ter die Brau-Kessel machet. Uibrigens giebt
an vielen Orten auch die Gerechtigkeit, sol-
chen Brau-Kessel zu halten und denen Brau-
enden gegen einen Pfannen-Zins zu leihen,
dem gemeinen Wesen oder auch gewissen Gü-
tern und Herrschafften eine feine revenue. Und
überdieß hat es auch seinen Nutzen in der
Policey und den Impoſten.

Brau-Knechte, sind Leute, die das Bier-
brauen ordentlich gelernet, und bey grossen
Brauwesen dem Bierbrauer oder Brau-Mei-
ster brauen helffen, auch im Fall der Noth
deren Stelle vertreten können: Man nennet
aber auch diejenigen Brau-Knechte, welche
zwar das Brauen nicht gelernet, iedoch dem
Brauer mit Plumpen oder Wasser- und Holtz-
Tragen, Mäschen, Schöpffen, und dergleich-
chen Arbeiten bey einem ieden Gebräude an
die Hand gehen, und entweder, als andere
Arbeiter, ihr Tage-Lohn, oder aber, welches
gebräuchlicher, von iedem Gebräude etwas
gewisses zu Lohne bekommen.

Brau-Meister, siehe Bierbrauer.

Braun, ein Braun wird insgemein ein
Pferd brauner Farbe genennet, als welche ei-
ne von den vier Haupt-Farben der Pferde ist,
und in die dunckel-braune und licht-braune
überhaupt eingetheilet wird. Unter allen
Braunen werden die Caſtanien-Braunen,
ingleichen die Dunckel-Braunen, wenn sie ge-
spiegelt, so, daß die Spiegel, ein ieder von
dem andern abgesondert, können gezehlet wer-
den, vor die besten gehalten. Siehe Pferd.

Braun-Bier, siehe Bier.

Braunelle, Brunelle, Antoni-Kraut,
Gottheil, ist ein wildes Heilkraut, welches
einen viereckigten, braunen und rauhen Sten-
gel in der Höhe einer Spanne, auch zu Zei-
ten noch höher treibet. An desselben Gleichen
oder Absätzen stehen allezeit zwey rauhe Blät-
ter gegen einander über, zu oberst aber kom-
men blau und Purpur-farbene Blümlein, wel-
che mit kleinen Blätlein unterwachsen sind.

Die

Die Wurtzel ist klein und zasericht. Dieses Kraut wächset auf Feld-Rainen, Wiesen und in Wäldern, in kühlem Grunde, und blühet fürnemlich im Junio und Julio, wiewohl man auch bis in den Herbst hinein noch dergleichen Blüthen findet. Die jungen Braunellen-Blätlein isset man an etlichen Orten, wie einen Salat; sonsten aber ist es ein treffliches Wund-Kraut, indem es alle äusserliche und innerliche Verletzungen heilet, das geronnene Geblüt zertheilet, auch unter die Gurgel-Wasser mit genommen wird. Der Safft widerstehet der Mundfäule, und weil er auch ein auserlesenes Mittel wider die Bräune ist, so mag das Kraut daher den Nahmen Braunelle bekommen haben.

Braunellein, ist ein gemeiner Vogel, der zu Herbst-Zeit auf denen Fincken-Herden offt gefangen wird, und den Nahmen mit der That führet: Denn er ist am gantzen Leibe braun, ausser daß er an der Brust fast eine Farbe hat, wie die Rebhüner an der Brust haben, doch etwas dunckler, die braune Farbe am Rücken ist fast wie die Hänfflinge am Rücken sind. Seine Leibes-Gestalt ist länglich, wie eine Nachtigall, wiewohl das Braunellein viel kleiner, und nicht so hochbeintzt ist, so daß, ob es schon grösser, als ein Rothkehligen, es iedoch, wenn es neben demselben sitzet oder hüpffet, viel niedriger aussiehet als dasselbe, dem es sonst sowohl, als der Nachtigall, in vielen Stücken gleichet, absonderlich aber dieser letztern dem Schnabel nach. Es bringet seine Jungen, und zwar mehrentheils fünff bis sechs, an bergigten Orten aus, und pfleget seinen Strich im Herbst, wiewohl nur einzeln, mit den Fincken zu halten, bleibet auch einzeln mit dem Rothkehligen zurücke, und wird in Zimmern so kirre als dieses, da es denn mit gemahlenen Hanff-Körnern und untermischter Semmel gespeiset und erhalten werden kan. Das Weiblein ist in der Brut-Zeit so frech, daß, wenn es in einem Gemach eingesperret ist, (ob es gleich kein Männlein bey sich hat) dennoch alle Haare, Flachs, Werck und was es erhaschen kan, hinweg nimmt, ein Nest davon machet, und sich darüber setzet, folglich dadurch ihre Begierde zur willigen Brut zu verstehen giebet. Dieser Vogel hat darinnen etwas besonders, daß er seines gleichen locket, und der Lock begierig folget, auch dahero mit auf den Fincken-Herd zur Lock getragen wird. Man fänat ihn auch in den Stauden, sowohl Frühlings- als Herbst-Zeit, mit einem Meisenschlag, wie die Rothkehligen.

Braune Mägdlein oder Feuer-Röslein, sind annehmliche Blumen, davon man dreyerley Gattungen hat. 1) Die gemeinsten sind die schönen Mennig-farbenen Röslein, inwendig ein schwartzes Sternlein habend, welches nicht anders aussiehet, als wenn eine schwartze Kohle zwischen glüenden läge. Ihr Kraut ist schier dem Fenchel-Kräutig gleich; ihre Blüth-Zeit aber fällt im Majo und Junio ein. Nach den Blumen folgen kleine längichte, drey fache und spitzige Knöpfflein, in welchen der kleine schwartz-grüne Saamen verborgen lieget. 2) Die andere Art hat Pomerantzen-farbene Blumen, und ist schon etwas seltener, als die erste, ausser der Farbe aber derselben in allen Stücken gleich. 3) Die dritte Gattung hat Schnee-weisse Blumen, und ist die rareste; wird nebst der andern im April oder Majo gesäet, und blühet ziemlich lang. Das Kraut wird sehr nützlich zu Schweiß-Bädern gebraucht, indem es die böse kalte Feuchtigkeit ausführet, und den Schweiß gewaltig treibet.

Braun-Kohl, siehe **Kohl**.

Braun-Wurtz, sonst auch **Sau-Wurtz** und **groß Feigwartzen-Kraut** genannt, ist ein Kraut, welches gerne an Hecken und Zäunen, hinter alten Mauren, auch an feuchten und wässerigten Orten wächset, und im Majo und Junio blühet. Man hat derselben zweyerley Art, die kleine oder das Männlein, so auch die stinckende Braun-Wurtz genennet wird, hat eine weisse, grosse und knollichte Wurtzel, aus welcher viele eckigte, röthlichte oder braune, anderthalb Ellen hohe Stengel hervor kommen. Diese sind mit starcken schwärtzlichten und ein wenig zerkerbten Blättern besetzt, welche etwas glätter als die Nessel-Blätter, ausser diesem aber denenselben in allen gleich sind, und, so man sie zerreibet, einen starcken Geruch von sich geben. Auf dem Gipffel der Stengel und Neben-Zweige erscheinen braun-rothe Blümlein, wie ein Helm oder holes Schnecken-Häuslein, so zu runden ausgespitzten Knöpflein voller Saamen werden. Die grosse oder das Braun-Wurtz-Weiblein, ist dem Männlein an Blumen, Saamen, Blättern und Stengeln, wie auch am Geruch allerdings gleich, und beruhet der Unterschied allein in der Farbe und an der Grösse, denn das Weiblein wird mehrentheils Manns hoch, die Stengel und Blätter aber sind Saat-grüner Farbe. Die Wurtzel hat wenig Knollen, hingegen desto mehr Zasern. Wer dieses Kraut in seinem Garten haben will, kan es im Frühling vom Saamen, und im Herbst von den Schöslingen fortbringen, es muß aber in einen guten und feuchten Grund gesäet und gepflantzet werden. Das Kraut mit samt der Wurtzel im Majo ausgegraben, gewaschen und gesäubert, giebt, wenn es gestossen und ausgepresset wird, einen Safft, welchen man bis übers Jahr in einem wohl vermachten enen Glas aufhebet, und denn mit Wachs und Baumöl, iedes gleich viel, vermischet, folglich alles mit einander auf einem Kohlfeuer aufwallen lässet, und also zu einer Salbe machet, welche allerley böse Geschwüre, Grind und Räude heilet. Der Saame soll auch dem Gifft einiger massen widerstehen, wenn er mit Weine getruncken wird.

Brau-Pfanne, siehe **Brau-Kessel**.

Braunstein ist ein Stein, der fast dem Magnet gleich kommt, nur aber etwas mehr Braune fällt. Er ist der Glasmacher Seiffe, indem sie ihn zum hell und klar machen des Glases brauchen. Aus Piemont

man bisher den besten bekommen. Allein er wird auch nunmehro schön im Ertzt-Gebirge und auf dem Hartz gegraben.

Breche, ist die Eilffte von denen Arbeiten, so jährlich in einem Weinberge zu verrichten nöthig sind, und welche folgender massen ins Werck gesetzet wird: Nemlich, wenn man befunden, daß der Stock auf allen Augen, so zum wachsen geneigt, wohl ausgegangen, so solen nach Gelegenheit eines ieden Stocks, darnach derselbe starck und kräfftig ist, vier oder um meisten fünff gantze Ende oder Ruthen elassen, die andern aber, so nicht Wein haen, abgebrochen, und diejenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über dem Reine verknippen werden; wäre aber der Stock noch schwach und matt, demselben soll man über zwey Enden nicht lassen, und soln sonderlich die Wintzer diese Vorsichtigkeit ebrauchen, daß, so viel möglich, der Stock ürtze gebrochen, und demselben wohl an er Erden zum wenigsten ein Ende gelassen, amit der Stock erhalten, und nicht so hoch uf die Schenckel (wodurch dieselbe leichtlich ezogen) getrieben, und nach verrichteter Breche der Weinstock bald möglichst an die ifele gehefftet werde. Das übrige Holtz, wo icht Wein daran zu befinden, muß bis auf wey der äärcksten, und zwey oder drey der Mittel-Enden, und also aufs meiste vier oder ünff Enden oder gut getriebene Ruthen, ebst einem oder zwey Enden, wenn es guter Boden, auf der Böge gelassen werden; welhe gedachte vier bis fünff Enden, theils an er Wurtzel, als etwan ein oder zwey starcke: theils aber an den Knöten, deren zwey oder ey, und theils auf Schenckeln, etwan ein der zwey, zu befinden, daß man also dem Stocke nicht mehr, als seine fünff Enden, in utem Boden, und wenn der Stock bey räfften ist, lasse; hingegen, wenn er schwach, iesselben benehme. Diese Arbeit wird geeiniglich zu Ende des Mayens, oder nachm der Stock fein getrieben hat, auch etwas er verrichtet.

Breche, ist ein höltzernes Instrument, ab. II bg. 1, worauf der Flachs und Hanff ebrechet wird. Es bestehet solche oben aus wey Stücken Holtz, wovon das eine, so em Brechen unbeweglich stehen bleibet, nemlich A ohngefehr neun Viertel Ellen ang, viertehalben Zoll breit, und dritthalben oll starck, auch, ausser denen an beyden Enen gelassenen Köpffen, mit zweyen durchaus henden Nuthen, oder Faltzen versehen ist, o, daß in der Mitte ein dünner Steg bleiB, welcher sowohl, als die beyden äussern eiten, oben scharff ist: Zwischen diesen Nuen gehet das bewegliche Theil B, welches ey Schärffen und eine Nuthe hat, auch o es mit einem eingeschobenen höltzernen Keyel fest gemacht, und so hoch, oder in seer Nuthe so tieff ist, daß seine Schärffen ech die untern Nuthen völlig durchgehen. Dieses heißt man eigentlich die Breche, welhe auf einem mit zweyen von Stangen-Holze gemachten Seulgen c d, versehenem Fusse E, so der Steg genennet wird, stehet.

Brechen heißt, wenn man den Hanff oder Flachs, nachdem er geröstet, und in der Flachs-Darre, oder an der Sonne dürre gemacht worden, Büssen- oder Posen-weis, qver über das unbewegliche Theil A der kurtz vorher beschriebenen Breche leget, und durch öffteres Aufheben und Niederdrucken des beweglichen Theils B durchaus dergestalt zerquetschet, daß der Stengel mürbe und geschlacht wird, und das Bast nebst dem andern unreinen Zeug sich von der guten und tauglichen Materie absondert.

Brechen, pfleget man auch von wilden Schweinen zu sagen, an stat wühlen: z. E. das Schwein hat im Holtze oder auf der Wiese sehr gebrochen, das ist, gewühlet.

Brechen, wird endlich auch vom Schroten des Getraides und Maltzes gesagt. Siehe Schroten.

Brechen, heist auch sich entweder auf eingenommene Brech-Mittel oder Vomitiva, oder von selbst vermöge des Natur-Triebes durch den Mund über- und allerhand Unrath oder Speise von sich geben, solchergestalt aber den Magen reinigen. Schwache und alte Leute müssen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verständigen Arztes schreiten, wie öffters unter dem Schein des Gebrauchs der Haus-Mittel sonderlich auf dem Lande in der Wirtschaft zu geschehen pfleget. Sonst aber ist rad. Ipecacuana das beste Brech-Mittel. Siehe des armen Landmanns Arzt ed. Leipz. 3 Bogen, wo von denen besten Haus-Mitteln und Curen der meisten Kranckheiten kurtz gehandelt ist.

Brech-Stange, ist ein runder oder eckichter Stab Eisen, der an dem untersten Ende etwas gekrümmet, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespaltet und bey alle dem scharff zu lauffend gemachet ist, um eine Sache damit bequem unterfahren zu können, und hat man derer von gar verschiedener Grosse.

Breite, wird im Ackerbau ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterschied, hinliegendes Stücke Feld genennet, welches viele Aecker, Jucharte oder Morgen, oder auch wohl gantze Hufen oder Häben in sich hält. Es ist vor den Acker-Bau sehr dienlich, wenn man seine Aecker fein in gantzen Breiten zusammen liegen und nicht mit andern sich zu meliren hat.

Breme, ist eine Art grosser graulichter Fliegen, welche bey warmen Sommer Wetter dem Pferd und Rindvieh mit Stechen und Beissen sehr beschwerlich fallen; solches aber zu verhindern, darff man das Vieh nur mit dem Safft aus Kürbis-Blättern, oder mit Wasser, darinne gestossene Lorbeeren gesotten worden, bestreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanff samt dem Kraut aus, wenn sie es haben können, und bestreichen ihre Pferde damit. Wenn man Attich-Kraut und Knoblauch durch einander nimmet, den Safft daraus presset, Schmeer dazu thut, und alles in einer Pfanne unter einander pregeln läßt,

ſo hat man eine Salbe, darein man einen wöllenen Hader werffen, und die Pferde an denen Orten, wo die Bremen gerne hinſitzen, als an dem Schlauch, hinter dem Schweiff, neben den Augen, und an andern Orten damit abſtreichen darff, ſo kommt keine Breme noch Fliege darauf: Oder man kan auch Tann Zapffen im Waſſer ſieden, ein Wiſch-Tuch darein tuncken, und die Pferde oder das Rindvieh damit abwiſchen.

Bremſe, iſt ein Inſtrument von Eiſen, welches gleich einer Feuer-Zange iſt, und aus zweyen langen und einwerkerbten Theilen beſtehet, ſo oben mit einer Charniere an einander hängen; mit dieſen klemmen die Schmidte denen Pferden die Naſen ein, daß ſie ſtille ſtehen müſſen, wenn man eine gewaltſame Operation mit ihnen vorhat. Man hat auch holtzerne Bremſen, welche oben mit einem Leder zuſammen gebunden ſind, und eben dergleichen Dienſte thun, als die eiſernen, nur müſſen dieſe keine ſcharffe Ecken haben.

Brenner, wird der Brand im Getraide und an Wein-Stöcken genennet. Siehe Brand.

Brenn-Erde, ſiehe Torff.

Brenn-Haus, wird ein à parte zum Brantewеinbrennen aufgeführtes oder nur eingerichtetes Gebäude genennet, worinn Blaſen, Kühl-Fäſſer, Einmach-Fäſſer und andere Gefäſſe und Zugehörungen ihre gewiſſe und bequeme Stelle haben. Es ſoll Feuer-feſte gebauet, und entweder ſelbſt mit einer Pumpe, oder wenigſtens mit einem Ständer und Röhren verſehen ſeyn, welche von einer nächſtgelegenen Pumpe das Waſſer durchs Pumpen empfangen, und ſolches wieder in die Blaſe und andere Gefäſſe, durch den Ständer-Schlauch von ſich geben, damit man das benothigte Waſſer nicht erſt auf eine beſchwerliche Art hinein ſchleppen dörffe. Siehe oben Brantewein-Brennerey. Auch heißt bey andern Brenn-Wercken das Haus wo die Ofen ſind, z. E. bey denen Töpfern, das Brenn-Haus.

Brenn-Holtz, ſiehe Holtz.

Brenn-Kolbe, wird zwar insgemein das gantze Gefäſſe, darinnen man zu Deſtilliren und die ſo genannte gebrannte Waſſer oder ſonſt einen Spiritum dadurch abzuziehen pflegt, genennet, es heiſſet aber inſonderheit nur eigentlich dasjenige Stück alſo, darein die Materie, ſo abgezogen werden ſoll, gethan wird. Es iſt ſolches ein rundes mit einem weiten Bauche verſehenes, oben aber etwas enger zuſammenlauffendes, von Glas, Thon, Bley, Zinn oder Kupffer gemachtes Gefäſſe, mit einem Halſe, damit der Helm, durch deſſen Schnabel das gebrannte oder abgezogene Waſſer in den davor geſtellten Recipienten oder Vorlage ablauffen muß, darauf geſetzet werden könne. Die von Glas, und denn hiernächſt die von Thon verfertigte und wohl verglaſurte Brenn-Kolben, dienen am beſten zu denen Chymiſchen Operationen, hingegen taugen die bleyernen Kolben mit zinnernen Helmen, oder die küpffernen, wenn ſie wohl verzinnet ſind, zum gemeinen Waſſer- und Brantеweinbrennen am beſten. Von denen küpffernen iſt oben unter dem Wort Blaſe bereits Erwehnung geſchehen. Die gläſernen Kolben werden durch heiß Waſſer getrieben, und das heiſſet ein Marien-Bad, Balneum Mariæ; Die bleyernen und erdenen aber, werden in Sand oder Aſche geſetzt, und das wird ſodenn eine Capelle genennet. Bey beyden Arten werden die Materien, mit einem darunter gemachten Kohl-Feuer in gehöriger Hitze gehalten.

Brenn-Neſſel, ſiehe Neſſel.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegel-Scheune genannt, darinnen allerley Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden. Ingleichen bey denen Töpfern. Siehe Ziegel-Ofen.

Brenn-Zeug, darunter werden die Brenn-Kolben mit ihren Helmen, oder die Blaſen mit ihren Hüten, Röhren, Kühl-Fäſſern, Recipienten oder Vorlagen, nebſt denen dazu gehörigen Oefen ꝛc. verſtanden.

Breit-Tuſche, ſiehe Brutſche.

Bret, iſt ein dünnes, breites und langes Stücke Holtz, welches auf einer Säge-Mühle aus einem dicken Baum geſchnitten wird, und deſſen Nahmen ſich theils nach dem Baum, woraus es verfertiget worden, oder nach der Länge, Breite und Stärcke richtet. Alſo ſind die gemeinſten Breter, Fichtene, Tännene, Föhrene und Kiehn-Föhrene oder Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Büchene, Rüſterne und dergleichen. Auf den andern Fall ſind es entweder Spünde-Breter, welche gemeiniglich ſechs bis neun Ellen, zwölff bis funffzehn und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll, auch wohl fünff Viertel bis anderthalben Zoll dick ſind, damit ſie nach Gefallen auf den gantzen oder halben Spund ausgezogen werden können; Oder gemeine Breter, ſo man auch Beſchlage-Breter nennet, welche von ungleicher Länge, eben wie die Spünde-Breter, aber nur acht bis zehen Zoll breit, und ohngefähr Drey-viertels-Zoll dicke ſind. Die Tiſcher oder Schreiner brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche ſie Herren-Breter nennen. Diejenigen aber, ſo auf den Seiten des Bret-Klotzes abgeſchnitten werden, und folglich etwas von der Baum-Kante behalten, heiſſet man Schwarten-Breter. Von Eichenen Bretern werden Käſten, Laden, Schräncke, Thüren und Fenſter-Rahmen gemacht. Von Büchenen und Ahornenen, werden ſchöne Tiſch-Blätter, und aus Birckenen allerhand muſicaliſche Inſtrumenten verfertiget. Die Ellernen oder Erlenen Breter, dienen zu immerwährender Näſſe, als Fiſch-Käſten, Aal-Fängen und dergleichen. Die Rüſternen Breter pflegen die Müller gerne zu ihren Waſſer-Rad-Schauffeln zu gebrauchen, wo ſie aber dergleichen nicht haben können, müſſen ſie Tännene darzu nehmen, welche ſonſten, weil ſie leicht und zart, zu Reiff-Kuffern, Laden, Schräncken und dergleichen verarbeitet werden. Die Aſpen- und Lin-

denen, geben hübsche Tisch-Blätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die fichtene Breter dienen zu Fuß-Boden in Stuben, Kammern und Korn-Böden, worzu auch die kiefernen angewendet werden. Diejenigen Breter, so man in der Haus- und Land-Wirtschafft, in der Küche, am Wagen und Pfluge nöthig hat, und Back-Bret, Trich-Bret, Topff-Bret, Boden-Bret, Mist-Bret, Mühl- oder Molch-Bret und Streich-Bret genennet werden, sind unter eines jeden Benennung erkläret zu finden. Siehe Bret-Stamm.

Bret-Klotz, siehe Bret-Stamm.
Bret-Mühle, suche Säge-Mühle.
Bret-Nagel, siehe Nagel.

Bret-Stamm, wird ein wohl- und zum Brettern dienlam erwachsener Schafft eines Baumes genennet, woraus etliche Bret-Klötzer, aus diesen aber auf einer Schneide- oder Säge-Mühle Breter von verschiedener Länge, Breite und Dicke geschnitten werden. Es muß aber ein solcher Stamm nicht wammericht, knotig, Eiß-klufftig, faul-fleckig, Kern-hällig, noch Kern-ästig seyn, sonderlich die Tanne, in welcher am ersten die Aeste beym Schnitt losgedrucket werden, und wenn sie heraus fallen, die Breter unwerth machen; So ist auch kein dürrer Stamm oder Wind-Bruch darzu dienlich, massen die vom Bruch geschnittene Breter, wenn sie zu Tischen oder Schräncken verarbeitet werden, beständig zu knacken pflegen, indeme der Baum beym Bruche dergestalt erschüttert worden, daß er sich zwischen denen Jahren gleichsam losgehoben, und dahero dieses Knacken, so offt sich Geräthe ein wenig geschoben oder gerecket wird, durch Wiedersetzung von sich hören läst. So muß auch der Stamm, wenn er von Fichten, keine rothe Seite haben, welches daher zu kommen pflegt, wenn der Stamm in seiner Jugend zum Pech-Schaben getroffen oder gelochet, item wenn er abgehauen worden, und solcher Hieb nach und nach wieder zugelauffen, so giebt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf, durch die Ausflüssung des Safftes oder Hartzes aus diesem Orte einen rothen oder gleichsam todten Fleck, welcher alsdenn keine reine oder taugliche Breter macht. Die Bret-Stämme oder auch die abgeschnittene Bret-Klötzer sollen nicht allzu lang in ihrer Rinde auf bloser Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlauffen oder gar verstocken, und also gantz und gar untüchtig zum Bret-Schneiden werden: Woferne sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen, am allerbesten aber ist es, daß man sie gantz frisch schneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhaffter sind, als die, so von alten und langgelegenen Klötzern geschnitten worden. Und dieses alles ist auch bey denen Klötzern, woraus Bohlen oder Bohlen geschnitten werden sollen, in acht zu nehmen.

Bretzel oder Bretstel, ist die Benennung eines Gebackens, worzu der Teig auf unterschiedene Weise bereitet wird, dessen Form aber bey allen darinnen überein kommt, daß der Teig etwas lang und rund ausgewälgert, so daß er an beyden Enden viel dünner als in der Mitte ist; Diese beyde Enden werden etwas lang durch einander geschrenckt dergestalt, daß sie zusammen geschlagen und durch die Mitte gezogen, gleichsam zwey Ringe abgeben. Ihren Bey-Nahmen bekommen sie von der Art des Teiges, davon sie genommen, also giebt es Zucker-Butter-Sahnen- oder Milch-, Fasten-Bretzeln, unter denen die letzten die allermühsamsten, indem der Teig darzu nicht nur ausserordentlich derb und durch das Brechen wohl gearbeitet seyn muß, sondern weil auch diese Bretzeln gar verschiedene mahl durch die Hände gehen, und auch im Wasser gesotten werden müssen, ehe und bevor sie zum verspeisen dienen.

Brey, siehe Mus.

Breyhan, suche Weiß-Bier, und zwar unter dem Wort Bier.

Bricken, werden die marinirten Neun-Augen genennet. Siehe Neun-Augen.

Brille, heisset man nicht nur das Instrument, so aus zwey in Drat, Horn, Schild-Kröten und dergleichen Materie eingefasten Augen-Gläsern bestehet, und iedesmahl nach den Fehlern und Gebrechen der Augen eingerichtet seyn muß, daher es geschiehet, daß diejenige Brille, die dem einen Gesicht einen trefflichen Nutzen schaffen, dem andern hergegen gar nicht dienet, darunter doch die grünen Gläser, allen Augen am zuträglichsten sondern es führet auch diesen Nahmen der höltzerne ausgeschnittene Sitz, bey den Secreten oder Abtritten.

Brinellen oder Brunellen, heissen sonst eine Art fürtrefflicher Pflaumen, welche zu Brignoles, einer Stadt in Franckreich, und zwar in der Landschafft Provence gewachsen, daselbst geschälet, aufgeschnitten, und nach heraus genommenem Kern, getrocknet, folglich in Schachteln oder Kistlein gepackt, und also weit und breit versendet worden; Heut zu Tage aber werden alle auf solche Art tractirte und getrengte Zwetschgen oder Pflaumen, wenn sie gleich weder Brignoles noch einen andern Frantzösischen Ort gesehen haben, Brinellen genennet.

Britsche, so auch Breit-Tusche, Batsche oder Tennen-Batsche genennet wird, ist ein höltzernes Instrument, womit die von Leimen zu verfertigende Tennen eingegleichet und derb geschlagen werden. Es bestehet solches aus einem ohngefehr fünff Viertel-Ellen langen, eine Viertel-Elle breiten, und drey Zoll dicken Stücke eichenen Holtzes oder Pfoste, welches in der Mitte oder von derselben etwas gegen der Hand zu, mit einem schräg nach der Länge heraus gehenden bey zwey Ellen langen Stiel versehen ist.

Britſche, wird auch die Lager-Stat genennet, die man in den Back-Mühl- und Wach-Stuben antrifft, und bey dem Haupt-Ende etwas erhöheter iſt als bey denen Füſſen.

Brodt, iſt dasjenige Nahrungs-Mittel, welches unter allen von der göttlichen Güte, zum Unterhalt des menſchlichen Lebens erſchaffenen Speiſen die vornehmſte, nothwendigſte und bey nahe unentbehrlichſte iſt, über welche ſich der Segen des Höchſten dergeſtalt erſtrecket, daß nicht nur die köſtlichſten Speiſen ohne Brot nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Geſundheit genoſſen werden können, ſondern auch, welches das hauptſächlichſte, daß ein geſunder und deſſelben gewohnter Menſch nicht überdrüſſig wird, ob er gleich ſonſt aller andern Speiſen, ſie haben Nahmen wie ſie wollen, müde und überdrüßig zu werden pfleget und daher iſt es auch gekommen, daß man dieſes Wort zum öfftern vor die Nahrung und das Auskommen des Menſchen zu nehmen pfleget, z. E. einen zum Brote, oder auch von Brote helffen: Sein Brot ſuchen, erwerben, haben: einen ums Brot bringen u. ſ. f. Es beſtehet aber das Brot eigentlich aus Mehl, Waſſer, Sauer-Teig, oder Bier-Hefen, und wenigen Saltz, welches unter einander gemengt, und in einem beſonders hierzu erbauten Ofen, vermittelſt der Hitze des Feuers, zu einem ſo fürtreflichen Nahrungs-Mittel zubereitet wird, und alsdenn beſtehet es aus zwey Theilen, der Krume nemlich, von der eigentlich alles dasjenige zu verſtehen, was vom Brote ſelbſt geſaget wird, und der Rinde, ſo in die obere und untere eingetheilet wird. In theuren Zeiten aber, und bey groſſer Hungers-Noth, müſſen auch wohl die puren Kleyen, Eicheln, Caſtanien, Buch-Eckern, zarte Baum-Rinden, Wicken, ja wohl gar das klein geſchnittene und in der Sonne gedörrte Stroh und Heu, wenn man es vorhero auf der Mühle klein gemahlen hat, mit unter dem Getraide zum Brote herhalten; Ja es gebrauchen diejenigen Völcker, welche kein Getraide oder Mehl im Uiberfluß haben, oder nicht die Wiſſenſchafft beſitzen, ein wie bey uns gebräuchliches Brot zu backen, ſtat deſſen, gleichwie die Grön- und Iſländer, hart gedörreten Stock-Fiſch, oder wie einige Americaner allerhand Wurtzeln, die Dalekarlier in Schweden geſtoſſene Baum-Rinde, vid. Bauhini L. 3 Pinac. botan. Sect. I, ingleichen Brugerini lib. II Rei cibar. Cap. 25, welcher allerley andere Arten der Gewächſe erzehlet, die den Menſchen an ſtat des Brotes dienen müſſen. Die Korner, woraus ordentlich das Mehl zum Brotbacken gemahlen wird, ſind Weitzen und Rocken, auch wohl Gerſten, welche letztere von Leuten, die die beeden erſten nicht haben noch bezahlen können, entweder alleine genommen, oder wie an vielen Orten auf dem Lande zu geſchehen pfleget, mit unter den Rocken gemenget wird. Man kan auch aus gemahlenen Erd-Aepffeln Mehl und Brot backen. Die meiſten halten ein reines Rocken-Brot vor das geſündeſte, wiewohlen auch viele das Weitzen- oder Semmel-Brot vor das beſte halten. Alles Korn, ſo in leichtem und trockenen Erdreich wächſet, ſoll beſſer zum Brotbacken ſeyn, als was in ſchweren, fetten und feuchten Feldern gebauet wird, und ie friſcher das Korn gedroſchen, ie beſſer, weiſſer und wohlgeſchmackter wird das Brot davon. Wenn das Brot aus dem Ofen kommt, muß es nicht ſo fort eingeſchloſſen, ſondern erſt an einen freyen Ort geleget werden, und zwar am beſten in die Back-Schüſſeln, das unterſte zu oberſt gekehret, bis es völlig abgekühlet iſt. Die verſchiedenen Sorten des Brotes, nennet man entweder nach dem Getraide, wovon man es bäckt, als Weitzen-Brot, Rocken-Brot, Gerſten-Brot ꝛc. oder von der Art, wie oder vor wen es gemacht wird, z. E. Becken-Brot, Commiß-Brot, Geſinde-Brot, Haus-Brot, Herren-Brot, Milch- und Eyer-Brot, Hunde- oder Kleyen-Brot, und dergleichen. Sonderlich iſt das Becken-Brot in groſſes Weitzen- oder Rocken-Brot und Semmeln unterſchieden. Hiervon ſiehe Semmeln. Von dem Aberglauben, ſo der gemeine Mann in Anſehen des Brotes heget, und unter Chriſten nicht geduldet werden ſollen, hat der Abt Schmid, in einer Diſſert. de Pane weitläufftig gehandelt; So kan auch Henr. Nicolai Tract. de Pane 1651 4to nachgeſchlagen werden. Vor groſſe Haushaltungen will es nicht wohl gethan ſeyn, das Brot beym Becken zu kauffen, ſondern einem Haus-Wirt iſt beſſer gerathen, vor ſich und ſein Geſinde zu Hauſe das

Brodt backen zu laſſen, welches folgender Geſtalt geſchiehet: Erſtlich wird aus der Helffte des zu einem Gebäcke beſtimmten Mehles und dem in gewiſſer Maaſſe darüber geſchütteten Waſſer, deſſen man gemeiniglich eine Waſſer-Kanne voll auf ein Viertel Mehl rechnet, (welches im Winter ſo warm als es die Hände leiden können, im Sommer und den übrigen Jahrs-Zeiten aber von mäßiger Wärme ſeyn muß) ein dünner Teig, unter welchen ein wenig vom Sauer-Teig genommen, gemacht, ſolcher mit der Hand wohl unter einander gerühret, und wenn Mehl darüber geſtreuet, zugedeckt, und alſo über nacht ſtehen gelaſſen. Den folgenden Morgen muß man die andere Helffte des Mehls mit dem Geſäuerten, ſo inzwiſchen vom Sauerteig wohl aufgelauffen, behörig kneten und durcharbeiten, nachgehends noch einmahl aufgehen laſſen; Wenn es nun ſo weit kommen, bringt man den Teig auf einen Tiſch oder Wirck-Banck, ſcharret ihn mit der Trog-Scharre wohl zuſammen, und walcket man ihn hierauf rechtſchaffen aus, damit der Teig ſein feſte werde, denn je weicher der Teig, deſto leichter wird das Brot und deſto weniger hält es wieder, und wird dahero um ſo viel eher verzehret. Folglich ſoll man die Brote eintheilen, formiren und in die mit ein wenig Mehl

dern bestreuete Back-Schüsseln, darinnen dieselben noch einmahl aufgehen, legen, sie an einen warmen Ort stellen, auch endlich, wenn der Back-Ofen unterdessen gebührend geheitzet, so wohl die Asche und Kohlen mit einer Krücke heraus, und an behörigen Ort geschafft, als auch der Ofen-Herd mit dem Kehr-Wisch reine gemacht, nicht weniger die erst allzu grosse Hitze des Ofens vorben gelassen worden, solche mit der Brot-Scheibe, oder Back-Schauffel einschiessen oder einsetzen, solchergestalt, daß die grösten zu hinderst, die kleineren aber vornen bey dem Ofen-Loch zu stehen kommen. Wenn dieses geschehen, wird das wenige Feuer, so man bishero bey dem Ofen-Loche aufbehalten, vollend heraus gezogen, und der Ofen, damit er die Wärme zur Ausbackung des Brotes, unzertheilt beysammen behalte, überall feste zugemacht und alle Lufft-Löcher mit nassen Lumpen verstopffet, nach Verlauff zwey guter Stunden aber, das Brot heraus gethan, welches man sodenn mit einem in warmes Wasser, Cosent oder Bier getunckten Borsten-Pinsel oder Federn an der obern Seite bestreicht, und wenn es sich wohl erkühlet, an behörigen Ort in Verwahrung bringet. Weil aber nach dem gemeinen Sprichwort das Backen und Brauen nicht allemahl gelüth, so pflegen erfahrne Haushalter sich darbey des Vortheils zu bedienen, daß sie solches Brot bey dem Herausnehmen, iedesmahl auf diejenige Seite setzen, wo es am übelsten gebacken, z. E. wo es allzuviel Oberkinde, legen sie das oberste zu unterst; ingleichen lehnen sie es an eine Wand, und setzen es auf das Ende, da es am besten gar gebacken; Nechst diesen essen sie die übel gerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräfftiger werden, da die andern hergegen verderben würden. Endlich hält ein guter Haus-Vater fest darüber, daß stets ein altgebacken Brot, bey dem so eben neugebacken wird, in Vorrath verhanden.

Brot-Becker, siehe Becker.

Brot-Hange, suche Brot-Schragen.

Brödlinge, siehe Brätlinge.

Brodem-Röhren, sind in Pferd- und Kühe-Ställen eine sehr nützliche Sache, weilen dadurch der von dem Vieh besonders zur Winter-Zeit entstehende Brodem, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mäuer, ausgeführet wird. Sie sind auch nichts anders, als hölzerne Aufsätze, die nach der Form der Feuer-Mäuern, über ein oder (nach der Grösse des Stalles) mehrere in die Decke eingeschnittene viereckigte Löcher, mit einem von Bretern ins gevierte zusammen geschlagenen, und an den Fugen wohl vertheerten Schlauch, durch die übrige Böden des Gebäudes, bis an das Kehl- oder Hahne-Balcken, von dannen aber bis über den Forst hinaus, wie gedenckliche Feuer-Mäuern von Ziegeln geführet werden, und dem Gebäude, über ihren innenwendigen Nutzen, noch von aussen ein zierliches Ansehen geben.

Brodt Pfeffer, heissen die Köche folgende Zubereitung, wenn sie nemlich von einem Brot etliche gantze Schnitte nehmen, solches auf einem Roste bräunen, dasselbe hernach zerbrocken, in Fleisch-Brühe kochen, wenn es genug gekochet, zerqvirlen, durch einen Durchschlag streichen, und wenn es gehörig gewürtzet, mit dem Fleisch, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen.

Brot-Scheibe, siehe Back-Schauffel. Jedoch nennet man auch eine Brot-Scheibe welche man aus der Ober-Rinde eines Brotes schneidet, und auf verschiedene Weise mit Gewürtz und Wein zurecht machet, auf den Leib leget und es als ein Haus-Mittel vor das Brechen und andere Zufälle brauchet.

Brot-Schimmel, ist eine Art vieler der allerkleinesten und subtilsten Schwämme, die da erwachsen, wenn ein Brot nicht wohl ausgebacken, und solalich viele Feuchtigkeit annoch bey sich führet, da denn die äussere warme Lufft und darzukommende Feuchtigkeit, zusammt der inneren Ausdünstung dergleichen Materie hervor bringen Einige sagen, der Schimmel im Brote soll verhütet werden, wenn man Korn-Blüthe in das Wasser, womit der Teig angemachet wird, oder in den Teig selbsten thut. Vor das beste Mittel wider dergleichen Schimmel, halte ich, wenn der Teig aus untadelhafften Mehl gnugsam ausgewürcket, und behörig das Brot ausgebacken wird.

Brot-Schragen, Brot-Hänge, ist ein ablang viereckigtes aus vier langen und vier kurtzen Latten-Stücken, und eben so viel Seuligen zusammen gesetztes Gerüste, welches in dem Speise-Gewölbe, oder in der Speise-Kammer frey in die Höhe gehänget, und das neugebackene Brot darein geleget wird, damit die Mäuse und ander Ungeziefer nicht dazu kommen, und demselben Schaden thun mögen.

Brot-Schranck oder Brot-Röthe, ist ein mit grossen Fachen unterschiedener Schranck, worinnen das Brot, so täglich gebrauchet und angeschnitten wird, verwahret lieget. Man macht mehrentheils in die Thüren Lufft-Löcher, und versiehet solche mit durchlöcherten blechernen Deckeln.

Brödlinge, siehe Gesinde.

Brömmer, suche Brummer.

Brombeere, sind rundlichte Früchte, welche wie kleine Maul-Beere aussehen, und gleichsam aus lauter kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein, (so anfänglich eine rothe, nachmahls aber, wenn sie reiff, eine schwartz-braune, ja auch blau-schwartze Farbe bekommen) zusammengesetzt, und mit kleinen Saamen-Körnlein versehen sind; sie wachsen auf der

Brombeer-Staude oder Brumbeer-Strauch, welcher in Wäldern und Brahnen gefunden wird, und vortreflich zu lebendi-

gen Zäunen und Hecken sich gebrauchen läst. Er treibet lange und schwache Stengel oder Rancken, welche mit unter sich gebogenen harten und spitzigen Dornen dergestalt dichte besetzt sind, daß auch die Stiele oder Haupt-Ribben der Blätter bis an die Spitzen hinaus dergleichen haben. Er blühet im Junio und Julio, seine Früchte aber werden gegen das Ende der Erndte oder auch des Sommers reiff. Die Blätter und Zweige im Wasser gesotten und getruncken, stillen den Bauch-Fluß, das Laub allein in Lauche gekocht, macht schwartze Haare. Die unreiffe Frucht trocknet und stopffet, wenn sie aber reiff, dienet sie wider das Erbrechen, Blut- und Bauch-Flüsse. Die Blätter gedörret und zu Pulver gestossen, heilen die Schwären am Viehe. Das Schieß-Pulver, worzu die Kohlen von dem Holtze dieses Strauches genommen werden, entzündet sich hurtiger, und hat eine weit stärckere Wirckung, als das ordentliche gemeine Pulver.

Brom-Hüner, ohne Zweiffel daher also genannt, weil sie sich gerne an solchen Orten, wo es viel Brombeer-Stauden giebt, aufzuhalten pflegen, sind fast noch einmahl so groß, als die Hasel-Hüner. Der Hahn hat grosse, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutlein versehene Augenbraunen, am Halse blaulicht schillende, am gantzen Leibe schwartze, an beyden Flügeln aber mit etwas weissen vermischte Federn, einen kurtzen, dicken und schwartzen Schnabel. Die Henne hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwartzen und gleich getheilten Schwantz, rauhe Schenckel, woran die Federn schwärtzlicht, aber mit weissen Flecken besprengt, und ist etwas grösser und länger als eine mittelmäßige Haus-Henne. Sie werden zur Pfaltz-Zeit geschossen, oder mit Fallen und Schleiffen gefangen.

Brosamen, oder eigentlich Brotsaamen, sind die bey Verspeisung des Brotes entstehende Abegänge und überbliebene Stückaen, so nicht allemahl gantz aufgegessen werden. In einer ordentlichen Haushaltung sollen dieselben nicht in diesen und jenem Winckel herum liegend gelassen werden, als wodurch das Ungeziefer von Ratten und Mäusen, nur an dergleichen Oerter häufig gelocket wird; Sondern man sammlet sie in einem besonders darzu bestimmten Geschirr, und giebt sie, wenn derer eine Menge beysammen, den Hüner- Ent- und Gäns-Vieh, indem sie vorhero in Wasser oder auch wohl Bier eingeweichet worden: Oder die grösten Stücken davon werden auf das reineste gedörret, im Mörser klar gestossen, und sodenn in einer Schachtel zu den Bier-Mäsen und dergleichen aufbehalten.

Bruch, wird genennet, wo die Theile einer Sache, daraus sie bestehet, nicht mehr so genau verbunden seynd, sondern durch eine Gewalt aus oder gar von einander gerissen worden, insonderheit aber verstehet man dadurch, wenn durch Renckung oder einen Riß im Darm-Fell, das Netz oder ein Gedärm, auch sonst ein fleischiges, wässeriges und dergleichen Wesen, sich an den Unter-Leib und dessen Theile einsetzet, schwillt, und daselbst die Haut heraus presset. Es geschiehet unterweilen, daß ein Pferd einen Bruch bekommt, und ihm das Gedärme heraus bringet; solchem abzubelffen, muß man erstlich den Darm mit den Fingern alsobald sachte wieder hinein schieben, hernach Odermennige, Schell-Kraut, Mausöhrlein, das Kraut von der Schwartz-Wurtzel, Beyfuß, Garten-Pappeln, Rettich-Kraut und Käse-Pappeln, iedes eine Hand voll nehmen, solche in einem Topffe mit Bier kochen, und den Schaden fein warm damit baden, die Kräuter aber mit einem leinenen Pflaster auf den Schaden binden, und zwey Stunden darauf liegen lassen; Alsdenn soll man ihme diesen Wund-Tranck eingiessen: Nimm Osterluzey, Tormentill, Heidnisches Wund Kraut und Drachen-Blut, iedes zwey Loth, alles dieses soll gestossen und in drey Quart Bier wohl gekocht, und dem Roß alle Morgen nüchtern vier Löffel voll davon eingegossen, und der Schaden mit obigen Kräutern wohl gebähet werden. Hernach soll man aus folgenden Stücken, nemlich sechs Loth Honig, weiß Gänse-Fett, weisses Lein-Oel, Kamm-Fett, Drachen-Blut, Populeum, Althee, von iedem vier Loth, unter einander gemischt, eine Salbe bereiten, und den Schaden alle Abende damit schmieren, so wird es bald besser werden.

Bruch, heisset bey denen Köhlern, wenn sie ein zugebrannt Stücke aufbrechen, und die nunmehro verfertigten Kohlen mit einem Spreiß-Haken ausgeschossen, der Ort, wo sie diese heraus gezogen. Ein solcher Bruch wird iedesmahl mit Gestübe wieder zugeworffen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erstickt bleibe. Siehe Kohle.

Bruch, heisset diejenige Stäte, wo man die letzte Spure eines Thieres gesehen hat, und wo dasselbe sich folglich befinden muß.

Bruch, wird bey der Jägerey auch ein Stücke Eichen- oder Buchen-Reiß samt dem Laub genennet, dergleichen sich die Jäger nach vollendetem Jagen auf die Hüte stecken. Das gefällete Wild wird auch auf dergleichen Brüche geleget.

Bruch, siehe Stein-Bruch.

Bruch-Band, ist ein Reiff oder Gürtel mit welchem die im Bruch ausgetretene Gedärme gefasset und gehalten werden, daß man allerhand starcke Bewegung ertragen kan.

Bruch-Stein, suche Beinbruch.

Bruch-Stein, werden von denen Steinen, die in den Stein-Brüchen zu finden, diejenigen Steine vornemlich genennet, welche von den Stein-Brechern, aus den Stein-Brüchen und Stein-Gruben ausgebrochen, und weil sie theils zu klein und Schicht-weise, wie etwa der Schiefer, aber weit stärcker brechen, theils aber wegen ihrer Härte sich nicht zu Werck- oder Quader-Stücken

verarbeiten lassen, nur also rauch und unformet, wie sie aus dem Bruche kommen, vermauret werden. Die Stein-Brecher setzen sie bey ihren Brüchen in Ruthen, und verkaufen sie darnach. Eine Ruthe solcher Bruch-Steine aber ist eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und drey Fuß oder anderthalb Ellen hoch.

Bruch-Weide, ist eine Art von Weiden, welche am allerersten ihr Laub, so in langen schmalen und etwas wenigs ausgekerbten Blättern bestehet, mit vielem Safte treibet, dergestalt, daß solcher häufig aus dem Holtze dringet und abtreufft, wie denn dieses Holtz in solcher Safft-Zeit, von der gar zu vielen Nässigkeit, so brosch und brüchig als eine Rübe wird: daher sie sich nicht wie die Krebs- und Körber-Weide verarbeiten lässet.

Bruch-Wurtz, siehe Odermennige.

Brüche, sind morastige Oerter und Gehölze, so meistens wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit mit Erlen-Holtz, Eschen oder Birken, Weiden, Rohr und Schilff verwachsen, darinnen gemeiniglich grosse Behältnisse vor Sauen, Wölffe und Füchse zu finden, und man ihnen vor Wasser und Morast nicht wohl beykommen kan. Sie haben ihren Nahmen von Brechen, weil die gar zu nasse Erde niemanden sicher stehen läst, sondern aller Orten einbricht. Siehe Abzüge.

Brücke, ist ein gemachter breiter Weg von Holtz oder Steinen, über einen Fluß und andern unwegsamen Ort, daß man über denselben ungehindert fortkommen kan. Es können dieselben in gemeine und besondere eingetheilet werden. Die ersten bestehen, wie sie von dem Land-Mann hin und wieder selbst gemachet werden, aus zwey oder drey starcken Bäumen, die man qver über einen nicht allzubreiten Fluß leget, und Brücken-Ruthen zu nennen pfleget, über diese leget man ferner starcke Pfosten oder Schwarten, und überschüttet selbige wohl noch mit Erde, daß sie desto länger dauren sollen, ja wenn der Fluß so breit, unterstützet man selbige mit eingeschlossenen Pfählen und Jochen. Zu den besondern seynd zu rechnen die Aufzieh-Brücken, Roll-Brücken, Schiff-Brücken, wie auch alle auf künstliche Art zubereitete Wege über das Wasser, davon eine feine Nachricht im Leupoldischen Theatro Pontificiali, beysammen anzutreffen. Der Landmann braucht indessen auch bisweilen nur kleine schmale Brücken, die mit wenigen Kosten verfertiget, an Ort und Stelle hin, und wieder weggeführet, daselbst aber von einem einzigen Menschen über einen tiefen Graben, Fluß, Schleusse, und dergleichen, welche 6, 7, 8, 9, 10 Ellen breit ist, geschlagen, und auch so bald wieder herüber genommen, sonst aber doch so breit seyn kan, daß eine Person darüber nebst einem Schubekarn zu gehen und zu fahren Raum hat. Diese sehr bequeme Art von Handbrücken, werden folgender gestalt verfertiget: Man nimmt zwey, 12, 13, 14 Elligte dünne trockene Bäume, die doch aber in der Spitze nicht gar zu schwach seyn müssen, füget solche Steg- oder Brücken-Ruthen mit 3 bis 4 harten und etwan 5 4tel Ellen langen und starcken Balcken oder Speichen feste, wie eine Leiter zusammen, siehe Tab. XXI fig. 3. Nur muß die 2dere Speiche sub a von dem dicken Ende der Bäume an sehr dicke und starck, über dem aber unten mit einem eisernen Bande, welches auf beyden Seiten die Bäume mit fasset und zusammen hält, beschlagen seyn, welches Band in der Mitte mit einem eisernen, runden, unten kolbigt und glatt gemachten, etwan einer Spanne langen und anderthalben Zoll im diametro starcken Zapffen fig. 4 dergestalt versehen ist, damit dieses Gerüste, wenn es auf diesem Zapffen oder dieser Angel ruhet oder herum gedrehet wird, in Ansehung der breiten Wagerecht stehe. Auf dieses Gerüste nun werden hierauf leichte Breter genagelt, so ist das Hauptstücke fertig. Hiernächst nimmt man einen eichenen gesunden Klotz etwan eine halbe Elle hoch, und ins Gevierte eine Elle breit, lässet in die Mitte der Breite ein Loch, und darein zu obgemeldeter Angel sich in Ansehung der Weite und ihrer kolbigten Glätte accurat, doch aber räumlich schickende und um 2 Zoll weniger tiefe Mutter, (als die Angel lang ist) sencken und durch die daran befindlichen Bänder an den Klotz befestigen, siehe fig. 5. Will man nun diesen Dreh-Steg brauchen, so führet man Klotz und Steg an das eine Ufer, setzt den Klotz gewiß, hebt die Angel in die Mutter, schmiert sie mit etwas Oel, legt auf das kurtze und dicke Ende des Steges b in fig. 3 einen schweren Stein, damit ein Mann, wenn er sich darauf lehnet, den Steg nun auf seiner Angel desto leichter dadurch in die Höhe heben, und das lange und schwächere Ende des Stegs über den Fluß hinüber an das andere Ufer schwencken oder drehen könne. Er kan hierauf hinüber auf und in seinen Acker, Garten, Werder, Insel ꝛc. fahren und gehen, nur muß man acht haben, daß die schwache Spitze des Stegs auf dem andern Ufer gleich gewiß und nicht so knapp zu liegen komme. Wenn er nun nichts mehr drüben zu thun hat, so mag er diesen Dreh-Steg eben so wieder herüber schwencken und selbigen entweder an eine festgemachte Seule sub c bey dem schwachen Ende anschlüssen, damit kein anderer den Steg hinüber drehen könne, oder aber nach Gefallen, sonderlich im Winter, wenn nichts mehr darüber zu thun ist, die gantze Brücke, die mit der iezt gedachten Seule aus 3 leichten Stücken bestehet, hinweg fahren oder ein paar Leuten tragen, solche aber bis zu weiterm Gebrauch im trockenen verwahren lassen.

Brücken-Joch, siehe Joch.

Brückungen, werden in den Pferde-Ställen diejenige Fuß-Böden genennet, worauf die Pferde in denen Ständen stehen. Man legt nemlich unten auf den Boden qver über den

den Stand ein Stück aus dem gröbsten beschlagenen Eichen-Holtz neben das andere, stosset selbiges wohl an einander, daß es keine weite Fuge giebt, und verwahret es an den Enden dergestalt, damit es durch das Treten und Trampeln der Pferde nicht leichte lucker werden konne. Diese Brückungen sind nicht nur darzu dienlich, daß sie den Boden allezeit gleich und rein halten, und keine Gauche oder andere Feuchtigkeit unter den Pferden stehen lassen, wie auch wärmer als Steine sind, sondern sie sind auch denen mit groben Kieß überschütteten Ställen darum vorzuziehen, daß die Eisen, womit die Pferde beschlagen, nicht so leichte stumpff getreten werden.

Brühe, heissen die Köche den aus einer Sache, allermeist aber aus Fleisch gekochten, und in Wasser, Wein oder dergleichen, gleichsam aufgeloseten Safft, der nach diesen gewisser Maassen eingesotten, und zu einer ziemlichen Consistentz gediehen, welche Brühe sodenn zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speisen gar dienlich ist. Dergleichen gute und allergewöhnlichste Brühe giebt ein recht schön Stück Rind-Fleisch, ingleichen Schaaf- und Kälber-Hälse mit etwas Rindfleisch-Fett, wenn dieses bald gar gekocht, ziehet man die Brühe durch ein Haar-Sieb davon ab. Es werden aber auch von einigen hierunter verstanden, alle bey dieser und jener Nation, sonderlich aber der Frantzösischen eingeführte Sossen, welche aus unterschiedenen Ingredientien bestehen, und einige Eigenschafft einer Brühe an sich haben, im übrigen aber nach dem Unterscheid des Essens und dessen Natur vielfältig variiret werden müssen, deshalber bey der Beschreibung eines ieden Essens, auch zugleich die Zurichtung einer darzu gehörigen Sosse erwehnet wird; Folgende lässet sich zu allerley Speisen gebrauchen: Man setzet nemlich Butter übers Feuer, lässet sie heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebener Semmel darein, röstet sie Castanien-braun, und gieffet Brühe und Wein darauf, würtzet dieses mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schellern und Scheiben, lässet es zusammen ein wenig dick einkochen, so ist sie gemachet. Siehe *Bouillon*.

Brühen, heißt die abgeschlachteten Schweine mit siedend heissem Wasser begiessen, damit die Borsten desto leichter abgehen mögen. So werden auch die abgestochenen Hüner gebrühet, indeme man sie in einem Topff voll siedend Wasser stecket, damit die Federn desto geschwinder ausgerupffet werden können.

Brühen, (die Wäsche) heisset die schmutzigte und eingeweichte Wäsche, mit Lauge und siedendem Wasser begiessen, selbige zudecken, und in der Döse oder Waschwanne eine Zeitlang stehen lassen, ehe man solche heraus wäschet, damit die Unreinigkeit desto besser erweichet.

Brüh-Futter, begreifft alle Siebe oder zu Heckerling geschnittenes Futter-Stroh, Spreu, Uiberkehr, Grummt, Kraut-Blätter, Rübekräutig und dergleichen, so mit heissem Wasser eingebrühet, zur Winter-Zeit vor das Melck-Vieh, und die jungen Kälber verfüttert wird. Das Brüh-Futter vor die Schweine bestehet in gar kleiner Rocken- oder Gersten-Spreu, Lein-Knoten- oder Hirsen-Spreu, Kleyen, Schrot von Eicheln oder allerhand geringen Getraide, gestampfften und mit der Spreu vermengten Lein-Kuchen, und dergleichen.

Brüh-Käse, siehe Käse.

Brüll-Ochse, siehe Brummer.

Brüstgen, sind kurtze von weisser Leinewand, Nessel-Tuch, Coton, Schwäbisch oder Schleyer verfertigte Ober-Leiber mit Ermeln, welche das Weibs-Volck über die Unter-Heniden zu ziehen pfleget.

Brüten, wird von allen Vögeln und Geflügel weiblichen Geschlechts gesagt, welche so lange auf denen Eyern sitzen, bis die darinnen befindliche Frucht von der Wärme lebendig wird, und auskriecht. Siehe Ausbrüten. Hiervon hat man folgende Oeconomische Anmerckungen: Wenn z. E. von Hünern, Enten, Gänsen, einige brüten, und es entstehet ein starck Donner-Wetter, so soll man zum Neste ein Faß voll Wasser setzen, so fället darein der Schall und werden die Eyer nicht taub, welches auch nicht gäntzlich zu verwerffen. Etliche wenige Geschlechte der Vögel giebt es, da das Männlein sein Weiblein im Brüten ablöset, z. E. die Tauben, die gemeinen grossen wilden Enten, die Habichte ꝛc.

Brüt-Eyer, sollen schöne, grosse und im wachsenden Monden gelegte, auch wenigstens acht, aufs höchste aber zehen bis zwölff Tage alte Eyer seyn. Unnütze, faule, schlotternde, und die im Abnehmen des Monden gelegte Eyer, ingleichen die ersten Eyer von jungen Hünern, nicht weniger die Wind-Eyer, so die Hüner, ohne Zuthun des Hahns gelegt haben, soll man keiner Brut-Henne unterlegen, welches alles auch von denen Gäns-Enten- und Trut-Hüner-Eyern zu mercken ist. Gemeine Brut- und Trut-Hüner brüten auch andere ihnen untergelegte Eyer aus. Siehe Ausbrüten.

Brüt-Ofen, ist eine schon vor langer Zeit bey den Aegyptern, und sonderlich zu Alcair bekannt gewesene Machine, worinnen man mehr als tausend Hüner auf einmahl, vermittelst des Feuers, ausbrüten lassen kan; man findet sie von dem Herrn Baron von Rosenroth folgender Gestalt angegeben und beschrieben: Erstlich lasse man einen faulen Heinrich oder Heintzen (ist eine sonderliche Art eines Distillir-Ofens, da mit einem Feuer unterschiedliche Wärme in beliebigem Maaß kan erhalten werden) nach der Kunst, so hoch, als man will, verfertigen, und zwar den Thurm viereckicht, also, daß man an drey Seiten gehörige Brüt-Oefen anschifften kan, ieden mit denen darzu nöthigen Registern, durch welche die Wärme aus dem Thurm in die Brüt-Oefen könne gelassen

lassen werden. Ein ieder Brüt-Ofen kan auf die drey oder mehr Schuhe breit seyn, daß man nemlich mit dem Arme an die andere Seiten reichen, und also die Eyer recht legen und umkehren könne. Die Höhe desselben aber kan von drey bis vier Schuen seyn. Dieselbe muß mit drey eisernen Platten in vier Theile abgetheilet werden. Das erste Theil oder Fach bleibet am Aschen-Loch, und muß die aus dem Thurm fallende Asche durch einen nahe am Thurm gelegten Rost dahin abfallen können. Das andere Fach ist etwas höher als ein Schuh, und wird an das Register des Thurms zu stehen kommen. Das dritte und vierte kan gleichfalls, nach Gutachten ein und abgesetzet werden. Ein Fach muß sein eigenes Thürlein, der Loch mit einem Stöpsel haben, daß man den Arm wohl hinein bringen, und sie bequemlich auf- und zumachen könne; oben darauf aber muß ein Deckel gemachet werden, dadurch das erste Fach wohl bedecket wird. Die andere und dritte Platte müssen hinten an dem Thurm dreyerley Löcher haben, auf die drey quer Finger breit, und so lang, als die Löcher unten am Thurme gehen, damit dadurch die Wärme aus dem Register des Thurms in die Höhe treten, und dieselben Fächer erwärmen könne; auch kan man diese Löcher mit eisernen Schiebern zu- und aufschieben, damit man die Wärme in den Fächern nach Belieben mildern könne. In die Fächer aber soll man Säge-Späne oder Federling streuen, und ein Tuch darauf legen, auf welchem die Hünlein, wenn sie ausgekrochen, gehen und treten können. In iedes Fach kan man auf die hundert und mehr Eyer legen, daß das stumpffe Theil unten, und das spitzige oben komme. Die Wärme des Ofens muß im Sommer geringer, im Winter aber etwas stärcker seyn; Auch muß im Anfang weniger, und gegen das Ende der Brut-Zeit etwas stärcker Wärme gegeben werden. Man muß auch alle Tage zwey oder dreymahl Achtung geben, ob die Wärme zu schwach? ob sie recht? oder ob sie zu groß seye, welches man an den Eyern prüfen kan: Denn wenn ein Ey so heiß ist, daß es einem ans Auge brennet, so ist die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es daran hält, nicht groß mercken, so ist sie zu schwach, darum man sie also geben und lassen muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn sie auf den Eyern sitzet, welche man entweder mit einem Wetter-Glase, (Thermometro) oder wohl mit der blossen Hand gar gnugsam erkennen kan. Man muß auch im Brüten zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne durchsehen und prüfen, ob sie tüchtig seyn oder nicht? Denn wenn sie brütig sind, so läßt man sie ausbrüten, ist aber ein lauteres darunter, so muß man solches wegthun, und ein anderes unterlegen. Conf. Ausbrüten. Die Eyer müssen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, so von den Registern kommt, gekehret werden. Nach neun zehen oder zwantzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünff- bis acht und zwantzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man siehet, wo es den Schnabel hinkehret, daselbst Oeffnung thun und helffen, damit nur der Kopff heraus komme, so wird es hernach von sich selbsten auskriechen. Indessen muß man ein warmes Zimmer in Bereitschafft halten, damit die Hünlein sich trucknen können. Mit dem Essen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach das nöthige schon zu beobachten wissen. Diese Art Eyer zu bebrüten, ob sie schon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beschrieben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hüner- und Tauben-Mist aus allerley Eyern, welche über dies in Federn gewickelt werden müssen, wircklich junge Brut hervor bringet, diese sind eben nicht zu verwerffen, sondern vielmehr als solche Erfindungen zu loben, da man in Erforschung der Natur es so weit zu bringen gesuchet, daß man nach Erkenntniß ihrer Gesetze derselben es in vielen nachzuthun vermögend. Wir unsers Orts bedienen uns derer Truthüner, wenn wir auf ausserordentliche Vermehrung des Hüner-Viehes bedacht seyn, als welche man nach Gefallen allezeit brünig machen, und ihnen eine ziemliche Partey Eyer unterlegen kan, siehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären gesagt.

Brummer, Brumm-Ochse, so auch Brömmer, Stier, Spiel-Reit-Brüll-Spring-Hämmel-Farr-Bull- oder Heerd-Ochse genennet wird, ist ein gantzer und ungeschnittener Ochse, welcher zur Zucht, oder zum Bespringen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochsen sind: Ein wohl gewachsener starcker Leib, starcker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, schwartze Augen, gutes Gesicht, haarigte Ohren, weite Nasenlöcher, schwartzes Maul, breite Schultern, buckligter Rücken, weite Seiten, kurtze und ebene Füsse, kleine und starcke auswärts gewandte Horner ꝛc. Vor dem dritten Jahre soll er wegen seines annoch unvollkommenen Alters und schwacher Kräfften nicht unter die Kühe gelassen werden, nach dem sechsten Jahre seines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und, wenn er nachmals wohl gemästet worden, in die Haushaltung schlachten lassen oder verkauffen. So lange er noch seine Dienste verrichtet, bindet man ihn an einem Ende des Küh-Stalls zu seinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieselben geniessen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er sonst wenig nutzen würde. Wo gar viele Kühe sind, da müssen derselben zween, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine gantze Gemeine vor ihr Vich einen Heerd-Ochsen hält, wird solcher der Gemein-Ochse oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) siehe **Braunelle**.

Brunellen, (geschälte und getrocknete Pflaumen) siehe **Brinellen**.

Brunfft oder Brunst, wird die natürliche Begierde, und der hitzige Trieb genennet, der das rothe und schwartze Wildpret zu gewisser Jah-

Digitized by Google

Jahres-Zeit gleichsam zwinget, dem weiblichen Geschlechte seines gleichen nachzuachen, und seinen Liebes-Appetit bey demselben zu stillen, als welches man

Brunfften, oder in der Brunfft seyn nennet.

Brunfft-Platz, grosse Herren halten viel von wohl situirten Brunfft-Plätzen, woselbst hin sich das Wild gerne ziehet, und da sie also Gelegenheit haben, desto häufiger zu hören und zu sehen, was auf der Brunfft vorgehet. Ein solcher Platz nun soll auf räumlicher etwas erhöheter Gegend liegen, etwas mit Mast und wilden Obst-Bäumen iedoch nicht zu sehr, damit er nicht verdunckelt werde, bewachsen, ja daselbst auch nebst Linden und Rasen, auch etwas mit Saat, Haber, Wicken und anderer Azung bestellet seyn. Er muß fein in freyer Gegend und Aussicht liegen, iedoch auch mit Dickungen fein umgeben seyn. Siehe Hirsch-Brunfft.

Brunfft-Zeit, ist eine gewisse von der Natur in ordentliche Schrancken gesetzte Jahrs-Zeit, in welcher das Wild zu Vermehrung seines Geschlechts auf die Brunfft gehet, und Wollust pfleget. Die Brunfft-Zeit des Hirschen gehet um Egidii, des Rehe-Bocks um Weynachten, bald vor, bald darnach, und des wilden Schweines mehrentheils um Andreä an, davon bey der Beschreibung ieglichen Thieres umständlicher gehandelt worden.

Brunn, Bronn, Born, ist ein Ort, darinnen sich das Wasser von einer oder mehr Quellen sammlet, daß man sich dessen daraus nach Nothdurfft erholen kan. Man hat derselben verschiedene Gattungen: Denn da die Quellen, über was vor ein Gestein oder Boden sie lauffen, den Geschmack und der Wärme nach sehr viel unterschieden; als mercket man auch dergleichen an den Brunnen, und giebet es deren theils Süsse, theils Saure, theils Warme. Von den ersten wird in den bald folgenden gehandelt; die Sauer-Brunnen, derer man sich allein zur Gesundheit bedienet, werden nach dem Orte benahmet, wo sie am besten gefunden worden, unter denen der Egrische der bekannteste; die Warmen hingegen anlangend, ist dasjenige davon nachzulesen, was oben unter dem Wort Bad erwehnet worden. Wer ein mehrers, ausser diesen erzehlten, auch noch von anderen Arten derer Brunnen, die von besonderer Eigenschafft sind, zu wissen verlanget, findet solches in dem Philosophischen Lexico unter eben diesem Worte weitläufftiger angeführet. Etliche von denenselben machen sich selbsten, und werden alsdenn Springen, Spring-Quellen, oder nur allein Quellen genennet; etliche aber werden durch Kunst und Menschen-Hände verfertiget, und bekommen ihre Nahmen von der Art und Weise, auf welche das Wasser heraus an das Tage-licht gebracht wird, nemlich Schöpff- oder Zieh-Brunnen, Röhr-Brunnen, und Spring-Brunnen. Die Quell-Brunnen müssen behörig gefasset, und wohl verwahret werden, damit nichts schädliches dazu kommen oder etwas hinein fallen, und Schaden dadurch geschehen möge. Je offter ein solcher Brunn geräumet wird, und ie fleißiger man Wasser daraus holt, ie besser quillt er nach, und verseicht sich desto weniger; doch giebt es Quellen, die, wenn sie voll, nicht stehen bleiben, sondern überlauffen, und dahero vor besser, als jene gehalten werden. Hieraus ist demnach leicht zu schliessen, daß die Tieffe derer Brunnen sich nach der Lage derer Quellen richte, und folglich, da derer sonderlich in Gebirgen, auch viele über den Horizont befindlich, dergleichen die oben nur gedachte Spring-Quellen, so muß man dargegen an anderen Orten sie offt desto tieffer in der Erde suchen. Diejenigen, so die Schöpff- oder Zieh-Brunnen heissen, müssen so tieff ausgegraben werden, damit es ihnen nicht am Wasser fehlen, sondern dieselben iederzeit wenigstens fünff bis sechs Fuß tieff frisches Wasser haben mögen. Darzu taugen am besten die Quellen, so etwas tieff liegen. Wie diese Arbeit anzustellen, was vor Instrumente und Werckzeug darzu erfordert werden, und wie sich ein Brunnen mit einem besonders darzu inventirten Bohrer graben und verfertigen lasse, solches kan weitläufftig in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum cap. VI p. 52 & seqq. nachgelesen werden. Insgemein werden diese Brunnen, nachdem das Erdreich beschaffen ist, mit Gerüsten, oder auch ohne dieselbe von freyer Hand ausgegraben, und nachgehends, wenn man Wasser genug hat, entweder mit Feld- oder Bruch-Steinen, oder aber mit wohlgebrannten Mauer-Steinen und Wald-Baum-Moos ausgemauret, als welches an stat des Kalches, dessen Geschmack sonsten Wasser an sich nehmen würde, zwischen die Steine geleget, und diese damit verbunden werden. Wenn dergleichen Brunnen nicht tieff, so wird das Wasser daraus mit einem unten an einer langen Stange angehängten Eymer aus freyer Faust geschöpfft, bey tieffen Brunnen aber wird die lange Stange, deren man auch wohl zwey oder drey mit eisernen Gliedern an einander hängt, oben an dem sogenannten Brunnen-Schwengel, der in der Brunnen-Seule vermittelst eines eisernen Boltzen beweglich ruhet, angemacht, und also durch Senckung des Eimers und Neigung des Schwengels das Wasser eingeschöpfft, da man denn den Eimer mit der Stange zurück herauf ziehet, welcher Zug durch den niederhenden schweren Theil des Brunnen-Schwengels um ein ziemliches leichter gemachet wird. Oder man machet ein hohes aus zweyen mit einem Balcken zusammen gefügten Seulen bestehendes Gerüste, in Gestalt eines T Gerüstes, schraubt oben in der Mitte des Balckens einen Kloben ein: und ziehet über denselben eine gnugsam lange Kette, oder Bast-Seil, an deren beyden Enden ein Brunnen-Eimer eingehänget ist, also, daß wenn der eine voll heraus gezogen wird, der andere leer dagegen in die Tieffe untergehe, und wenn der volle oben ausgegossen wird, dieser inzwischen unten sich wieder mit Wasser anfülle: Noch eine Art hat man, da über ein gantz niedriges Gerüste ein [illegible] Rolle, Winde oder Ziehbaum angebracht

und über oder um dieselben ein Seil oder Kette mit einem Eimer geschlagen ist, welcher darin niedergelassen und wieder aufgezogen werden kan. Die Röhr-Brunnen bekommen ihr Wasser von einer davon entlegenen Quelle unter der Erden durch Röhren, und geben solches durch einen Perpendicular auf die liegende Röhren gezapften Ständer oder andern Aufsatz wieder von sich. Diese Art ist zwar wohl bequem, aber auch ziemlich kostbar. Diese werden noch von den Spring-Brunnen, so eine Art von Röhr-Brunnen sind, übertroffen. Denn aus denenselben springet das Wasser durch einen natürlichen Fall, oder durch Kunst getrieben, aus gewissen Aufsätzen, in die Höhe, und wird wieder in grossen Becken oder Bassins aufgefangen; wiewohl darzu nicht allemahl Quell- sondern auch, und zwar mehrentheils Fluß-Wasser gebraucht wird. Wie solche Spring-Brunnen anzulegen, ingleichen was man vor Arten in diesem und jenem Falle gebrauche das Wasser aus einer Tiefe in die Höhe zu bringen, davon kan Leupolds Theatr. Hydraulicar. P. I & II nachgeschlagen werden. Sie sind eine vortrefliche Zierde der Lust-Gärten, aber darbey nicht iedermans Werck, dergleichen anzulegen und zu unterhalten, werden also billig nur solchen Personen überlassen, welche nebst einer guten und zu dergleichen Wercken bequemen Gelegenheit, auch ein hinlängliches Vermögen, und solche Einkünffte haben, die mit denen Kosten, so man auf diese und andere Lust-Gebäude wendet, in einer gewissen Proportion bleiben. Noch eine Art der Röhr-Brunnen giebt es, welche zwar wie die ordentlichen Schöpff-Brunnen, iedoch hier etwas enger gegraben, und mit einem Pumpenwerck versehen werden, siehe Pumpe. Der Brunnen-Graben ist am besten in denen kalten Monaten, dem Julio, Augusto und September, das Räumen aber im April, Majo und Junio vorzunehmen, und soll, so bald der Brunn ausgegraben und das erste Wasser ausgeschöpffet worden, ein Pfund gutes Salz, nach acht Tagen aber, wenn man ihn noch einmahl ausgeschöpfft, nur ein halbes Pfund hinein geworffen werden. Und eben so viel soll man auch, so offt der Brunnen geräumet wird, iedesmahl hinein in denselben werfen.

Brunnen-Hacken, wird ein zwey- drey- und noch mehr zäckiger Hacken genennet, welchen man in die gefaßten und verdeckten Quellen-Brunnen zu oberst an die Decken fest zu machen pflegt, um Sommers-Zeit in der grösten Hitze das Getränckte in einem Gefässe daran zu hängen, und es dergestalt gantz frisch zu erhalten. Dessen gantze Beschaffenheit kommet mit dem sogenannten Fleisch-Haken sehr wohl überein.

Brunnen-Kraut, oder vielmehr **Brunnen-Leber-Kraut**, suche **Leber-Kraut**.

Brunnen-Kresse, siehe **Kresse**.

Brunnen-Meister, **Röhren-Meister**, ist ein auf die Brunnen-Wasserleitungen und Röhrwercke bestellter Mann, welcher dieselben fleissig in Acht nehmen, die Röhren gangbar erhalten, und öffters vermittelst der Pumpstöcke reinigen, die beschädigten und verfaulten Röhren wegnehmen, und frische einlegen, vor Winters dieselben, wo sie hoch oder am Tage liegen, mit langem Miste bedecken, die Ständer mit Stroh verbinden, und auf alles, was Mangel hat, bey Zeiten Achtung geben, und solches ausbessern muß.

Brunnen-Röhren, oder **Wasser-Röhren** siehe **Röhren**.

Brunnen-Seil, siehe oben **Brunnen**.

Brunn-Quelle, siehe **Quelle**.

Brunn-Stube, ist ein eingefangener genugsam raumlicher Ort, da eine oder mehr Adern einer Quelle, als in einem Gemach zusammen gebracht werden, von denen sie wieder ordentlich auslauffen. Es wird aber ein Brunn-Stube auf unterschiedliche Art zubereitet. Aufs schlechteste wird sie, wie ein Brunn, mit auf ein ander gelegten Steinen rings herum eingefangen, und die erste Röhre mit einem durchlöcherten Bleche, Seyher oder Durchschlag vor demselben, darein geleget. Oben lieget ein breterner Deckel darüber, der, wie ein ander Brunnen-Deckel mit Bändern gefasset, und in Angeln lieget, oder es wird nur ein Bret neben dem andern hingeleget. Wegen böser Nachbarschafft und muthwilliger Buben aber beschliesset man sie billig obenher mit einem guten steinernen Gewölbe, welches, nachdem es wohl ausgemauret, mit gutem Thon oder sonst starcken Wasser-hältigen Leimen, damit es der Regen und die anlaufsenden Wasser nicht durchdringen und beschädigen mögen, überschlagen wird, darauf ferner die übrige Erde kommt. Darein wird auch eine liegende Thüre von Eichen- oder Erlenen Pfosten gemachet, und ordentlich bey dem Schloß mit einem Uiberleg-Bretlein versehen, darauf sodenn frische Erde und Rasen geschlagen wird, also, daß man selbigen Platz von einem Hügel, den die Natur aufgeworffen, nicht unterscheiden kan. Wer die Unkosten nicht scheuet, der lässet diese Brunn-Stube fast wie sonst ein Gemach im Hause räumlich wölben, und Tisch und Bäncke mit einem über der Quelle erhöheten Boden hinein machen, um zu Zeiten eine zulässige Ergötzung darinnen haben zu können. Zu solchem Ende wird auch manchmahl die Brunn-Quelle absonderlich überbauet, und die Brunn-Stube wieder absonderlich, und werden beyde mit einer Mauer und Thüre unterschieden. Unter der Mauer laufft die gefaßte Quelle durch in einen steinernen Wasser-Trog, so mit einem Einlauff versehen. Und in demselben Trog ist ferner das Haupt-Rohr mit dem durchlöcherten Bleche oder Seiher eingelassen. Unten am Boden der Brunn-Stube, wo die Quellen heraus dringen, müssen breite Steine, und unter denenselben, gleichsam als Füsse, starcke Kiesel-Steine geleget werden, damit der Quelle die Löcher nicht verstopffet werden, und gleichwohl die mit-aufquellende Erde einen Anstoß habe. Die Seiten-Mauern müssen den Quellen auch nicht hinderlich, und aufwerts gegen der Erden zu dergestalt wohl verwahret werden, daß keine fremde oder wilde Wasser dazu schlagen mögen, welche das gute betrü-

Digitized by Google

betrüben und verhindern. Wo die Quellen gar tieff liegen, müſſen ſie mit zulänglich hohen Mauren gefaſſet, und ſo viel ſich thun läſſet, empor getrieben oder aufgeſchwellet werden. Liegt der Quell-Brunn ſo hoch, daß ohne ſondere Beſchwerde und Unkoſten ein Ablauff an deſſen Boden mag gerich'et werden, kan ſolches durch eine Rohre und Zapffen, oder durch dieſen allein geſchehen. Durch dieſes Mittel konte die Brunn-Stube alljährlichen, oder auch in zwey Jahren einmahl völlig geſäubert werden. Die Seiher, oder durlöcherte Bleche, müſſen nicht von ungefähr, und etwan von einem alten Reib-Eiſen hergeraffet, ſondern durch eines geſchickten Schloſſers oder Kupfferſchmidts Hand wohl bereitet werden.

Brunſt, ſiehe Brunfft.

Brunſt, ſiehe Hirſch-Brunſt.

Bruſt, heiſſet theils die Höhle, in welcher vornemlich das Hertz und die Lungen eingeſchloſſen liegen, welche durch den mittelſten Theil des menſchlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurtzen Rippen gehet, ausgemachet wird; theils verſtehet man darunter die zwey an eben dieſen Ort aus den allerempfindlichſten Milch-Gefäſſen beſtehende, und [illegible] äuſſerſt in eine Rundung erhabene Theile des weiblichen Geſchlechtes, wodurch ihren neu-gebohrnen Kindern die erſte Nahrung mitgetheilet wird; theils aber wird unter dieſem Wort von den Köchen auch verſtanden derjenige Theil an dem vorderſten Kalbs-Viertel, welcher unter dem Bug zuſamt einigen Rippen, darzu gemeiniglich 8 an der Zahl abgeſtochen werden, ſich befindet, und in der Küchen insgemein auf die ſchmackhafftigſte Art, entweder zuſamt dem Bug gebraten, oder auch alleine und auf folgende Weiſe gefüllet wird: man nimmt nemlich eine Bruſt, loſet ſie zwiſchen der Haut und den Rippen, daß ſie inwendig hohl werde, machet aber das Loch nicht allzugroß, und breitet dieſe Fülle darzu: In zerlaſſene Butter thut man geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Peterſilie und ein wenig Saffran, rühret es auf den Feuer als gerührte Eyer ab, füllet ſolches in die Bruſt, und machet oben das Loch mit einem Speiler zu, ſaltzet ſie ein wenig ein, ſtecket ſie hernach an einem Brat-Spieß, und bringet ſie ſo zum Feuer: Oder man nimt ein Stücke derben Kalbs-Braten, hacket ſolchen recht klein, ſetzet ihn in einem Tiegel mit einem Stücke Butter, wenigen würflicht geſchnittenen friſchen Speck, gehackter grüner Peterſilie, kleinen Roſinen, Citronen-Schalen, eingeweichter Semmel, Muſcaten-Blüten und Nieren-Stollen über ein Kohlfeuer, ſchlägt 3 bis 4 Eyer darein, gieſſet auch ein paar Löffel dicken Rahm daran, rühret es zuſammen ab, ſaltzet es gehörig, und verfähret wie zur erſt erwehnet: Oder man hacket ein Stücke Kalbs-Leber gantz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, röſtet ſolches in Butter, ſchläget 3 bis 4 Eyer daran, ſchüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer, und etwas klar geſchnittenen Speck darzu, ſaltzet es abe, und rühret es über einem Kohlfeuer, bis es dick iſt: Oder man ſtöſſet in einem Morſer 6 harte Eyer-Dottern, von zwey Kälbern die Milch und ein Stücke Butter, ſchüttets hernach in einen Tiegel, thut annoch zwey gantze Eyer, ein wenig eingeweichte Semmel, klein geſchnittene Piſtacien und Muſcaten-Blüthen daran, und rühret alles klar durch einander, zuckerts auch wohl, und gieſſet, wenn es zu dick, einen Löffel voll Rahm hinzu: Oder man bedienet ſich einer unten beſchriebenen Krebs-Fülle, und brät endlich eine alſo gefüllete Bruſt bey gelindem Feuer gemählich, und läſſet ſie niemahlen treuge werden, ſondern beſtreichet ſie fleißig mit Butter. Bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegoſſen und etwas geriebene Semmel geſtreuet. Bey der Krebs-Fülle wird auch Krebs-Butter gebrauchet.

Bruſtbeere, iſt zweyerley Art: Die rothen ſind Früchte, ſo unter das Stein-Obſt gehören, und denen kleinen Pflaumen, oder aber denen Oliven ihrer Gröſſe und Geſtalt nach gleichen: Denn ſie ſind ablang oder oval-rund, anfänglich grün, nachgehends hochroth, und wenn ſie überreiff ſind, etwas bräunlicht, oder dunckel-roth, inwendig aber gelb, fleiſchigt, zart, und eines ſüſſen und angenehmen Wein-Geſchmacks, haben eine ziemlich harte Haut, und inwendig einen harten runtzlichten Stein, in welchem ein bitteres mit einer röthlichten Haut überzogenes Körnlein iſt. Sie wachſen auf einem Baum, welcher etwas geringer oder kleiner als ein Pflaumen-Baum iſt. Derſelbe hat einen gewundenen mit einer ſchwartz-rothen, rauhen und gleichſam ſchuppichten Rinde bekleideten Stamm, groſſe und harte mit ſtarken Stacheln beſetzte Aeſte; die Blätter ſind länglicht, ſtumpff zugeſpitzt, einer ſchönen grünen Farbe, etwas hart und am Rande herum ein wenig zerkerbt. Zwiſchen dieſen Blättern kommen auf kurtzen Stielen die Blüthen hervor, welche aus fünff roſenförmig zuſammen geſetzten bleich-gelben Blätlein beſtehen. Nach denenſelben folgen die obbeſchriebenen Früchte, welche in Bruſt-Beſchwerungen, Huſten, Seitenſtechen, Nieren- und Blaſen-Verſehrung, Hals-Geſchwären ꝛc. ſehr wohl zu gebrauchen ſind. Man bringt ſie aus Italien und denen mittägigen Theilen von Franckreich, doch hat man den Baum nunmehro auch an vielen Orten Deutſchlandes, welcher einen mittelmäſſigen Grund, und die Mittags-Gegend beliebet, auſſer dieſem aber keiner ſonderbaren Pflantzung und Wartung bedarff. Er wird nicht ſo leicht von den Kernen, als von den Schlingen vermehret, welche man erſtlich in Scherben oder Kübel, und wenn er erwachſen, in das freye Erdreich ſetzet, in welchen ſie zu einem ſchönen Wachsthum gelangen.

Bruſtbeere, die ſchwartzen, ſonſt Sebeſten genannt, ſind ſchwartz-grüner [illegible] be, denen kleinen Zwetſchgen nicht ungleich

inwendig aber mit einem dreykantigen Kern versehen, süsse und eines lieblichern und angenehmern Geschmacks, als die Jujuben oder rothen Brust-Beerlein. Der Baum, daran diese Beere wachsen, und Sebesten-Baum genennet wird, ist schier einem Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, dessen junge Aeste grünlicht, die Blätter aber rund und starck sind. Er ist aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Deutschland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wässerigen Grunde stehen muß. Auf dem Escheritzen- oder Speyerling-Baum will diese Frucht am besten zu pfropffen und fortzubringen seyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verstopffung des Bauches, scharffe Feuchtigkeiten, Urin und Flüsse, Heiserkeit, Husten, Seitenstechen, Engbrüstigkeit, schneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider besagte Gebrechen davon gemacht.

Brustkern, heisset an einem Rinde eben derjenige Stücke Fleisch, welches an den Kälbern unten schlechtweg die Brust genennet wird. Es ist dieses insgemein recht kernicht, derb und fett, und ist weder ein rechtes Fleisch, noch ein weiches Fett.

Brust-Kette, ist eine ohngefehr fünff Viertel Ellen lange an beyden Enden mit einem Knebel versehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eisernen Ringen vermittelst solcher Knebel fest gemachet ist. An dieser Brust-Kette hänget die so genannte Halt- oder Kemm-Kette, welche an die Deichsel gespannet wird.

Brust-Latz, ist entweder ein von Tuch, leinenen oder wollenen Zeug vom Schneider bereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volck unter die Ober-Kleider zu ziehen, und ihn sonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verstehet darunter auch, was eine starcke und offt ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hembde vor der Brust herunter hangende am Halse mit einem runden Ausschnitt versehen, daran annoch ein etwas kürtzerer Theil über den Rücken gehend mit den vordersten auf der einen Seite zusammen genehet, auf der andern aber mit Bändern oder Hafften acknöpffet oder fest gemachet wird; deren ist solcher nur ein kleines nach der Brust zu schützen, und insgemein von weissen Barchet oder Damast gemachtes Fleckgen, welches man kleinen Kindern über die Brust geleget wird, die ersterdachten grösseren schon erwachsene Personen gebrauchen, beyde aber dienen der Mutter den Anfall der Kälte.

Brust-Lehne, oder Brüstung, ist die Thür von dem Boden eines Zimmers an bis zu dem Fenster, darauf man sich mit dem Leibe lehnen kan, wenn man zum Fenster hinaus siehet.

Brust-Netze, ist ein besonders kleines Netz vom Fliegen-Netze, welches vor der Brust des Pferdes am Kummte angeschlossen wird.

Brust-Riemen, ist ein lederner Riemen am Vorderzeug eines Pferdes, welcher über dessen Brust herum gehet, und an beyden Seiten des Sattels, damit derselbe nicht hinter sich rucken könne, angemachet ist. Nahe am Sattel sind lederne Ringe daran, worinnen die Pistol-Hulfftern stecken, weil aber, wo dieselbe aufliegen, gemeiniglich das Haar sich abreibet, als muß man, solches zu verhüten, ein Stücke von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Brust-Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Brust-Stück, siehe Agraffe.

Brut, heisset die junge Zucht von Vögeln, so zu einer Zeit mit einander ausgebrütet werden.

Brut, wird auch derjenige Saamen, woraus junge Bienen erzeuget werden; ingleichen der Saamen der Fische genennet, wenn solcher, nachdem die Streich-Zeit vorbey, lebendig worden, und womit, wenn er zu einem tüchtigen Satz erwachsen, die gefischten Teiche wieder besetzet werden. Siehe Strich.

Bryonien, siehe Zaun-Reben.

Bubenfist, siehe Bofist.

Buben-Kraut, oder spitziger Mangold, wächst auf Wiesen und in Gräben, die Wurzel dienet für den Scharbock, äusserlich damit gewaschen vertreibt sie das Jucken der Haut, Krätze und Flechten.

Buch, ist ein entweder nur aus vielen Bogen weiß Papier zusammen geheffetes und um allerhand hinein zu schreiben gewidmetes, oder aber aus gedruckten Bogen und auf mancherley Weise in Pappe, Pappier, Pergament, Leder ꝛc. eingebundenes höchst nützliches und bequemes Werckzeug, die Wahrheit dem andern auf eine bequeme Weise zum Lesen und Erkennen vorzulegen. An dieser Waare arbeiten viele Leute, ehe sie zu Stande kommt, und zu einem eigentlichen Buche in diesem Verstande wird. Der Gelehrte und Schrifftsteller, der Pappiermacher, der Schrifftgiesser, Setzer und Buchdrucker, der Corrector, der Verleger, der Buchbinder, bisweilen auch der Goldschläger und Gürtler ꝛc. Von dieser Manufactur ernehren sich also viele Leute. Sonst aber heißt auch nur ein in Bogen zusammengelegtes und aus 20 solchen Bogen bestehendes Paqvet Pappier ein Buch.

Buch-Ampffer, **Buch-Brot**, **Buch-Klee**, **Hasen-** oder **Sauer-Klee**, ist ein kleines und zartes Kräuterlein, welches gerne an schattichten Orten in Wäldern, an Felsen, und auf wässerigen Plätzen wächset, und eine lange, knopfigte und braun-rothe Wurtzel hat, woraus kleine, zarte und dünne Stengel hervor kommen. Auf iedem derselben stehen oben drey Hertz-formige, weiche, saftige und grüne Blätlein, welche erstlich ehe sie sich ausbreiten,

breiten, gefalten und zusamen geleget sind. Neben diesen Klee-Blätlein kommen weisse Blümlein herfür, iede auch besonders auf einem Stiel, diese Blümlein sind durchaus mit kleinen Purpur-farbenen Aederlein unterzogen; wenn dieselben verblühet, werden kleine spitzige mit gelben Saamen angefüllte Knöpflein daraus. Dieses Kraut blühet vornehmlich im April und zu Anfang des Mayen, wenn der Guckguck zu schreyen beginnet, dahero es auch von etlichen der Guckgucks-Klee genennet wird. Man bauet es bisweilen in den Küchen-Gärten, da es sich leichtlich vermehret, und sowohl Blüthe als Kraut zum Kräuter-Salat dienet. Es wird hauptsächlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder gebrauchet, wie denn nicht nur das daraus gebrannte Wasser, sondern auch der aus den Stengeln gepreßte und mit Zucker abgesottne rothlichte Safft, eine treffliche Labung in hitzigen Fiebern, und ein gutes Mittel wider die Bauchflüsse giebet. Die Blätlein werden gestossen, und Pflaster-weis über Entzündungen geleget. Die alten Hauswirte haben aus langer Erfahrung angemerket, wenn dieses Kräutlein starck blühet, und viele Blumen bringet, daß in selbigem Jahr viel Gewässer und Platz-Regen kommen; wenn es aber wenig blühet, soll hingegen ein dürres und truckenes Jahr folgen.

Buch-Baum, Buche, ist ein starcker und hochstämmiger Wald-Baum, der unter das harte Holtz gezehlet wird. Man hat dessen zweyerley Arten, davon die eine den Nahmen der Roth- oder Trage-Buche, die andere aber der Stein-Buche, Weiß-Buche, Hayn- oder Hagen-Buche führet.

Die Roth-Buche oder Trage-Buche wächset in platten und ebenen Feldern, sowohl als in Thälern und auf Bergen, sie kommet auch wo sie einen fetten oder nassen Boden antrifft, sonderlich in Winter-Laiten und Tieffen viel mastiger und völliger hervor. Dieser Baum ist auf denen Schlägen nicht nur wegen seiner Frucht, die für das Wildpret, und Mästung der zahmen Schweine sehr dienlich ist, sondern auch, weilen das Holtz zu allerhand Geschirre, als: Rade-Felgen, Achsen, Wurff- und Kornschauffeln, Radebergen, Streich- und Muhl- oder Molch-Bretern, Flachs-Brechen und dergleichen gut gebrauchet werden kan, sehr wohl zu dulten. So können auch die Wurtzeln zum theil, wenn man sie recht ausgräbet und losmachet, hernach mit dem umgefallenen Stamme ausbricht, zu reinen Schlitten-Kuffen ausgeschnitten werden. Uibrigens dauret dieser Baum nicht so lange, als eine Eiche, massen derselbe, so hart er sonsten ist, vom Wetter brüchig und stockig wird, dahero pfleget auch, wenn man einen Ast von demselben abhauet, solcher Hieb in wenig Jahren mulmicht zu werden, da denn die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Er wächset am besten von seiner Frucht der Buch-Ecker in die Höhe, wiewohl er auch gerne vom Stamme wieder ausschläget.

Die Stein-Buche, (Weiß-Buche, Hayn- oder Hagen-Buche) wächset sehr wommerigt und knotigt, mit einem niedern und kurtzen Stamm, auch zwieselig und struppig, wie ein Besem, und ist dahero, ob sie gleich in den harten Gehöltzen vielfältig gefunden wird, nicht wohl zu Laß-Reisern zu nehmen, weilen sie so wohl oben in denen Aesten sich sehr ausbreitet und Schaden verursachet, als auch in der Wurtzel weit um sich greiffet, und den Unterwuchs entkräfftet und verdrucket. Es hat dieser Baum ein hartes, festes und weißlichtes Holtz, und wird, wenn er wohl gewachsen, zu Oelstampffen, Näppen, Kernen, Keilen, Mandeln, oder Rolle, Schrauben, Keltern, und Pressen ꝛc. ꝛc. verarbeitet, im Feuer aber der Eiche gleich geachtet, weil es dauerhafftig in der Kohle, und länger, als sonsten ein Holtz, die Hitze hält. Er wird vom Saamen (deme die auf dem Zuge etwan zurück bleibende Kernbeisser Herbst- und Winters-Zeit fleissig nachgehen) gezeuget, und läßt sich ungemein schön in Hecken und Spalieren gebrauchen, weil er nicht nur ein Laub von einer angenehmen grünen Farbe hat, sondern sich auch trefflich unter die Scheere schicket. Zu Schlag- und Unterholtze zu ziehen, ist sie sehr dienlich, denn sie wirfft viel Sommer-Latten, und schläget hin und wieder auf dem Stock und der Wurtzel aus, wenn sie abgehauen worden, und weil sie auch viel Saamen träget, der leichtlich aufgehet, so ist fast kein Holtz zu finden, das leichter aufzubringen, und von welchem der Wiederwachs schleunger zu erlangen wäre, als dieses. Wenn er im Frühling sein Laub, so in mittelmäßig grossen, lang- und breiten, spitzigen und am Rande herum zerkerbten Blättern bestehet, heraus treibet, so bekommt er zugleich an den Aesten kleine blätterichte ablänglichte Zäpflein, so dichte mit langen zugespitzten weißgrünlichen Blättern umgeben sind; der Saamen aber hänget zwischen vielen dicht in einander stehenden Blättern traubelicht in Pyramidal-Form. Das Holtz giebt endlich die beste Asche, sonderlich zum Potasch-Sieden, und weil es im Brennen nicht so um sich sprützet, als das weiche Holtz, so ist es auch gut zum Kochen, denn es fallen nicht so leicht Kohlen in die Speise, als von diesem.

Buch-Ecker, oder Buch-Eichel, ist die Frucht von der Roth- oder Trage-Buche welche dreyeckigter Form, und von aussen mit einer Castanien-farbnen Schale, inwendig aber noch mit einem dünnern und lichtern Häutlein versehen ist. Sie dienet dem wilden und zahmen Schwein-Vieh vortreflich zur Mast; es wird aber der Speck, den sie davon ansetzet, nicht vor so gut gehalten, als der von der Eichel-Mast, auch die Krammets-Vögel und Staare, so ihr hefftig zu gefallen fliegen, werden fett und leibig davon: Hingegen, sollen sie, wenn sie genossen, dem Menschen sehr schädlich sein, und denselben ganz kumm und dämisch, gleichsam truncken und voll machen: Ob man dahin gestellet sein lässet, ob der allzuviele und unmäßige Genuß, der auch bey den gesundesten Speisen nachtheilig ist, nicht die gewohnte Wirckung haben könnte, zumahlen bey einem

einem ohnehin vielleicht nicht gar zu richtigem Gehirne. Wenn man die Buch-Eckern lange behalten will, so muß man solche Eicheln um Burchardi lesen, fein dünne auf einen Boden schütten, und also mag man dieselben, wenn sie vor den Mäusen sicher sind, übers Jahr behalten, damit man, wenn sie nicht geriethen, künfftig einen Vorrath hätte; Bedarff man sie aber nicht, kan man die alten auf einer Mühle schroten, und das Rind-Vieh damit mästen, oder Oel daraus schlagen lassen, welches ausser den gemeinen Dienst zum verbrennen, auch zum Wollen-waschen in den Manufacturen gebrauchet wird; ja es wollen einige dieses frischgeschlagene Oel, dem Florentiner-Baum- und Oliven-Oel, dem Geschmack nach noch vorziehen, und gebrauchen es demnach zum Essen.

Buchen-Oel, siehe Buch-Ecker.

Buch-Fincke, so auch Berg-Fincke, Gögler, Quecker, Nickawitz oder Zehrling genennet wird, ist ein Vogel, der zwar dem ordentlichen oder gemeinen Fincken an der Grosse und Gestalt sehr nahe kommt, aber an der Farbe ungleich schöner ist. Denn das Männlein ist an dem Kopffe schwärtzlicht, und scheinen die Federn mit dunckel-weissen eingefaßt zu seyn; wenn er aber alt wird, gehen die weißlichten Federn gar hinweg, und wird der Kopff kohlschwartz, welche schwärtzlichte Farbe sich auch ein wenig über das Genicke an Hals hinunter erstrecket, hernach werden die Federn heller, daß sie bräunlicht aussehen, und sind mit graulichten eingefasset, bis hinunter zu den Pürtzeln, allwo diese braune Federn von denen schönsten weissen Federn abgelöset werden; Der Schwantz ist ganz dunckelbraun und schwärtzlicht, an den letzten Federn zu beyden Seiten mit etwas weissen Spiegeln gezieret. Am Unter-Leib, gleich von der Kehle an, ist er hoch Ziegel- oder Aurora-gelb, und diese Farbe nimmt die ganze Brust ein; wo sich aber dieselbe endiget, folglich am halben Theil des Unter-Leibs wird das Gelbe wieder mit hellweiß verwechselt, bis hinunter zum Schwantz. Die Flügel haben um die Schultern herum eben die schöne hoch Ziegel-gelbe Farbe, die langen Federn aber sind dunckelbraun oder vielmehr schwärtzlicht, und sind auch an denen Flügeln quer über gelbe Striche. Der Schnabel ist meistens auch Zieml-gelb, doch vornen etwas bräunlicht, und die Füsse sind erstlich schwartz, verändern sich aber hernach ins weißlichte. Das Weiblein hat alle dieselben Farben als das Männlein, iedoch viel blasser, und siehet der Kopff nur wie der Rücken aus, auch haben sie an denen Schultern, da die Männlein inwendig und auswendig gelb sind, nichts gelbes, sondern nur etwas wenigs bräunlichtes, welche Farbe auch auf den Flügeln an stat der gelben zwey Striche, so die Männlein auf denenselben haben, zu sehen ist. Dieser Vogel bleibet den Sommer über nicht bey uns, sondern nimmt im April seinen Abschied, und läßt sich nicht eher wieder sehen, als bis in den October; alsdenn fället er, unter die Fincken vermenget, in die Herde ein, und wird, wenn es beginnet kälter zu werden, mit grossen Hauffen gefangen, so daß man etliche Schocke auf einen Zug bekommt. Man darff zu solcher Zeit, sonderlich wenn der erste Schnee fällt, nur ein paar Lock-Vögel, wo man will, in einem Garten an einen Baum hängen, sie den gantzen Tag, ohne hinzugehen, daselbst lassen, und nahe dabey auf der Erden einen Platz mit Hanff, und anderm Futter bestreuen, so wird man den dritten oder vierten Tag, woferne anders dieser Vogel in selbiger Gegend durchstreichet einen grossen Zug thun können. Er ist übrigens ein Vogel ohne Gesang, von dessen Brut man deswegen nichts melden kan, weil er solche hier zu Lande nicht verrichtet. Das Weiblein pflegt sich in der Wildniß zu Zeiten an unsere Fincken zu gatten; und wenn man ein Fincken-Männlein zu einem Quecker Weiblein thut, bekommt man junge Vögel von sehr schöner Farbe, aber sie taugen nicht zum lernen, sondern bloß zum Ansehen.

Buch-Klee, siehe Buch-Ampffer.

Buchs-Baum, siehe Buxbaum.

Buch-Weitzen, siehe Heyde-Korn.

Bug, wird von den Köchen bisweilen derjenige Theil genennet, der sich an einem Vieh um den Vorder-Laufft oder das Schulter-Blat befindet, von dem Kamm angerechnet bis an die Brust, worzu bey dem Schwein-Vieh die ersten vier Rippen gerechnet werden; am Rind-Vieh machet diesen allein das Schulter-Blat selbsten aus; bey den Schopsen und Kälbern hergegen, wird dieser mit zu der Brust gerechnet, und stösset man zu den ersten gemeiniglich sechs, zum letzten aber acht Rippen abe. Siehe ferner Bugschwinden.

Bug-schwinden, ist ein übler Zustand an einem Pferde, wann die Schulter oder das obere Theil an den Schenckeln, so hart an der Brust sitzet, und Bug genennet wird, zu schwinden anfänget. Sobald man solches gewahr wird, so lasse man ihme die Haare am Bug und Schenckel auf das genaueste hinweg scheeren, picke ihme sodenn mit einer Flieten den Bug über und über, daß es blute; Wasche den Ort wo es schwindet, mit einer scharffen Laugen und Venedischer Seiffen gar rein; wann es wieder trocken ist, so schmieret ihme mit folgender Salbe den Bug und Schenckel bey einer warmen Glut gar wohl, damit die Salbe hinein komme. Dieselbe wird aber folgender Gestalt gemacht: Nehmet im Mayen der rothen und gelben Schnecken etliche, lasset sie eine Nacht in einem neuen Topff stehen, daß sie sich reinigen, darnach thut sie in einen andern glasurten Topff, der unten im Boden viel Löcher hat, und setzet ihn alsdenn in einen andern neuen Topff; wenn der Schnecken zehen oder zwölff, so thut eine Hand voll Saltz darzu, vermachet sie wohl, daß keine Erde oder sonst nichts darein komme; setzet den Topff sodenn in einen Keller, oder in die Erde, wie es sich schicket, lassets acht oder neun Tage stehen, so wird obgedachte Salbe daraus. Oder: Nehmet acht Loth Campfer, ein Pfund Hunds-Schmeer, ein Pfund alt Schmeer,

ein Pfund Hirſchen-Unſchlitt, ein Pfund Lein-Oel, ein Pfund Terpentin und ein Pfund Wachs. Den Campfer reibet klein und ſtoſſet denn alles zuſammen, darnach laſſet es zergehen, und rühret es ſo lange durch einander, bis es kalt wird. Laſſet denn dem Roß die Haare abſcheeren, und ſchmieret ihm den Bug mit der Salbe, haltet auch iederzeit ein heiſſes Eiſen daran, damit es wohl einziehe, und wiederholt es, ſo offt es die Noth erfordert.

Büchſe, ſiehe **Boxen**.

Büchſe, heiſſet man offte auch die Pfanne, darinnen der Zapffen einer Welle gehet, davon das Wort nachzuſchlagen. Es wird aber auch überhaupt vor ein Behältniß von Holtz, Blech oder einer andern Materie gebrauchet, z. E. Geld-Büchſe.

Büchſe, iſt ein Werckzeug oder Rohr, deſſen ſich die Jäger zum Schieſſen des Wildes bedienen, und entweder gezogen mit Haar- oder Schnecken-Zügen oder nicht iſt. Siehe Jäger-Haus it. Pürſch-Büchſe.

Büchſen-Kuchen, iſt eine Art Butter-Gebackens, ſo auf folgende Weiſe zubereitet wird. Unter ein Nöſſel Milch rühret man eine Partie Mehl, daß es ein dünner Brey werde, hernach ſchlägt man zwölff Eyer hinein, ſaltzet es und würtzet es mit ein wenig Muſcatenblüthen, und rühret es glatt ab; Hierauf beſtreicht man eine Büchſen-Kuchen-Form mit Butter, füllet dieſe gantz voll mit dieſem abgerührten Teig, ſteckt oben den Deckel feſt darauf, thut dieſe in einen Topff voll ſiedend Waſſer, bis der Teig in der Büchſe hart worden, und ſo wird mit dem übrigen Teig eben verfahren. Iſt aber dieſes geſchehen, ſo ſchneidet man dieſen geſottenen Teich etwa eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und bäcket ſolche aus heiſſem Schmaltz gar langſam aber nur nicht allzuheiß.

Buchhalten, iſt eine künſtliche, ordentliche und richtige Beſchreibung, welche bey aller und ieder Einnahme und Ausgabe von Einnehmern und Ausgebern, in denen dazu gehörigen ordinairen Büchern, als Manual-Journal- und Capital-oder Haupt-Buche und verſchiedenen Nebenbüchern, z. E. Copier-Bücher, Factor-Buch, Caſſen-Buch ꝛc. bey einem iedem Nahrungs-Gewerbe überhaupt zwar gemacht und gehalten werden kan, gleichwohl aber nur in Handlungs-oder Commercien-Sachen, ſonderlich nach dem Exempel derer Italiäner dergeſtalt eingerichtet wird, damit man daraus die gantze Handlung erkennen, und ſo fort ſehen könne, ob man gewinne oder verliere, und wornach man alſo ferner ſeine Einrichtung hauswirtlich und nach Gelegenheit des Negotii machen muß. Eine kurtze iedoch gantz feine Nachricht und Anweiſung zu dieſem Wirtſchafft-Geſchäffte kan man im allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter dieſem Titel finden.

Bücher in der Wirtſchafft, davon ſiehe Haushalter, Haus-Buch, Haushaltungs-Buch.

Bückling, ſiehe Böckling.

Bügel, ſuche Auer-Ochſe.

Bügel, wird dasjenige Stück Holtz oder Eiſen genennet, welches in die Krümme gebogen, und wie über die offenen Wägen geſpreitzet zu einer Decke, alſo auch in andern Fällen zu vielerley Nutzen dienen kan; dergleichen heiſt auch beym Vogel-Fang eine kleine Gerte oder Ruthe, die man in die Rundung beugt, und die zwey Enden über einander zuſammen bindet, oder ſie alſo in die Erde ſtecket, daß ſie gleichſam eine runde Pforte formiren.

Bügel, ſiehe Steigs-Bügel.

Bügel Bohnen, ſuche Bonen.

Bügel-Eiſen, wird dasjenige Inſtrument genennet, womit man ſtarcke wollene Sachen, ſo gefalten und zuſammen genehet worden, weil dieſe eine hefftige Hitze erfordern, glatt zu ſtoſſen, und als mit einem Platt-Eiſen zu überfahren pflegt. Es beſtehet aus einem gantzen Stücke Eiſen, deſſen unterſte Fläche glatt, an einem Ende breit, an dem andern aber in die Mitte hinauswerts ſpitzig zulauffend gemachet, oberhalb hergegen mit einem eiſernen Bügel verſehen, ſo ſtat eines Griffes dienen, und bey dem Gebrauch mit dicken, vielfältig übereinander gelegten Lappen angegriffen werden muß, daß man ſich nicht verbrenne. Es iſt dieſes Schneider-Werckzeug von der Platte und dem Platt-Eiſen des Frauenzimmers zu unterſcheiden. Siehe dieſe Artickel.

Bündel, nennet man an einem geriſſenen Karpffen das inwendige Gedärme, welches in dem Bauche des Karpffens mit dem Rogen oder der Milch verknüpffet iſt, heiſſet auch das Gebürte.

Bürgel oder Burg-Stall, iſt ein Zeichen, welches der Hirſch in ſeiner Fährte vor dem Thiere beſonders thut, indem er mit dem Ballen die Erde vor ſich drückt, und im Fortſchreiten durch ein anderes Zeichen, der Zwang genannt, ſolche wiederum an ſich und auwerts zwinget, daß es mitten in dem Tritte einen kleinen Hügel oder Berglein giebet.

Bürgel-Kraut, ſiehe Burtzel-Kraut.

Bürſch-Büchſe, ſuche Pürſch-Büchſe.

Bürſte, iſt ein aus ſtarcken Borſten zuſammen geſetztes Inſtrument in einen hölzernen Stiel gekittet oder in Drat eingeflochten, zur Reinigung dienlich, welches in einer Haushaltung zu mancherley Gebrauch zugerichtet wird, und dannenhero auch unterſchiedene Bey Nahmen bekommet, als da iſt: Glas-Bürſte, Haar- oder Kopff-Bürſte, womit das Frauen-Volck ihre langen Haare aus einander zu theilen, und wieder aufzulecken gewohnet; Kamm-Bürſten, welche noch kleiner und ſubtiler, den Schweiß und Staub, der ſich zwiſchen die Zähne des Kammes leget, damit heraus zu bürſten; Kehr- oder Kleider-Bürſten, Schuh-Bürſten, Wagen-Bürſten, Zahn-Bürſten. Einige davon werden auch aus denen ſtärckeſten Ziegen-Haaren verfertiget, dergleichen die Sammet-Bürſten. Noch andere färbet man und ſetzt

setzet sie den Pferden auf die Zäume, daß sie als eine Zierath oben zwischen den Ohren zu stehen kommen, von welchen einem und dem anderen Theil an seinem Orte weitläufftige Erwehnung geschehen.

Büsseln oder Flachs-Büssen (oder Posen, Pusen) machen, heisset, wenn man des gerauften Flachses, nachdem er fein dürre worden, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, mit Stroh absonderlich zusammen bindet, und damit so lange fortfähret, bis aller Flachs in Büsseln, Büssen oder Posen aufgebunden ist.

Bullen-Beisser, siehe Bären-Beisser.

Bull-Ochse, suche Brummer.

Bund, heisset derjenige schmale und doppelt eingeschlagene Streiffe, womit ein Stück Wäsche daselbst, wo es in Falten gereihet, eingefasset und davon zusammen gehalten wird, wie an denen Hemden oben der Hals, und bey den Schürtzen; Wird dieser aber gantz schmahl gemachet, wie bey den Ermeln und Manschetten, nennet man dieses alsdenn ein Bündgen oder Aufsatz, welche entweder starck übersteppet, oder geholndädelt, oder über und über auf gar mancherley Art zierlich genehet sind. Auch kan man dergleichen anitzo auf das feinste nach unterschiedenen Mustern und Breiten gewircket kauffen.

Bund, dieses Wort wird auch bey verschiedenen andern Sachen gebraucht, z. E. ein Bund Heu, wird gemeiniglich vor so viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirts-Häusern pflegt man um Profits willen, die Bunde sehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey grossen Haushaltungen, wo man selbsten Pferde zur Arbeit halten muß, werden die Heu-Bunde stärcker, und gemeiniglich acht Pfunde schwer gemacht, also daß ein paar Zug-Rosse alle vier und zwantzig Stunden zwey solcher Bunde nächst Haber und Heckerling bekommen. Ein Bund Stroh ist so viel, als nach Ausdrusch des Getraides, von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird. Siehe Schütte. Nachdem nun die Garben groß oder klein am Gebünde gewesen sind, so bekommt man aus einem Schocke derselben etwan dreyßig, auch wohl nur zwantzig bis vier und zwantzig Bund Stroh, und acht bis zehen Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände, welche von dem kurtzen oder abgeschlagenen Weitzen- und Roggen-Stroh gemacht werden. Von den Holtz-Bunden siehe absonderheit Reiß-Bunde. Was ein Bund Feder-Lappen, und ein Bund Tücher-Lappen heisse, davon kan man unter diesen Wörtern, Feder-Lappen und Tücher-Lappen die verlangte Nachricht finden.

Burtzel-Kraut, Borgel-Kraut, Portulac, ist ein Küchen-Kraut, welches aber seinen Nutzen so gut in der Artzney, als in der Küche hat. Es giebt dessen zweyerley Geschlecht, nemlich zahmes und wildes. Das zahme Burtzel-Kraut, hat eine schlechte Wurtzel, die aber mit desto gröfferer Verwunderung viele dicke, runde, safftige und braunrothe Stengel einer Spannen hoch, manchmahl auch noch höher über sich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden weißlicht-grünen und glantzenden Blättlein besetzt sind. Die Stengel tragen zwischen den Blättern und an den Gipffeln bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hülslein voller kleinen schwartzen Saamens werden. Dieser wird in dem halben April und im Wachsen des Mondes gesäet, weilen aber derselbe sehr klein, so muß man ihn weit von einander streuen, und mit einer Garten-Schauffel fein platt in die Erden einklopffen, auch hernach recht fleißig begiessen, denn dieses Kraut kan durchaus keinen Durst leiden. Man säet ihn auch wohl frühzeitig in ein Mist-Beet, um desto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflantzen etwas erstarckt, wollen selbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflantzet seyn, weil nicht nur die Stengel davon viel gröfser, stärcker und besser werden, sondern auch ein vollkommenerer Saamen davon zu gewarten ist. Der Saamen hält sich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung desselbigen muß man nicht zu lange warten, sondern sobald er anfänget zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er sich schwartz zu färben beginnet, denselben mit samt dem Stengel abschneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyseits bringen, so wird er vollends zeitig und fällt von sich selbsten aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit gesäubert, und verwahret werden. Wo dieses Kraut einmahl an einen ihme anständigen Ort hin gesäet worden, da pflantzet es sich selbsten fort, und ist nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge Burtzel-Kraut wird mit Eßig, Pfeffer, Saltz und Oel zugerichtet und gegessen, wie der andere Salat; Die erwachsenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Kölblein braucht man auch absonderlich zum Salat, oder überbrühet die Kölblein, gießt Eßig und Baum-Oel daran, und isset sie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Saltz, wie die Gurcken einmachen; Wenn man sie aber brauchen will, muß man dieselben vorhero, die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern, in warmen Wasser oder Wein auswaschen, und hernach mit Oel und Eßig anssetzen. Dieses Kraut ist eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuständen und Cholerischen Flüssen, benimmet die übrige Hitze des Magens, stillet den Sod, und ist in Fiebern, sonderlich aber wider den Scorbut sehr dienlich. Das Wilde Burtzel-Kraut, so auch zum Unterscheid des zahmen, als welches man seinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das grosse heißt, das kleine Burtzel-Kraut genennet wird, wächset von sich selbst an feltigten Orten, in Weinbergen und auf fetten

Aeckern, und ist zur Küchen und Arzney gleich so gut, als das grosse oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, sind nicht nur kleiner, zärter und schmäler, sondern die Stengel sind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, ist gantz schlürfferig, safftig und ein wenig sauer, als wäre es gesaltzen. In der Sommers-Hitze giebt es eine angenehme Abkühlung; Viel essen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, seine Kälte zu mäßigen, wer aber einen hitzigen Magen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglassen.

Busch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche einzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aspen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Gesträuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein Feld-Busch aber heißt derjenige, der abgesondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, sondern nach des Bodens Gelegenheit, Hasel, Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden sind; und öffters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Rosen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeschlachten Gebüsche bestehet, so man sonsten eine Hecke zu nennen pfleget.

Busch-Bäume, siehe Zwerg-Baum.

Busch-Holtz, wird alles dasjenige Gehöltze genennet, so keinen hohen Stamm treibet, sondern nur in dem niedrigen bleibet, und so wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäunungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger Zeit abgehauen wird, in Reiß-Bündel zum brennen gebrauchet werden kan. Es ist aber zweyerley Busch-Holz: Denn etliches treibt gar keinen oder doch gar selten einen ordentlichen Stamm, als der Creutz-Dorn, der Drossel-beer-Strauch, Hahne-Hüfften-Anis- oder Zweck-Holz, der Hasel-Strauch, Hertern, Hollunder, Faulbaum oder Scherpen, Rhein-Weiden, Saal-Weiden, allerley Schießbeer-Sträucher, Schwartz-Dorn, Wachholder-Strauch, Weiß-Dorn ꝛc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen Stamm, wächset aber auch im Busch, und wenn es abgehauen, so schläget es unten aus der Wurtzel neben dem Stamme immer wieder aus: Dergleichen ist das Ahorne, Aspene, Birckene, Weißbüchene, Erlen- oder Ellerne, Eschenbäumene, Kirschbäumene, Lindene, Maß-ellerne, Pappelweidene, Rüsterne ꝛc. siehe Schlag-Holtz.

Butte, ist ein grosses Gefässe, welches entweder von Kupffer, und inwendig verzinnt, oder von Tauben zusammen gesetzet, und durch den Böttticher mit Reiffen gebunden ist, plattrunder Form tieff, und unten am Boden etwas enger, als oben. An der einen platten Seite, welche oben etwas länger gemacht wird, damit man sich nichts aus der Butte auf den Hals gieffe oder schütte, sind Trage-Bänder fest gemacht, vermittelst deren man dieses Gefässe auf dem Rücken und darinnen eine gute Quantität Wasser tragen kan. Man braucht sie auch in der Wein-Lese zum Trauben-Eintragen, ingleichen zum Wasserholen, Biertragen, und andern dergleichen Verrichtungen. An einigen Orten aber können sich die gemeinen Leute nicht darein finden, sondern brauchen Eymer oder Hosen. Daher es auch in diesem Stück in der Wirtschafft auf des Ortes Art und Gewohnheit ankommt, darnach sich ein Hauswirt in solchen Dingen freylich zu richten hat, wenn er nicht Hinderniß in seinen Geschäfften haben will.

Butte, siehe Halb-Fisch.

Butten, suche Hagenbutten.

Butter, ist die bekannte dicke und fette Materie, welche aus dem besten Theil der Milch, nehmlich dem Rahm, (Rohm, Raum oder Sahne) in dem Butter-Fasse gestossen und bereitet, nicht allein zur täglichen Speise und Kost, sondern auch vielfältig zur Artzney innerlich und äusserlich für Menschen und Vieh nützlich gebraucht wird. Denn sie widerstehet dem Gifft, erweichet den verstopfften Leib, und ist in der Lungen-Sucht und Seiten-Weh dienlich zu gebrauchen, den jungen Kindern das Zahn-Fleisch damit bestrichen, und ein wenig Honig darunter gemischet, wehret den Jücken und Schmertzen, und hilfft den Zähnen heraus. Sie reiniget und heilet alle offene Schäden, wird zu Elistirungen gebraucht, vor rothe Ruhr und Cholica; doch ist zu mercken, daß dieses alles von frischer und ungesaltzener Butter zu verstehen. Zu dem Ende wird allemahl in einer Land-Wirtschafft, wenn gebuttert und die Butter ausgewaschen worden, von selbiger, ehe man sie saltzet, zu einer guten Vorsorge an einem reinen Ort etwas aufbehalten, damit in bedürffenden Fall iedesmahl dergleichen vorhanden. Vor Augen-Gebrechen, als triefende, flüßige, rothe Augen und dergleichen, ist der Rus von der Butter sehr heilsam, welchen man also machet: Brennet einen starcken Docht in ungesaltzener Butter an, wie etwa sonst eine Lampe, über die Flamme stellet einen Trichter oder sonst löcherlichen Schirm, so hanget sich oben der Rus daran, solchen schabt man ab, und hebt ihn auf zu vorgedachtem nöthigen Gebrauch. Wie sie gemacht, gewaschen und gesaltzen werde, siehe unter dem Wort Buttern. Die Mayen-Butter, das ist, die Butter, so im Monat May gemacht wird, hält man für die allerbeste, ohne Zweiffel, weil das Vieh die besten Kräuter und gesundesten Blumen in diesem Monat genießt, davon sie auch eine natürliche gelbe Farbe bekommt. Die Stoppel-Butter hergegen, wenn nemlich nach der Erndte das Vieh über die Stroh-Stoppeln gehet, und in denen Ställen die darauf folgende Zeit mit Heu und Stroh unterhalten wird, ist nicht so schmackhafft, fett und schöner Farbe, ob schon einige bemühet seyn, derselben auf allerley Weise eine Farbe anzustreichen, und unter andern im Früh-Jahr die gelben Kuh-Blumen häuffig eintragen, und sie dem Vieh frisch oder Winters-Zeit gedörret mit andern

Fressen

Fressen vorwerffen. So die Butter frisch verspeiset werden soll, wird sie wenig oder gar nicht gesaltzen: Weil sie aber solcher Gestalt nicht lange dauren kan, so hat man zweyerley Arten dieselbe lange zu erhalten; Die erste ist, daß sie etwas stärcker, als ordentlich gesaltzen, und in Butter-Hosen, oder Butter-Töpffe geleget und eingedrucket wird; wobey zu mercken, daß die Butter in erdenen und töpffernen Gefässen, als Butter-Töpffen oder Butter-Büchsen, sich weit besser hält, als in denen so genannten Hosen oder andern höltzernen Gefässen, und solches aus dieser Ursache, weil das Saltz-Wasser im Holtz sich mehr verzehret, und das Holtz auch nicht so frisch ist, als die steinernen oder erdenen Gefässe. Die andere Art, die Butter lange zu erhalten, ist, wenn man sie an einem gantz gelinden Feuer zerschleichen und zergehen, hernach aber, wenn sie zerlassen, einen quer Finger, oder auch, wo man das Schmaltz lange aufbehalten will, noch etwas mehr einsieden läßt, währender Zeit es fleißig abschäumet, endlich von dem Feuer hinweg setzet, und wenn es ein wenig abgekühlet, daß es laulicht ist, in höltzerne oder töpffene Gefässe giesset. Dieses so genannte Schmaltz, Ancke oder Schmeltz-Butter muß so wohl, als die gesaltzene Butter Sommers-Zeit in einer lufftigen, iedoch frischen Kammer stehen, damit sie nicht rinne; in dumpffate und feuchte Gewölbe oder Keller aber, darff man sie nicht bringen, weil sie sonst schimmelt. Sie wird auch mit gewissen anderen Dingen zubereitet, dergleichen die grüne und rothe Butter in den Apothecken; Die Krebs-Pistacien- und Mandel-Butter ꝛc. in den Küchen, welche letzte mit gestossenen Mandeln wie ein Marcipan-Teig gemachet, durch ein Haar-Sieb gerieben, und durch eine besonders darzu gemachte Spritze, welche am Ende viele Löcher hat, Faden-weis also auf einen Teller in der Forme eines Berges gedrucket, und zu Verspeisung aufgesetzet werden kan. In Ermangelung der Spritze, darff sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle gedrucket werden. Uiberhaupt aber ist die Butter bey dem Backen, Braten, Kochen, Preckeln, Rösten, Sieden u. s. f. in der Küchen gantz unentbehrlich. Den Unterscheid aber zwischen der geläuterten Butter, wissen die Köche mehr sich zu Nutz zu machen, als ihnen davon gesaat werden kan. Endlich ist sie entweder Kühe-Schaf- oder Ziegen-Butter, welche sonderlich in der Medicin gut ist. Sonst aber ist die Kühe-Butter die beste.

Butter-Blumen, siehe Schmaltz-Blumen.

Butter-Büchse, ist ein gantz von Zinn oder von Thon, oder auch von Porcellan verfertigtes rundes oder ablang und eckigtes mit einem Deckel versehenes Gefässe, worinnen man die Butter auf den Tisch zu geben pflegt.

Butter-Faß, so auch Rühr-Faß an etlichen Orten genennet wird, ist ein von Böttticher-Tauben verfertigtes ohngefehr fünff Viertel oder anderthalb Ellen hohes unten weit und oben enges Kegel-formiges Gefässe, worinnen die Butter aus der Sahne gemacht wird. Es ist oben mit einem höltzernen Deckel, der eine tiefe unten und oben vorstehende Einfassung hat, bedecket, in der Mitte dieses Deckels aber ist ein Loch von solcher Weite gemacht, daß der Stiel vom Butter-Sterl commode und ohne Zwang oder Anstoß auf- und niedergehen kan. Man macht diese Fässer nach der Grösse der Haushaltungen von verschiedener Höhe und Weite. Siehe **Butter-Rolle**.

Butter-Fliege, siehe Sommer-Vogel.

Butter-Hose, wird ein länglichtes und enges, von weichem Holtze gemachtes, und etliche Meß-Kannen haltendes Fäßlein genennet, worein die zum Verkauff bestimmte Butter, auf dem Lande geleget, und also in diesen Hosen zu Marckte gebracht wird. Man pflegt sie in viertel, halbe und gantze Hosen einzutheilen. Sie sind aber von verschiedenem Maasse, gemeiniglich hält eine gantze Hose 12 Dreßdner Kannen.

Butter-Gebackens, siehe Gebackens.

Butter-Klümpgen, werden die kleinen nach verschiedener Grösse in die Runde formirte Portiones Butter genennet, welche in solchen kleinen Theilen nebst den Butter-Wecken, welche länglicht sind, auf den Marckt zum Verkauff gebracht, daselbst auch wohl überhaupt aufgekaufft und sodenn wiederum Stückweise verhandelt werden. Sie sind vielmahls auf den Vortheil gemacht, und an der einen Seite sehr ausgeschlagen, damit sie groß aussehen, wenn man sie aber recht betrachtet, äussert sich gar bald der Betrug.

Butter-Milch, wird das Uiberbleibsel von der Sahne genennet, welches im Butter-Faß bleibt, und beym Ausbuttern nicht zu Butter worden ist. Wird so wohl kalt genossen, als auch warm, zu einer Suppe zugerichtet verspeiset.

Buttern, (oder, wie es auch einiger Orten genennet wird, Rühren) heißt, aus denen fetten Theiligen der Sahne oder Milch-Rahms, durch eine ohnunterbrochene und heffftige Schlag- und Bewegung derselben, diejenige dicke und fette Massam machen, welche man Butter nennet. Es geschiehet aber solches folgender Gestalt: So bald die Milch gemolcken, und durch ein reines Tuch geseihet worden, geußt man sie in besondere Gefässe, als Milch-Aesche oder Milch-Fäßlein, die nicht tieff, aber fein weit sind, und nimmt sie im Sommer am andern, dritten oder vierten, oder, wenn es kalt Wetter, am dritten, vierten, 5ten, ja 6ten Tage ab, das ist, man schöpffet entweder die Sahne oder den Rahm, mit einem grossen eisernen Löffel, so der Rahm-Löffel genennet

nennet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapffen, so nächst an dem Boden im Milch-Äsche oder Milch-Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgeflossener klarer Milch, so zum Käse machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein besonderes Gefässe lauffen läßt oder giesset, so der Rahm-Ständer heißt, bis zur Zeit, da man buttert, welches wochentlich einmahl, dahingegen das Rahmen nur zwey mahl geschiehet. Nachmahls wird das Butter-Faß bis zur Helffte oder ein klein wenig drüber mit dieser Sahne angefüllet, und mit dem in der Mitte des Fasses befindlichen Butter-Sterl ohne Unterlaß auf- und niedergefahren, bis sich die fetten Theile von den wässerigten abgesondert, und mit einander zu einer schönen reinen, weissen, öligten und balsamischen Masse vereiniget, oder Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter-Fasse heraus langt, in dem Butter-Waschfasse so lange und offt auswäschet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu spüren ist, und das letzte Wasser gantz klar bleibt. Wenn dieses geschehen, pfleget man etwas weniges davon an einen gewissen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungesaltzene Butter ein treffliches Heil-Mittel, wo man sich verwundet, und auch sonst in einer Haushaltung bey unterschiedenen Fällen diensam ist, alsdenn wird die Butter nach Erfordern gesaltzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter-Klümpffen oder Wecken gemacht. Dieses Einsaltzen soll nun in gewisser Maasse und sonderlich mit dem Unterscheid geschehen, daß die frische, und auf den Tisch zu verspeisende weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Saltz bekommen möge; Daher rechnet man in erstem Fall auf eine Kanne drey Loth klares Hällisches Saltz, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefehr vierzehen Loth.

Butter-Rolle, ist eine höltzerne Machine, vermittelst deren eine Person, ohne grosse Beschwerlichkeit, durch Hin- und Wieder-Schieben, eines an eine Welle befestigten Schwengels, den Butter-Sterl auf und nieder ziehen, und also Butter machen kan. Es bestehet aber solche Tab. II Fig. 2 in einer viereckigten Welle A, welche an beyden Enden mit eisernen Rincken und Zapffen versehen ist, welche letztere bey B in der Wand und bey C in der oben in der Decke, und unten im Boden festgemachten Seule D in Pfännlein lauffen, doch dergestalt, daß die Butter-Rolle bey C nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefehr drey Zoll starcker Balcken E, welcher an dem einen Ende bey F mit einer Scheere (den oben mit einem durchlöcherten platten Eisen beschlagenen Butter-Sterl G zwischen derselben mit einem Steck-Nagel feste zu machen) an dem andern Ende bey H aber mit dem Schwengel I versehen ist. Wenn man nun diesen Schwengel von sich stößt, so drehet sich die Welle A rückwerts, und das Theil bey F gehet in die Höhe, den Butter-Sterl in dem freystehenden Butter-Fasse K gleichfalls mit in die Höhe ziehend; wird aber der Schwengel wieder zurücke gezogen, so gehet der Butter-Sterl in dem Fasse auch wieder nieder, welches Hinschieben und Herziehen so lange wiederholet wird, bis man Butter hat. Hierbey wird ein verständiger Haushalter von selbsten leichte schlüssen, daß wo man in sehr grossen und starcken Wirtschafften auf einmahl in zwey Butter-Fässern zu buttern nöthig haben solte, man nur die Welle A mit ihren Zapffen durch die Seule D verlängern, und aussen den Schwengel I anbringen dürffte, an dessen Stelle aber können sich bey dem andern Ende des Balckens E noch ein Butter-Sterl zum andern Butter-Fasse befinden; Daher wenn bey so gestalten Sachen vermittelst des Schwengels Bewegung der Sterl auf der einen Seite niedergedrucket, der andere hergegen in die Höhe gehaben werde, und man also mit einerley Bemühung und zu gleicher Zeit noch einmahl so viel Butter zu wege bringen kan.

Butter-Stecher, ist ein von Holtz oder Eisen langes und hohl verfertigtes Instrument, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln versehen, womit man die Butter von unten heran und von dem Boden eines Gefässes und einer Hose oder Butter-Topffes heraus langen kan, um selbige zu kosten, ob sie gleich durch einerley Güte und Geschmack habe, weil hierbey mancher Betrug vorgehet.

Butter-Sterl, bestehet in einer runden mit etlichen Löchern versehenen höltzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten ein drey Ellen langer, oder auch etwas kürtzerer Stecken eingemacht ist, welcher, wenn er bey einer Butter-Rolle gebraucht werden soll, mit einem schmalen durchlöcherten Eisen fast einem Banck-Eisen gleich obenher beschlagen seyn muß. Dieser Butter-Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittelst der Butter-Rolle auf- und niedergezogen, die Sahne damit gestampfft, und die Butter dadurch bereitet.

Butter-Teig, wird derjenige genennet, welchen man zu allerley Butter-Gebacken, Pasteten und Torten und dergleichen zu gebrauchen pfleget, welcher also zubereitet wird: Man nimmt so viel Schmaltz als Mehl, und zertreibet dieses durch einander, schlägt hernach drey bis vier Eyer darein, giesset Wasser zu, oder an dessen Stelle gute Milch, macht einen Teig, der noch fester als zum Blätter-Teig, so hernach sich nach eines jeden Gefallen verbacken lässet.

Butter-Topff, ist ein rundes und hohes erdenes Gefässe, so nicht glasiret, sondern hart gebrennet und steinern seyn muß, wie das Waldenburgische Gefässe, worinnen die gesaltzene Butter verwahrlich aufbehalten wird.

Butter-Wasch-Faß, ist ein von Böttcher-Arbeit gemachtes Gefässe zum Butter-

Waſchen, auf dreyen Füſſen, oder verlängten Tauben ſtehend, welches ohngefehr acht Zoll tieff, und am Boden ſieben und zwantzig Zoll übers Creutze weit, auch an ſolchem Boden mit einem Loch und Zapffen verſehen iſt, damit das unreine Waſſer beym Butterwaſchen dadurch nach Gefallen abgelaſſen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter genennet, welches nach einem gewiſſen Maaß oder Gewichte, in der Form eines Wecken, gemacht wird.

Bux-Zeun der Pferde, darunter werden eigentlich verſtanden 1) der Striegel; 2) die Kartätſchen; 3) der Kamm; und 4) das Wiſch-Tuch; 5) eine Obern-Scheere; und 6) ein Lappen.

Bux-Baum, Buchs-Baum, iſt ein holtzigtes Stauden-Gewächſe, welches in den Luſt-Garten gehöret. Man hat deſſen zweyerley Art, nemlich den groſſen oder hohen Bux-Baum, und den niedrigen oder Zwerg-Baum. Der groſſe oder hohe Bux-Baum, welcher zu einem Baume wächſt, und deſſen Stamm zum öfftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelblichtes, gleiches und dergeſtalt ſchweres Holtz, daß es im Waſſer wie ein Stein zu Boden ſinckt, und nicht, wie ein ander Holtz, oben ſchwimmet; ſo hat man auch angemercket, daß ſeine Feſtigkeit und bey ſich führender bitterer Geſchmack keinen Wurm darin wachſen und aufkommen läſt. Es wird von Pfeiffenmachern, Formſchneidern, Tiſchern, Drechslern und Kamm-machern zu allerley Sachen verarbeitet. Er hat eine weiſſe und rauche Rinde, und treibt ſehr viel Aeſte, Zweige und Blätter welche immerzu grün, auch runder und feſter, als die Myrthen-Blätter, dicke und glänzend ſind, ſie haben aber einen widrigen und unangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geſchmack; ein jedes Blätlein iſt gedoppelt, alſo daß man es leicht mit einem Feder-Meſſerlein kan von einander theilen; Das obere Theil iſt grün und glänzend, das untere Theil aber ſubtil und aelblich. Die Blüthe iſt grünlich und erſcheinet im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, ſondern an einem ganz von derſelben abgeſonderten Orte hervorkommt, ſiehet röthlich, ſchier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieſer Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bündwerck ſowohl als die Gänge um die Parterren damit einzufaſſen. Wenn man ihn hierzu gebrauchen will, ſo wird er zwey Fuß hoch, und einen breit darzu gezogen, und mit der Scheere oben und an den Seiten nach der Schnur zugeſtutzet; Bleibt er aber einzeln, als ein Baum ſtehen, ſo kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Geſtalt, nachdem man es vor gut befindet, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter ſollen das Erdreich, ſonderlich aber die Korn-Felder treflich düngen; nicht weniger die Obſt-Bäume ſehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurtzeln entblöſſet, ſie mit den Abſchnitten des Bux-Baum-Laubes beleget, und mit Erden wieder zudecket. Den Bienen iſt ſeine Blüthe höchſt ſchädlich, dahero dieſes Gewächs ja von ihrem Stande zu entfernen iſt. Der **niedrige Bux-Baum**, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfaſſung der Luſt- oder Blumen-Stücken gebraucht. Seine Vermehrung geſchichet durch Zerreiſſung der Stöcke, worbey man fleiſſig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurtzel gelaſſen werde, weil er alsdenn weit beſſer wächſet, als wenn er ohne Wurtzel geſetzet wird. Um Bartholomäi iſt die beſte Zeit denſelben zu ſetzen; verſäumet man aber ja die bequeme Herbſt-Zeit, ſo kan es auch etwas zeitig im Frühling geſchehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden iſt, denn ohne dieſelbe kommet er nicht fort. Ehe man ihn einſetzet, ſo kan man ihn vorher etliche Stunden ins Waſſer legen, hernach von einander ziehen, in kleine Theile abſondern, und alle Gras-Wurtzeln, welche ſich gerne darein flechten, und ſonſt nicht leichtlich auszurotten ſind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, ſo einer Spannen tieff gemacht ſeyn müſſen, alſo nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche machen nicht allererſt Gräblein, ſondern bedienen ſich nur des Setz-Holtzes, womit ſie zu iedem Sträuchlein ein beſonderes Loch machen, und den Bux-Baum alſo hinein ſencken, auch alsdenn die Erde etwas zuſammen drucken. Im Anfange muß man ihn begieſſen, bis er zu wachſen beginnet. So muß man ihn auch des Jahrs zweymahl beſchneiden, einmahl im Frühling, das andere mahl im Herbſt-Monat, iedesmahls gleich nach dem vollen Monden, und zwar dergeſtalt kurtz, daß er nicht höher noch breiter als drey Zoll bleibe. Wenn dieſes Beſchneiden ordentlich und zu rechter Zeit geſchiehet, ſo wird er ſechs, acht auch wohl bis zehen Jahr ſein Laub ſchön grün, klein und zart erhalten: Da im Gegentheil, wenn ſolches nicht geſchiehet, ſelbiger in drey Jahren ſo groß wird, daß man alles wieder ausnehmen und umpflantzen muß. Auſſer erſtbeſchriebenen beyden Arten, giebt es noch die dritte, welche den Winter über, weil ſie keine Kälte vertragen kan, ins Gewächs-Haus muß gebracht werden, und

Der vergüldete Bux-Baum genennet wird. Es iſt dieſes eine Art des hohen Bux-Baumes, und wird deswegen vergüldt genennet, weil ſeine Blätter mit einem gelben Rand eingefaſſet ſind, und alſo das Anſehen haben, als ob ſie vergüldet wären. Der Grund darff nicht eben ſo abſonderlich gut ſeyn, ſondern er nimmt mit einem ſchlechten Erdreich vorlieb, und wird wie der andere Bux-Baum, durch Zerreiſſung der Stöcke und von eingeſteckten Zweigen vermehret.

Bymſtein, ſiehe Bimſenſtein.

Cabeliau, Cabliau oder Bolch, iſt nichts anders als ein Stockfiſch, der im Meere eben einen ſolchen Raub Fiſch abgiebt, als wie in ſüſſen Waſſern der Hecht. Man theilt ihn ein in den grünen oder friſchen, und in

den trockenen oder dörren. Der weisse oder grüne, so auf den Küsten von Terre Neuf und auf der so genannten grossen Banck gefangen wird, ist offt in solcher Menge daselbst zu finden, daß die Schiffe kaum durchfahren können; Der trockene hergegen, der deswegen also genennet wird, weil er zum trocknen und dörren mehr bequemer, findet sich am meisten zwischen den Inseln del Assomtion und Cap Breton. Diejenigen, die unter Norwegen, wie auch bey Schottland gefangen werden, reisset man daselbst, und bringet sie eingepackt zu uns, unter dem Nahmen Laberdam, oder man trocknet sie auch an der Lufft gemeiniglich auf den Klippen, daher sie hernach Klipp-Fisch heissen, und weil sie wegen der starcken Austrocknung so hart, daß sie ohne vieles Schlagen nicht mürbe zu machen, auch ferner Stock-Fisch genennet werden. Dieser Fisch ist auf dem Rücken schwartzgrau, an den Seiten und am Bauch aber Silber-Farb, wenn er quer durchschnitten wird, glänzet sein Fleisch neben dem Rück-Grad im Finstern wie ein Phosphorus. Des Cabliau und Laberdams Zurichtung, ist in etwas von des getrockneten seiner unterschieden: Denn nachdem man ihn aus der Tonnen genommen, wäschet man ihn einigemahl sauber aus, wässert ihn ein paar Tage lang und giebt ihm täglich zweymahl frisch Wasser, wäschet ihn nochmahlen zuletzt recht aus, setzt ihn mit frischem Wasser, daß es über ihn gehe, doch nicht allzu sehr an das Feuer, denn je länger er bey dem Feuer stehet, ohne daß er zum Kochen kommt, desto besser ist es. Und weil er gar nicht sieden darff, immassen er dadurch harte wird, so hat eine Köchin wohl Acht zu geben, daß sie ihn, so bald er oben auf in dem Topffe einen weissen Gäscht wirfft, gleich vom Feuer rücke, und ihn von weiten noch eine weile stehen lasse. Hierauf wird er bey dem Anrichten ordentlich auf eine Schüssel geleget, klar geriebene Semmel, nebst Jngber und Muscaten-Blüten darüber gestreuet, und mit brauner Butter übergossen; oder man machet folgende Senff-Brühe darüber: Es wird ein halber Löffel voll Mehl in brauner Butter gebräunet, und alsdenn ohngefehr ein halb Nösel guter Senff darzu gethan, und durch einander gerühret, wenn es nun mit Jngber und Pfeffer abgewürtzet, Zucker und Citronen-Scheiben darein geleget, auch ein halb Nösel Wein, Fleisch-Brühe, oder Peterßilien-Wasser zugegossen, und dieses alles zusammen wohl abgekochet worden, leget man den Cabliau in diese Brühe, lässet ihn darinnen nur anlauffen, leget ihn daraus ordentlich in die Schüssel, und richtet diese Senff-Brühe darüber an. Oder mit Milch- und Rahm-Sosse: Wenn der Fisch auf beschriebene Art zurecht gemacht, und indessen gute Milch oder Sahne am Feuer kochend geworden, leat man ihn in den Rahm, wirfft klein gehackte grüne Peterßilie, Muscaten-Blüthen und Jngber daran, und läst es also mit einander temperiren. Endlich werden 3 Eyerdottern nebst einem Stücke Schmaltz durch einander gequirlt, etwas Rahm von dem Fisch darüber gezogen, sodenn wieder zu selbiger gegossen und wohl unter einander geschwencket, daß sich die Sosse wohl durchziehe. Bey dem Anrichten wird etwas zerlassene Butter darüber gegossen, und die Schüssel mit grüner Peterßilie bestreuet. Oder in einer Pastete zugerichtet: diese kan nun eine Schüssel-Pastete oder eine umgeschlagene seyn, der Fisch aber wird, nachdem er gewässert, mit heissem Wasser gebrennet, in warmer Butter mit einigen ganzen Zwiebeln passiret, auch mit Jngber und Pfeffer gewürtzet, unten auf den Boden der Pastete, so mit Butter überleget, ordentlich hinein gethan, und samt der zugemachten Pastete gebacken; weil dieses geschiehet, kan folgende Coulis annoch darzu gemachet werden: Man nimmt nemlich ein zurücke behaltenes Stücke Cablian, lässet dieses mit ein wenig Schmaltz, Muscaten-Blüthen und Semmel im Mörsel, thut dieses, wenn es genug gestossen, in gute Fleisch-Brühe, oder Peterßilien-Wasser, wenn es aber gekocht, streichet man es durch ein Haar-Tuch, und giesset dieses bey dem Anrichten in die Pastete.

Cabus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Caffee, Coffee, also werden nicht nur die in einem eisernen oder küpffernen Gefässe oder erdenen Tiegel gebrannte oder geröstete, hernach zu Pulver in einem Mörser gestossene oder besser auf einer Caffee-Mühle gemahlene Caffee-Bohnen; sondern auch der daraus mit siedendem Wasser bereitete, auch sodenn zuweilen mit Milch oder Sahne vermischte Tranck, genennet, von welchem unter dem Wort Caffee-Bohnen ein mehrers. Es sollen zu dessen Erfindung und darauf erfolgten Gebrauch die unvernünfftigen Thiere sonderlich der Camele Anlaß gegeben haben, die, als sie des Tages davon gefressen, zur Nacht darauf, wider Gewohnheit, gantz wachsam und munter gewesen, welcher Sache ein Geistlicher genau nachgedacht, und an dem Orte, wo das Vieh geweidet, diese Frucht und endlich die Sache durch Versuche erfunden. Vor diesen Geistlichen sollen die Türcken in einem absonderlichen Gebet, wegen solcher Erfindung täglich bitten. Hiervon siehe Olearii Persische Reise-Beschreibung p. 399.

Caffee-Baum, ist ein Baum, welcher in dem glückseligen Arabien, und vornehmlich in dem Königreich Yemen wächset, und zwantzig Ellen und drüber hoch wird, ob gleich sein Stamm niemahl über vier bis fünff Zoll im Diameter oder übers Creutze dicke ist. Er träget durchs gantze Jahr Früchte und Blüthen zugleich, also, daß man jene des Jahrs wohl zwey bis dreymahl ablesen kan. Seiner Rinde, und dem Laube nach, kommt er fast dem Spindel-Baume gleich, ausgenommen, daß die Caffee-Blätter härter, dicker und beständig grün sind. Die Früchte nennet man, ihrer äusserlichen Gestalt nach,

Caffee-Bohnen, diese sind ablänglicht-rund und von einer weißlicht-gelben Farbe.

aus

aus kleinen Kernen bestehend, welche in einer Schalen stecken, darinnen sie äusserlich wie Lorbeeren aussehen. Wenn diese Bohnen nicht gleich frisch, so reiff als sie vom Baume kommen, wieder in die Erde gesteckt werden, so darff man sich nicht leichte Hoffnung machen, daß sie keimen oder aufgehen werden; wordurch die denen Arabern angedichtete Beschuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedeme die Bosheit beygemessen, als ob sie die Caffee-Bohnen erst in siedendes Wasser legten, oder übern Feuer trockneten, ehe sie solche denen Ausländern verkauffte, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflantzen, und sie also dadurch eine von ihren wichtigsten Einkünfften verlieren möchten. Im allgemeinen Kauffmanns-Lexico findet man unterschiedliche Anmerckungen, daraus zu erkennen, daß es nicht unmöglich sey, diese Frucht eben so wohl wie in Persien, Java, Ceylon, Mocca, und erst neulich in Surinam häufig, in Europa aber hin und wieder, als zu Gotha, Dreßden, Leipzig und in Schlesien, wie auch zu Grüningen bey Halberstadt nur zur Probe geschehen, wo nicht eben so gut, wie in Arabien, dennoch auf eine so gute Art als der schlechte Ost-Indianische, den wir nunmehro nebst dem Levantischen oder Arabischen haben, gebauet werden könte, wenn wir uns mehr darauf legten, das rechte Erdreich, dessen Lage, Wetter, Wartung und dergleichen besser durch Versuche zu bestimmen suchten. So viel man weiß, so wird dieser Baum nicht durch Pfropffen, Oculiren ꝛc. sondern aus dem Saamen oder Bohnen selbst gezeuget, welche mit der ganzen Hülse in einem feuchten, am Hange, im Schauer vor grosser Hitze verwahret liegenden, iedoch auch in einem warmen Boden geleget, und alsdenn erst in Baum-Pflantzen, wie bey uns die andern aus dem Kern gezeugten Bäumigen, fortgepflantzet und in eben solchen Boden von gleicher Lage und unter gleicher Gattung versetzet. Wir haben ietzo also zweyerley Caffee-Bohnen: 1) Levantische, so die besten, und grünlich, frisch, nicht zu groß, nicht schimlich, rein und von harten Schalen gesaubert seyn müssen, 2) Ost-Indianische, und zwar dreyerley Art, nemlich Javanische, so groß und weiß-gelb, die schlechtesten und ungesundesten; Moccische, welche klein und grünlich, die beste ist, und denen Levantischen fast gleich kommt, und endlich Ceylonische, die sehr klein und gelblicht, aber ebenfalls schlecht sind. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Getränckе, ist erst um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringsten Haushaltungen so gemeine worden, daß man desto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürtzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erstlich in einem eisernen länglicht-runden cylindrischen Gefässe, welches eine Caffee-Paucke heisset, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glasurten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine Castanien-braune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlen, klein gemahlen oder im Mörser zu Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedenden Wassers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-Kessel oder Caffee-Kanne, läßt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen aufkochen, und ziehet, wenn es überlauffen will, das Gefässe von den Kohlen hinweg, giesset folglich, daß sich der Caffee bald setze und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirfft auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trinckt endlich denselben, wenn er klar ist, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er sonst zu bitter und unangenehm schmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermischt, so warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen sich nur der äussern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen selbst, welche Schalen sie auch nicht rösten oder brennen, sondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Tiegel etwas bräunlich werden lassen, dieselben nachmals kleiner machen, den vierten Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen darzu thun, solches zusammen in den Caffee-Kessel, worinn das Wasser bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen lassen. Diese Art Caffee soll dem schönsten und klärsten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geschmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringste Bitterkeit von sich spüren lassen. Man muß aber diese Schalen an einem recht trockenen Orte wohl verwahren, weil sie von der Feuchtigkeit einen üblen Geschmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Medicinischen Facultät zu Paris, ohne Zweiffel Gelegenheit genommen, seine neue Art zu erfinden, um den Caffee zuzubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne solche zu brennen, nur daß sie von der äussersten Schale reine gemacht sind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Wasser aufkochen läßt, nachmahls wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es sich gesetzt, diesen Tranck, welcher eine schöne Citronen-Farbe bekommen, so warm, als man kan, mit Zucker trincket. Diese Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beschriebene Art getruncken, können solchergestalten noch zum andern und drittenmahl gebraucht werden; es soll auch der auf diese Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit gesünder, und von einem anmuthigern Geruch und lieblichern Geschmack, auch zu Stärckung des Magens, und Erleichterung des Kopffes dienlicher seyn, als der von gebrannten Bohnen zuge-

zugerichtet worden. So soll er auch die Schärfe des Urins dämpffen, und den langwierigen Husten curiren, nicht weniger nüchtern zu sich genommen, den Magen in einen solchen Stand setzen, daß man eine ziemlich lange Zeit der Speise entrathen kan, ohne davon einige Beschwerlichkeit zu empfinden. Wenn man diesen Caffee lange kochen läßt, so verändert sich seine Farbe, und das Getränck wird so grün, als Kraut-Brüh, es bleibt auch auf dem Boden des Caffee-Kessels ein grüner Schleim sitzen, welches Merckmahle sind, daß man den Caffee, wenn man ihn auf diese neue Manier zurichten will, nicht zu lange kochen lassen soll. Es hat zwar ein anderer Frantzösischer Medicus *Mr. Duncan* diesen Vorschlag verwerffen wollen. Allein zuletzt muß er doch gestehen, daß diese Art des Gebrauchs bey unserm eingerissenen Misbrauch viel besser als die gewöhnliche, von der ihrer Schädlichkeit viele geschrieben haben. Siehe Natur-Lexicon. Herr *D.* Krüger hat ohnlängst auch in Frantzösischer Sprache ein artiges Tractätgen davon, wie auch vom Thee geschrieben. Der ausgekochte wiedergetrocknete Caffee ist ein gutes Zahn-Pulver um die Zähne schön und weiß zu machen, und das Zahn-Fleisch vor Fäulniß zu bewahren. An stat der Caffee-Bohnen kan man auch Ungarische und Sicilianische Weizen-Körner eben so rösten und einen so schönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer schmeckt, auf gleiche Weise kochen. Eben dieses gehet auch mit Hafer am besten an, welcher zugleich vor unsere Naturen sehr gesund, und wenn man ein klein wenig Caffee dazu thut, vollkommen so riecht und schmeckt.

Caffee-Mühle, ist eine kleine runde oder viereckigte, bewegliche oder an einem Ort festgemachte Machine, welche in einem cylindrisch ausgehöhlten und inwendig nach flachen Schraulen-Zügen geschnittenen Eisen bestehet, darein ein aussen herum gleichfalls also geschnittener eiserner Cylinder oder Welle dergestalt gepaßt ist, daß ein geringer Raum dazwischen bleibet, in welchem die oben in die eiserne Schüssel oder das höltzerne Fach gethane Caffee-Bohnen, durch Umdrehung der an die Welle oben befestigten Leyer, nach und nach fallend gebrochen und klein gemahlen werden. Unten ist ein höltzernes Fach oder Schubeladlein, darein der klein zermalmte Caffee fällt.

Caffee-Paucke, Caffee-Trommel, wird diejenige Machine genennet, darinnen die Caffee-Bohnen bequem und zu gut gebrennet werden können. Es bestehet dieselbe in einem eisernen hohlen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß sie mehr denn noch einmahl so lang als diese, durch sie gehet ein eiserner Spieß, der an dem einen Ende gekröpffet ist, oder eine Leyer hat; Mit diesen beyden Enden wird die Machine also aufgeleget, daß unter derselben ein starckes Kohl-Feuer Raum bekommt, wenn nun die Bohnen durch das an dem äusseren Umfange sich befindende Thürlein hinein gethan, und die Machine über dem Feuer herum gedrehet wird, lässet sich darinnen der Caffe, sobald das Blech erhitzet, nach Gefallen brennen, nur muß beständig die Trommel umgedrehet, und wenn sie zu rauchen anfähet, fleißig nach den Bohnen gesehen werden, weil von diesem Brennen der Geschmack des daraus zubereitenden Getränckes allerdings dependiret.

Caffee-Tisch, ist gemeiniglich ein ovaler Tisch, der auf einem gedrechselten Fusse ruhet, und auf selbigem also gemachet, daß sich das Blat auf- und niederschlagen lässet. Weil aber gedachtes Blat iederzeit einen schmalen Raum auf dem Fusse bekommt, darauf es unten ruhen soll, so will selbiges alda nebst dem gehörigen Schloßgen in allen Stücken fest und genau verbunden seyn, wenn es nicht, wie bey den meisten geschiehet, hin und wieder wancken soll. Da dieser Tisch ie zu weilen nach aufgehabenem Caffee-Trincken auch zu einem Spiel-Tisch dienen muß, so pfleget man ihn, daß er bey dem Caffee nicht unrein werde, oder auch, wenn er sauber ausgeleget oder lavirt, nicht Schaden leiden möge, mit einem bunten Cottunenen oder weiß damasten Tuch, welches besonders darzu gemacht, und mit einem ordentlichen geblümten Muster versehen, zu überdecken; dahero dieses Tuch, indem es allein zu dergleichen Gebrauch bestimmet ist, ein Caffee-Tuch genennet wird.

Caffee-Zeug, darunter verstehet man alle diejenige übrige Geräthschafft, welche bey des Caffee seiner Zubereitung und der Geniessung desselben vonnöthen; Darzu werden nun gezehlet: 1) Die Caffee-Schälgen und Näpfgen samt dem Spül-Napf, so alles gemeiniglich von Porcellan verfertiget, und aus den ersten der Caffee pflegt getruncken zu werden; Der letzte aber dienet die Köpfgen von dem auf den Boden sich zuweilen gesetzten Caffee zu reinigen, daher derselbe etwas geraume und iedesmahl mit wenig lauchem Wasser angefüllet seyn muß; Die Köpfgen sind bekannter massen kleine und runde Näpflein, die Schälgen aber sind weiter flach und rund. 2) Caffee-Löffel, welches kleine silberne oder Prinz-Metallene Löffflein mit langen Stielen sind, wormit der Zucker in die Caffee-Köpfgen gebracht, und alsdenn umgerühret wird. 3) Caffee-Teller, so kleine runde von Stroh geflochtene Teller sind, worauf die Caffee-Schälgen gesetzet werden. 4) Caffee-Kanne, welches ein kleines von Silber, Meßing, Kupffer, Zinn, Blech, Porcellan, Terra sigillata oder Serpentin rund und hoch oder niedrig verfertigtes Geschirr, mit einer Hand-Habe und Schnautze, zuweilen auch mit Füssen versehen, worinnen der Caffee aufgegossen wird. 5) Caffee-Pott, oder Topff, thut eben die Dienste als die Caffee-Kanne, nur daß gemeiniglich in diesem mehr Caffee, als in der

Kanne

Name aufgetragen werden kan, und iſt ein von Silber, Meßing, Printz-Metall, Kupffer oder Zinn verfertigtes, auch nur von Blech getriebenes Geſchirre auf dreyen hohen Füſſen ſtehend, und mit einem, zwey oder drey Hähnlein, und zweyen Hand-Haben verſehen. 6) Caffee-Bret, welches entweder ein viereckigtes oder achteckigtes, oder aber ein oval-rundes lagvirtes Bret iſt, worauf der Caffee-Pott, Schälgen und Köpffgen, Spül-Napff, Caffee-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schale, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffee geſetzet und aufgetragen werden. Hierzu gehöret noch 7) die Caffee-Büchſe oder Schachtel von Kupffer, Meſſing oder verzinntem Bleche gemacht, worinnen der gebrannte Caffee verwahret wird. 8) Der Caffee-Keſſel, ſo ein küpfferner mit einem Hals und Deckel, Schnautze und Spriegel verſehener Keſſel iſt, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden. 9) Die Caffee-Lampe, ſo ein kleines rundes von Meßing, Zinn oder Bleche verfertigtes Gefäſſe mit einem Tacht verſehen, und alsdenn mit Spiritus vini gefüllet, und bisweilen angezündet unter den Caffee-Pott geſetzet wird, um ſelbigen auf eine Zeit warm zu erhalten oder gar darüber aufkochen zu laſſen ꝛc.

Caſſtar, oder **Caſſtan**, hieſſe vor dem ein langer und ſehr weit, doch ohne Falten gemachter Ober-Rock, wie er von dem Moscowitiſchen Frauenzimmer getragen worden; Bey uns aber nennet man vorizo denjenigen von wollenen oder anderen Zeug, Damaſt und dergleichen verfertigten langen, darbey mit einem Leib und langen Ermeln verſehenen Uiberwurff, deſſen ſich guter Bequemlichkeit halber die Mannes-Perſonen, ſtat eines Schlaf-Rockes bedienen.

Calamanck, iſt guter wollener ein- oder mehr färbigter Zeug, von unterſchiedener Güte und Sorte, mehr geſtreifft als geblümet, deſſen man ſich vielfältig zu allerley Kleidungen in das Haus und auf die Gaſſe gebrauchet; Die allerſchlechteſte und leichteſte Art von Calemanck wird insgemein Serge de Roy genennet.

Calaminbe, ſiehe **Poley**.

Calecutiſche Hüner, ſiehe **Truthüner**.

Calender, ſiehe **Haushaltungs-Calender**.

Calmus, **Ackermann**, oder **Acker-Wurtz**, iſt eine länglichte etwas platte Wurtzel, welche an der äuſſerlichen Schale gleichſam Gliederweis abgetheilt, knöpfigt, zaſericht und purpurröthlicht, inwendig aber weiß und ſchwammigt, auch eines ſcharffen und etwas bittern Geſchmacks und Würtz-Geruchs iſt. Ihre Güte wird daran erkennet, wenn die Stengel fein dicke und friſch, auch von den kleinen Neben-Sprößlein wohl geſäubert ſeynd, gleichen ſo das Marck noch weiß, denn da ſie gar allzu alt, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefreſſen wäre. Sie hat lange grüne Blätter, wie die Schwert-Lilien, nach welchen ein ſchwartzer ohngefehr drey Zoll langer Kolben kommt, welcher faſt dem äuſſerlichen Anſehen nach, dem langen Pfeffer ähnlich iſt. Es wächſet dieſer Calmus, wie Schilff und Gerohricht in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und ſchwartzen Grund hat; Sein Geruch aber iſt bey weitem nicht ſo ſtarck, als desjenigen, ſo auf dem Lande wächſet, und in Gärten gezogen wird, welcher, ſo bald der Herbſt angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im Mertzen zur Zeit des abnehmenden Monden wieder hinaus geſetzet, auch fleißig begoſſen werden muß, weil er, als ein durſtiger Bruder, die Näſſe ungemein liebet. Die Wurtzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, iſt eine fürtrefliche Magen-Stärckung, vertreibet die Schmertzen der Lungen und Leber, iſt ſehr gut wider die böſe Lufft und Verſtopffung der Miltz und Bruſt ꝛc. Es wird dieſes der gemeine Calmus genennet, weil der rechte und beſte Calmus ein Indianiſches Rohr, und einen weit ſchärfferen, ja ſtärckern Würtz-Geſchmack hat, als der, ſo bey uns in Deutſchland wächſet. Auſſer dieſen, daß der Calmus, wie nur erwehnet, candiret, zu einer treflichen Magen-Stärckung dienet, ſo läſſet ſich auch ein guter Brantwein daraus machen, indem zu ein Pfund Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan und dieſer damit geläutert wird; Oder man nimmt drey Viertel-Pfund gedörrten Calmus und eben ſo viel Lackritzen-Holtz, beydes klar geſchnitten, mit weiſſen Wein-Stein und Saltz vermiſcht, und im übrigen mit Brantewein abgezogen, auch gezuckert, wie bereits bey dem Anis-Brantwein angewieſen worden.

Cameel, iſt dasjenige laſtbare Thier, ſo gar ungeſtalt und in Arabien am meiſten anzutreffen, auch zu der Erfindung des Caffee Anlaß gegeben haben ſoll. Mit deſſen Haaren, welche ſie des Jahres, und zwar binnen ſehr wenig Tagen auf einmahl gehen laſſen, wird groſſer Handel getrieben, immaſſen man dergleichen in den Manufacturen ſehr verbrauchet, ſiehe Natur-Lexicon. Was wir aber bey uns Cameel-Haare nennen, das iſt das Haar von Perſianiſchen Ziegen.

Cameel-Hals, iſt eine beſondere Art derer Narciſſen, deſſen Beſchreibung bey dieſem Wort zu finden.

Camelot, heiſſet ein gewiſſer ſauber und dichtgewirckter Engliſcher Zeug, aus nur gedachten Cameel-Haaren, die zuweilen auch mit der Helffte Seiden vermiſchet, oder man hat auch eine Art, wo ein Faden von Gold oder Silber-Lahn mit eingeſchlagen, welches ſonderlich in der Sonnen eines ſchönen Anſehens.

Cameral-Weſen, begreiffet diejenige edle Wiſſenſchafft, ſamt der daraus flieſſenden Anordnung, wie nemlich ein Fürſt ſo wohl ſeine eigene und privat-Oeconomie, als auch die

Digitized by Google

die offentliche anzustellen, und zu seinen eigenen so wohl, als der Unterthanen grossen Nutzen zu führen nöthig hat. Vermöge dessen soll nicht nur ein Fürste jährlich sich ein richtiges Verzeichniß aller seiner Einkünffte vorlegen lassen, und die darzu gehörige Rechnungen, über eingehobene und wiederum disponirte Gelder genau untersuchen; Sondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die Unterthanen bey gutem Vermögen zu behalten, durch die Manufacturen und Commercia viel Geld in das Land gezogen, das dadurch erworbene aber durch gute Policey erhalten werden möge. Siehe *D.* Zinckens II Theil des Grund-Risses der Cameral-Wissenschafften.

Camillen, Camomillen, Hermlein, sind bekannte Blumen, deren sechserley Geschlechte, theils in denen Korn-Feldern, neben denen Land-Strassen und Wegen, und an andern rauhen und magern Orten, theils aber in denen Gärten gefunden werden. Das erste Geschlecht, so die gemeine oder wilde Camille genennet wird, hat eine kleine ziemlich zaserichte Wurtzel, daraus wachsen gegen den Frühling viele kleine starcke, Ellen lange, und mit vielen Zweigen versehene Stengel. Das Kraut bestehet aus sehr vielen kleinen tieff-zerspaltenen zarten Blätlein, welche denen Blättern des Corianders oder der Dille ziemlich gleich kommen. Oben auf denen Stengeln und Zweigen bringt es viel wohlriechender gelber Knöpflein, welche rings herum mit vielen schmalen und länglichen weissen Blätlein besetzt sind, und im Junio und Julio blühen und zeitig werden, zu welcher Zeit man sie auch zum Artzney-Gebrauch einzusammlen pfleget. Im Herbst-Monat blühen sie wieder häufig in denen gebauten Rüben-Feldern, an sandigen Orten und Wegen aber blühen sie nur einmahl. Diese Camille vermehret sich selbst durch ihren ausgefallenen Saamen, welcher sich dem Saamen des Rheinfahrns vergleichet, und wird aller Orten im Felde gefunden. Das andere Geschlecht, welches man die Römische oder edle Camille heißt, hat eine kleine, weisse, zaserichte Wurtzel, kleine und dünne ohngefehr Spannen lange Stengel, welche krumm und zu der Erde gebogen sind. Im Junio bringt es seine Blumen, welche dicker sind, und kleinere Blätlein haben, als an den gemeinen. Dieses Gewächs mit Stengel, Kraut und Blumen, es sey grün oder dürr, hat einen angenehmen Würtz-Geruch, aber einen bittern Geschmack, wie Wermuth; kan den Winter wohl leiden, und erünget sich auch jährlich wiederum von seiner Wurtzel, die den Winter über unversehrt stehen bleibet. Es wird durch Zerreissung der Wurtzeln vermehret, da man denn, aus einem grossen Stocke, etliche kleine machen kan; Weilen es aber bald ausläufft und sich ausbreitet, als muß man ihm Platz genug geben, damit es nicht zu dick wachsen und über einander faulen möge. Das dritte Geschlecht ist der nur ermeldeten Römischen Camille, an Wurtzeln, Stengeln und Kraut, auch Geschmack und Geruch durchgehends gleich, die Blume aber ist starck gefüllt, und rings um so rund gestalten, daß man vor den schönen weissen Blätlein das gelbe Knöpflein in der Mitte nicht sehen kan. Das vierte Geschlecht ist von ietztgemeldtem nur darinnen unterschieden, daß die Blume nicht völlig zugefüllt, und man in der Mitte das Knöpflein noch ein wenig siehet. Das fünffte Geschlecht ist die gelbe Römische Camillen-Blume, welche mit Kraut und Stengel den obbeschriebenen weissen Römischen Camillen gleich sind, ausser daß die Blumen allein in gelben, runden und erhabenen Knopflein bestehen, und kleine Blätlein, wie die andern haben. Der Geruch ist auch etwas geringer, als der erstberührten. Sie wächset bey uns auch nicht für sich selbst, sondern wird in den Lust-Gärten gezeuget. Das sechste Geschlecht ist die rothe Camille, so bey uns in den Gärten gezogen wird, ob es wohl an andern Orten, besonders aber am Ober-Rhein in den Frucht-Feldern gefunden wird. Die Wurtzel ist dünn und krumm, mit wenig Zasern, daraus wachsen zwey oder drey kleine, eines Schuhes lange Stengel, welche wenig Neben-Aestlein, aber grössere Blätlein haben, als die ordentlichen Camillen-Blätlein. Gegen dem Brach-Monat bekommt es an den Gipffeln der Stengel und Zweige, schöne Feuer-rothe Blümlein, deren iedes sieben, am Ende ein wenig hinter sich zurück gebogene Blätlein, und in der Mitte ein schwartzes Knöpflein oder Stenglein hat. Nach der Blüthe folgen kleine stachlichte Köpflein, darinnen der Saamen verschlossen ist. Unter allen diesen Geschlechten, wird das andere, nemlich die Römische Camillen, am mehresten zur Artzney, zu Salben, Pflastern, Säcklein, Bädern und dergleichen gebrauchet; gestalten sie einer warmen und trockenen Natur sind, und die Krafft haben zu öffnen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, stärcken, auch allerley innerlichen und äusserlichen Leibes-Gebrechen abzuhelffen. In Wein gesotten und getruncken, eröffnen sie die Verstopffungen der Leber und des Miltzes, stillen die Blasen- und Nieren Schmertzen, heilen die Geschwäre der Lungen, hemmen die Bauch-Flüsse und wärmen den Magen. Eine Lauge, darinnen diese Blumen gesotten, ja auch nur der bloße Geruch von denselben, stärcket das Gedächtniß und lindert die Haupt-Schmertzen: Wie denn auch ein warmes Bad von dem Kraute und Blumen sowohl dem Gedächtniß, als dem Gesichte und Gehöre sehr verträglich ist, insonderheit auch denen vom Stein geplagten sehr wohl bekommt. Ein Haus-Vater soll dahero dieses Kraut mit denen Blumen im Julio, da es in seiner besten Krafft ist, zu sammlen und beydes im Schatten, iedoch an einen lufftigen Ort, zu trocknen und aufzudörren, nicht unterlassen.

Camin, hiedurch verstehet man, wie unter dem Frantzösischen Wort Cheminée, nicht nur die Feuer-Mauer, wodurch der Rauch von einer ieden Feuer-Stäte ab- und zum Dache hinaus geführet wird; sondern es bedeutet auch die

dieſes Wort denjenigen Ort in einem Zimmer, der alſo zubereitet, daß man darauf ein helles Feuer machen und ſich darbey wärmen könne. Dieſemnach iſt das vornehmſte, ſo von einem guten Camin erfordert wird, daß er keinen Rauch in das Zimmer laſſe, wohl aber viel Wärme gebe. Zu Erhaltung des erſten achtet vornehmlich, daß der Camin ſelbſt ſeinen nöthigen und gehörigen Zug habe, und daß ſodenn dieſer gewohnliche Trieb der Luft nicht etwa durch äuſſerliche Umſtände und offt zufällige Hinderniſſe unordentlich gemacht werden könne: Hierzu aber zu gelangen, laſſen ſich keine vollkommne General-Regeln vorſchreiben ſondern es muß ein Bauverſtändiger die Beſchaffenheit des Zimmers nebſt dem Ort wo in der Camin zu ſetzen, wohl zu unterſuchen und zu judiciren geſchickt ſeyn, immaſſen ein kleiner und kaum merklicher Umſtand den gantz vollkommenen Trieb des Camins hindern kan. Um das andere aber iſt man beſtändig bekümmert geweſen, dahero man bald durch angebrachte Hitz-Röhren, bald auch durch angelegte Rauchfänge der Sache rathen wollen, ja man iſt gar vor einiger Zeit darauf gefallen, unten den gantzen Camin nebſt dem Schurz, wie die Oefen aus gegoſſenen Eiſen zu machen, und ſolchen über dieſes mit gewiſſen Aufſätzen von Eiſen-Blech zu verſehen, darinnen der Rauch eine geraume Zeit circuliren, und ſolalich das Zimmer von obenher mit heitzen müſſe. Was die Verzierungen der Camine anlanget, werden davon gar feine moderne deſſeins angetroffen in der neuen Auflage des P. C. Sturms verteuſchten Vignola p. m. 80. Was in übrigen derſelben Auszierung oder ſonſt ihre unterſchiedene Arten anlanget, da ſie hauptſächlich in Holländiſche und Frantzöſiſche eingetheilet werden, und was auſſer dieſen noch davon zu wiſſen vorkommt, findet man beyſammen in dem Mathemat. Lexico.

Camiſol, ſiehe Courſet.

Cammer-Tuch, iſt ein aus Baumwolle ſehr zarte, fein und daher koſtbares weiſſes Gewebe, ſo von reichen und anſehnlichen Perſonen an ſtat des Neſſel-Tuches, zu mancherley Putz gebraucht wird, und hat ſeine Benennung von der Stadt Cammerich, in der Grafſchafft Hennegau bekommen, weil es da zuerſt am meiſten und häufig gemacht worden.

Camomillen, ſiehe Camillen.

Campanen, ſind eine Art Spitzen von Seiden, Gold oder Silber gekleppelt, daran hin und wieder Zierathen, wie Glöcklein herab hangen, und dem Frauen-Volck bald zu Vorſtuck-Lätzen, bald zu unterer Einfaſſung und Beſetzung derer Röcke und andern Arten des Außputzes dienen müſſen.

Campher, iſt ein ſchön weiſſes durchſichtiges Harz, ſo aus Oſt-Indien, ſonderlich aber aus China zu uns gebracht wird, und daſelbſt aus einem Baume flieſſet, der ſeiner Gröſſe nach einem Nuß-Baume gleichet, doch muß ſolches Gummi iedesmahl erſt gereiniget werden. Es hat ſolcher einen ſtarcken widrigen Geruch, und einen ſcharffen durchdringenden hitzig brennenden Geſchmack, der etwas bitter, und ſchreibet man, daß der Leopard denſelben beſonders liebe und ihm nachgehe. Man findet ihn mit groſſem Unterſcheid: Der beſte muß nebſt den nurgedachten Eigenſchafften ſchon hell und weiß ſeyn, und ſich gerne zerreiben laſſen; So will man auch den wahren Campher vor dem falſchen daraus erkennen, wenn er auf ein warmes aus dem Back-Ofen gleich aufgeſchnittenes Weitzen-Brot geleget, ſogleich zerſchmeltzet, da hingegen der falſche darauf gleichſam röſtet. Er iſt an ſich ſelbſt ſehr flüchtig: Um ihn nun lange aufzubehalten, ohne daß er ſich ſelbſt verzehre; ſo pfleget man ihn unter Pfeffer-Körner, Hirſen oder Lein-Saamen zu miſchen. Er widerſtehet dem Gifft und Fäulung, ſtillet die Schmertzen, vertreibet durch den Schweiß die Flüſſe, Fieber und und andere üble Kranckheiten, daher iſt von ihm in der Medicin bekannt, das Oel, Elixir und Spiritus vini Camphoratus.

Canal, heißt 1) ein entweder von der Natur oder durch Menſchen-Hände gemachter tieffer Graben, wordurch das Waſſer aus einem Fluß oder See an einen andern verlangten Ort geführet und geleitet, oder auch gantze Seen und Flüſſe dergeſtalt zuſammen gehänget werden, daß man aus einem bequem in den andern kommen kan. 2) Wird auch eine Art von zahmen Fiſch-Waſſern oder Teichen alſo genennet, dergleichen in oder bey Gärten ſowohl zur Luſt, als Nutzbarkeit, um ein groſſes und merckliches länger als breit angeleget, und ausgegraben, auch mit ihren ordentlichen Ständern und Abläſſen verſehen werden, damit ſie gleich andern Fiſch-Teichen zu gehöriger Zeit mit Fiſchen beſetzet, abgelaſſen und gefiſchet werden mögen. Ein ſolcher Canal ſoll, auſſer ſeinen Quellen noch von einem Bach, Fluß oder andern nahgelegenen Gewäſſer angelaſſen und mit friſchem Waſſer verſehen werden können. Wo ſolche Canäle ſind, kan eine gute Schwanen-Zucht, ſo beſſer als die Gänſe-Zucht, angeleget werden. Siehe Schwan. Item Teich. 3) Wird dieſes Wort auch genommen vor die Schleuſſen, ausgemauerte Waſſer-Leitungen und eine iede Röhre, dadurch ein Fluidum flieſſen kan.

Canarien-Hecke, iſt ein kleines verſchlagenes Behältniß mit Wachholder-Sträuchern, oder andern kleinem Gebüſche verſehen, worein man zur Frühlings-Zeit die Canarien-Vögel, beyderley Geſchlechts zuſammen wirfft, und ſie darinnen hecken und ausbrüten läßt. Etliche ſetzen ihnen kleine geflochtene Neſter hinein, es iſt aber beſſer, man gebe ihnen Moos und Wolle in ihre Hecke, daß ſie ihre Neſter ſelbſten davon machen, und zwar aus dieſer Urſache, weil eben über dem Neſtmachen, das Weiblein am meiſten getreten und fruchtbar werden muß, da ſonſten, wenn es ehe zu brüten anfänget, als es dem Männlein genugſam beygewohnet, etwan, weil das Männlein kranck wird, oder aus anderer Verhinderniß nichts, als lautere Eyer folgen; auch würde bey manchen guten Vögeln ſolche Mühe, die man ſich gäbe,

das

das Neſt ſelber zu machen, nicht nur vergebens, ſondern gar ſchädlich ſeyn, weil das Weiblein, wenn es recht friſch iſt, im Bauen fortfähret, bis es leget, und offt zu Abend noch bauet, da es den andern Morgen darauf das erſte Ey leget: Wenn man nun das Neſt ſelbſten machen will, ehe das Weiblein mit bauen nachzulaſſen begehret, iſt zu beſorgen, daß es noch immer drauf trage, und ein unformliches Neſt mache, aus welchem die Eyer heraus fallen; und iſt es kein Zeichen eines guten Weibleins, wann es etliche Tage zuvor das Neſt fertig hat, ehe denn es zu legen anfänget. Eine andere Vorſichtigkeit aber iſt bey engen Canarien-Hecken und jungen Vögeln, welche das erſtemahl brüten, ſehr nöthig, daß man nemlich, ſo bald ſie das erſte Ey legen, ihnen alles Moos, Baumwolle, oder was man ſonſten zum Neſt bauen hinein geworffen, aus dem Kaſten hinweg nehme, damit ſie nicht aus Geilheit mit Bauen continuiren, und eines oder mehr Eyer mit Wolle und Moos bedecken.

Canarien-Saamen, welcher erſtlich aus den Canariſchen Inſeln in Spanien, von dannen in Franckreich und endlich auch zu uns in Teutſchland gekommen, wird bey uns in den Gärten gebauet. Die Wurtzel treibet knotigte Stengel und Hälmer herfür, wie die Spelgen, blühet anfänglich weiß, bekommt aber hernach ein länglicht rundes Knöpflein, darinn ein länglichter innen und auſſen gantz weiſſer Saamen liegt, welchen die Canarien-Vögel gerne freſſen. Einige wollen, man ſolle denen Canarien-Vögeln nicht zu viel von ſolchem Saamen geben, weil ſie nicht geſund dabey bleiben; andere aber behaupten das Gegentheil, und ſagen, daß ſie dennoch friſche Vögel behielten, ob ſie gleich den Canarien-Vögeln nichts, als ſolchen Saamen fütterten; Wie nun vieles hierinnen auf die Gewohnheit anzukommen ſcheinet, alſo dürffte doch wohl das rathſamſte ſeyn, daß man dieſen Saamen unter anderes denen Canarien-Vögeln annehmliches Futter mengete, wie in bald folgendem Artickel etwas mehrers davon gedacht werden wird. Dieſer Saamen iſt auſſer deme ſehr gut für die Blaſen-Schmertzen, Grieß, Stein- und Nieren-Wehe, wenn er geſtoſſen und mit Roggen-Mehl vermiſcht, zu einem Brote gebacken, und dem Patienten zu eſſen gegeben wird; Das thut auch der ausgepreßte Safft von den geſchrepfften Spitzen der grünen Saat, wenn er im Wein und Waſſer getruncken wird.

Canarien-Vogel, von denen Canariſchen Inſeln, von dar er urſprünglich und am erſten zu uns gekommen, alſo genannt, iſt an der Gröſſe faſt dem Diſtel-Fincken oder Stieglitze, am Rücken und Schwantz, ſo viel die gemeine Art der Canarien-Vögel betrifft, bey nahe dem Zeiſig gleich, indem er daſelbſt grünlichgelb- und ſchwartz vermiſchte Federn hat. Der Hahn hat eine überaus ſchöne gelbe Bruſt, und wird am Unter-Leib etwas weißlicht, die Weiblein aber ſind an der Bruſt um ein merckliches weiſſer und bleicher. Auſſer dieſer gemeinen Art findet man noch verſchiedene andere, deren einige über und über Citronen-Farb, Schnee-weiſſe mit rothen Augen, Schnee-weiſſe mit ſchwartzen Augen, Semmel-Farbe, Aſchen-Farbe, ſcheckigte, nemlich weiß und ſchwartz oder braun, auch Schwefel-gelb und braun, gantz Schwefel-gelbe, die ſo lange noch nicht bekannt ſind, und von denen meiſten Vogel-Liebhabern, vor die ſchönſten gehalten werden, und denn Kohl-ſchwartze, welche aber ihre Farbe nicht behalten, ſondern mehrentheils im andern oder dritten Jahr gelb werden ſollen. Sie werden bloß um ihres Geſangs, theils auch um der Seltenheit ihrer Farbe willen gehalten, und ſind vorietzo nicht mehr ſo rar, als vor dieſem, indeme es Leute giebt, die ſie theils zur Luſt, theils um Gewinnſts willen, in ordentlichen Hecken zuſammen werffen, da ſie denn niſten, zwey, drey, vier bis fünff Eyer legen, und des Jahrs drey bis viermahl ihre Jungen ausbrüten; Da doch die wenigſten Arten unſerer einheimiſchen Vögel anderswo, als in ihrer Freyheit weder niſten noch brüten wollen. Ihr ordentliches Gefräſſe beſtehet in zerknirſchten oder gemahlenen Hanff, zuweilen mit Haber-Körnern oder Salat und Rettig-Saamen vermiſcht, dazu man ihnen bisweilen das Kräutlein Hüner-Darm, und zur andern Zeit, wenn man dieſes nicht haben kan, weiſſe Kraut-Blätter giebet, wovon ſie gerne zupffen, doch daß kein Mehlthau daran. Sie lieben auch den weiſſen Canarien-Zucker bey ihrem Geſe, wenn dergleichen in kleinen Stücklein, zwiſchen den Drat ihres Keffigs geſteckt wird. In der Heck-Zeit muß man ihnen Ameiſen-Eyer und Herz-Blätter von Salat, aber keinen Zucker geben, und ſie in ihrem Bauer niemahls ohne Sand laſſen. Man pfleget ihnen auch ein ordentliches Futter folgender Geſtalt zu bereiten: Rettig-Saamen ein Pfund, Haber-Grütze drey Pfund, Salat-Saamen drey Pfund, grauen Mohn-Saamen drey Pfund, Canarien-Saamen drey Pfund, Dotter zwey Pfund, Riebſen drey Pfund, Lein-Saamen ein Pfund. Dieſes wird unter einander gemiſchet, und des Morgens einem ieden ein kleiner Löffel voll gegeben. Wann man ſie im Majo in die Hecke thut, wird ihnen nur das halbe Futter gegeben, ſonſt würden die Eyer zu fett werden; Während der Brut-Zeit muß über ihr Waſſer ein Gitter ſeyn, im September aber werden ſie wieder aus der Hecke heraus und in ihre Bauer gethan, da man ihnen denn ein wenig Saffran in das Waſſer wirfft, und ſie den Winter über wieder, wie vorgemeldet, füttert. Sie werden bisweilen kranck, und kriegen Beulen am Kopff, die muß man mit Butter oder Hüner-Fett zwey- oder dreymahl ſchmieren, und ſie drey Tage alſo laſſen, ſo zeitigt das Geſchwär, welches man ausdrucken, und wenn die dergleichen dicke gelbröthliche Materie heraus gegangen, alsdenn abermahl, wie erſt gedacht, ſchmieren muß, bis es heilet. Sonſt kan man ihnen bisweilen Melonen-Kern, abſonderlich, wenn ſie ſich zu mauſſen anfangen, und alle Monat zweymahl etwas Zucker-kand in ihre Getränck geben, ingleichen die Vögel mit Wein zwey- oder dreymahl in der Woche beſprützen, und

der Sonnen abtrocknen laſſen, damit werden ihnen auch die Läuſe vertrieben; Hingegen muß man auf alle Art und Weiſe verhüten, daß die Mäuſe weder zu ihrem Futter, noch zu ihnen ſelbſt kommen, denn davon ſterben ſie. Von denen Stieglitzen-Hähnen und Canarien-Weiblein läßt ſich eine ſchöne Baſtart-Art ziehen, die den Kopff nach einem Stieglitzen, am Leibe aber einem Canarien-Vogel gleichen, und Canarien-Stieglitzen genennet werden; Dieſe Vögel haben zwar einen überaus ſchönen vermengten Geſang, können aber keine Jungen ausbringen. Es werden auch von Canarien-Hähnen und andern Sieen oder Weiblein ſchöne Baſtarte gezogen.

Canarien-Zucker, ſiehe **Zucker**.

Canaſter, wird eine Art Pack-Küſten genennet, die faſt wie ein Reiſe-Coffre geformet; Sie beſtehet aus Ochſen-Haut, welche feuchte über einen runden Stock zuſammen genehet, und wenn ſie darüber getrocknet, dieſer aber heraus genommen, unten und oben mit einem Deckel von eben dergleichen Haut verſehen worden. Man bedienet ſich derſelben in Indien allerley Wgaren darein zu packen, und ſolche damit in entlegene Länder zu verſenden. Eben alſo heiſſen auch gewiſſe aus geſchälten Spaniſchen Rohr zubereitete Körbe, darinnen derjenige Taback aus Weſt-Indien nach Europa gebracht wird, der deshalber auch **Canaſter-Taback** genennet wird.

Candiren, heiſſet allerhand **Gewürtze**, als Nelcken oder Negelein, Muſcaten-Nüſſe, Zimmet, Ingwer, Muſcaten-Blumen, Pfeffer, Cardemomen, Cubeben ꝛc. **Früchte**, ſo aus- als inländiſche, ingleichen allerley **Blumen** und **Wurtzeln** mit geläutertem Zucker (der, wie Eis, durchſichtig, hart und glänzend ſey) überziehen. Solches geſchiehet folgender Geſtalt: Man läutert erſtlich den Zucker mit Waſſer und Eyerklar, wie es ſich gehöret, hebt ſolchen hernach vom Feuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kühlen, alſo daß man einen Finger darinnen leiden kan. Dieſen erkühlten Zucker gieſſet man ſodenn über diejenigen Sachen, ſo man candiren will. Die Sachen müſſen fein ordentlich in ein küpffernes oder meßingenes Keſſelein geleget werden; Man ſoll aber zuvor allen darein Creutzweiſe über einander geſchnittene Höltzlein, wie einen Roſt legen, u. zwar ohngefehr einen quer Finger breit eines vom andern, hernach die Sachen, ſo candiret werden ſollen, darauf, alsdenn wieder wie zuvor, Höltzlein darüber, und die andere Sachen, alſo eine Lage um die andere, bis das Geſchirr ſo voll, daß ohngefehr noch zwey quer Finger breit lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen ſamt den Höltzern, in dem Zucker verbleiben, und ſich nicht empor heben, ſo legt man etwas ſchweres darauf, und läſſet den Zucker vier und zwantzig Stunden darüber ſtehen, hernach lüftet man denſelben an dem Rande rings umher ein wenig mit dem Meſſer ab. Oder: Man leget den Keſſel um, und der Zucker, welcher ſich an den eingelegten Sachen nicht anhänget, abgelauffen, ſo hält man den Keſſel ein wenig über eine Glut, und ſo man ſiehet, daß ſich der im Keſſel angelegte Zucker ein wenig aufgelöſet, ſo ſtöſſet man denſelben verkehrt auf einen ſaubern Tiſch ziemlich ſtarck, alſo, daß es mit einander heraus falle, löſet alſo mit dem Meſſer ein Stück von dem andern ab, und läſſet es ferner über Nacht trocknen. So dieſe candirte Sachen recht ſchöne Steine haben ſollen, ſo leget man ſolche öffter in das Keſſelein ein, und verfähret damit auf erſtberührte Art.

Allerley **Gewürtze** zu candiren: und zwar Negelein oder Würtz-Nelcken. Dieſe müſſen vorhero wohl deſtilliret werden, welches auf folgende Art geſchiehet: Man nimmt gantze Negelein, gieſſet warmes Waſſer darüber, läſſet ſie etliche Tage ſtehen, hernach deſtilliret mans, ſo ſteiget das Waſſer ſamt dem Oel herüber; Hierauf nimmt man die Negelein heraus, leget ſie auf ein Sieb und läßt ſie trocken werden, da ſie denn obgedachter maſſen candiret werden können. Das Deſtilliren geſchiehet deswegen, weil das Candirte, wenn das Oel darinnen bleibet, nicht ſchön weiß, ſondern gelblicht wird; Wer aber dieſes nicht achtet, kan ſie nur ſo gleich zum Candiren einlegen, ſo bleiben ſie ſchärffer am Geſchmack.

Die **Muſcaten-Nüſſe**, haben faſt gleiche Vorbereitung, als die Negelein nöthig: Denn man gieſſet warm Waſſer darüber, und läſſet ſie ſtehen, bis ſie wohl weich werden: Darauf werden ſie mit ſpitzigen Höltzlein Creutz-weis durchſtochen, und ſamt dem Waſſer, ſo zuvor darauf geweſen, in einen Kolben gethan, und deſtilliret, daß das Oel etwas davon komt, alsdenn heraus genommen, wohl trocknen laſſen, und zum Candiren eingelegt. Wenn das Oel bey ihnen bleibt, ſo hänget ſich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb und bleibet nicht wohl harte darauf, ſondern wird feucht, lind und fället endlich ab. Weil aber ſowohl die Muſcaten-Nüſſe als die Negelein, wenn ſie deſtilliret werden, ihre Schärffe verlieren; als kan man das abgezogene Waſſer nehmen, und den Zucker zum Candiren mit abſieden, ſo bekommt das candirte Gewürtze wieder einen ſcharffen Geſchmack.

Der **Zimmet**, worzu der beſte lange ausgeleſen und genommen werden muß, wird in einen Topf gethan, warm Waſſer darüber gegoſſen, und alſo einen Tag und Nacht ſtehen gelaſſen, damit er weich werde, darauf ſchneidet man ihn in die Länge, und eines Meſſerrückens breit, leget die Stücklein zuſammen, umwindet ſie mit einem Bindfaden, und läſt ſie in einer warmen Stube wohl trocknen, da man ſie denn wieder einzeln zum Candiren einlegen kan. Der

Ingwer, von dem man die ſchönſten, längſten und dickſten Zähen nimmt, wird, wie der Zimmet eingeweicht, denn ſchön abgeſchälet, in die Länge und Dicke eines Meſſerrückens ge-

Digitized by Google

worden, zum Candiren eingeleget. Wobey zu mercken, daß der eingemachte Jngwer, ſo mit Zucker abgeſotten, beſſer, als der rohe Jngwer, zum Candiren zu gebrauchen ſey. Die

Muſcaten-Blumen, Pfeffer und Cubeben, wie auch die Cardamomen, (welche letztere iedoch in ihren Schalen ſeyn müſſen) werden nur wie ſie an ſich ſelbſten ſind, zwiſchen eingeworffen, wenn man andere Sachen candiret. Oder: nimm ein Pfund feinen Zucker, acht Löffel voll Roſen-Waſſer, ſo viel Arabiſchen Gummi, als ein Dren-Groſchen-Stücke wiegt, laß es alles zuſammen ſieden, darnach ſchütte es in ein Töpflein, thue die Specereyen darein, nachdem ſie zuvor erſt eine Nacht über im Wein oder Roſen-Waſſer eingebeitzt geweſen, bedecke es mit einem Schüſſelein oder Stürtze, und kleibe es zu mit Töpffer-Leimen oder Thon, daß keine Lufft darein kommen könne: Halte es drey Wochen in einem heiſſen Ort, ſo wird es gantz hart candirt werden. Man muß aber den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerſchlagen, ſonſten kan man ihrer nicht habhaft werden. Auf ſolche Art kan man auch eingemachte Pomerantzen, Limonien und andere Früchte candiren.

Wenn man allerley Früchte, als Citronat, Pomerantzen, Citronen-Schalen, Muſcateller-Birnen, Mandeln, Piſtacien und andere mehr, candiren will, ſo verfähret man alſo: Die Früchte müſſen vorhero mit Zucker eingemachet werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der zähe Safft davon gethan, oder gar mit warmen Waſſer abgewaſchen, alsdenn mit ſchönem geläuterten und etwas dick-geſottenem Zucker geſotten, denn abgehoben, und ein wenig ſtehen gelaſſen, hernach heraus genommen, lange Höltzlein in einen Keſſel, und das eingemachte darauf geleget, daß der übrige Safft davon ablauffe, endlich wird es in der Wärme getrocknet, und, wie obgedacht, zum Candiren eingeleget. Die **Blumen** auf die beſte Manier zu candiren, nimmt man Roſen, Violen, Schlüſſel-Blumen oder Nägelein, ſchneidet das Weiſſe unten davon ab, und thut hernach die Blumen in den fein geſottenen Zucker, wenn er noch über dem Feuer iſt. So man nun vermercket, daß der Zucker an des Geſchirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem Löffel ſtetig umgerühret hat, ſo nimmt man es vom Feuer, und rühret immerzu in dem warmen Geſchirre, bis man vermercket, daß die Blumen von einander ſind, und der Zucker darauf ſich anhänget, als ob er darauf geſiebet ſey, gieſſet es hernach auf ein rein Papier aus; weil ſie warm ſind, reibet ſie gelind, ſiebet alles zuſammen durch ein Sieb, ſo rein als es immer ſeyn kan, ſchüttet es hernach auf ein reines Tuch, und ſchüttelt es darinnen auf und nieder, bis ſich kein Zucker mehr um die Blumen anhänget. Eine andere Art die **Blumen** zu candiren iſt dieſe: Man weichet Arabiſchen Gummi über Nacht in Roſen-Waſſer, des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter, welche man candiren will, tuncket ſelbige über und über in das Gummi-Waſſer, und läſſet ſie alsdenn wohl abtropfen, hernach beſtreuet man ſie recht dicke, an ieder Seite, mit fein geſtoſſenem Zucker, und leget ſie auf Schüſſeln, damit ſie in der Sonne trocknen, wendet ſie hernachmahls, wenn ſie trocken, auf reinen Schüſſeln um, und, wo es an Zucker mangelt, ſo erſetzet man ſolchen Mangel und Abgang. Die

Wurtzeln endlich müſſen allerdings ſo, wie die Citronen- und Pomerantzen-Schalen, candiret werden.

Caneel, ſiehe **Zimmet.**

Canepe, wird diejenige Art von Ruhe-Seſſeln genennet, worauf zwey bis drey Perſonen geraume ſitzen können. Sie beſtehen aus einem Sitz und einer etwas rückwerts gebogenen Lehne, die mit gar verſchiedener Schnitz- oder Bildhauer-Arbeit verſehen, manierlich in einander verbunden, und auf das zierlichſte bekleidet, wie auch ausſtafiret werden, zumahlen dergleichen Seſſel nur in die Staats- und Parade-Zimmer gehören, und meiſt mit fählernen Federn verſehen und weich gemachet werden.

Canetille, ſind dieſüber eine Nadel von Gold- oder Silber-Drat gewundene Würmergen, derer man ſich bey Gold- und Silber-Stücken, und dergleichen Arbeit zu einem beſondern Ausputz zu bedienen pfleget.

Canevas, heiſſet einmahl eine Art roher ungebleichter flächſener Leinwand, der man ſich zum Unterlegen und ſtaffiren bey den Kleidern bedienet. Hernach wird auch darunter verſtanden ein Baumwollenes mit erhabenen Streiffen, und auf vielerley Façon gemödeltes Gewebe, deſſen ſich das Frauen-Volck ſowohl, als die Mannes-Perſonen zu verſchiedener Kleidung bedienen, ſonderlich des Holländiſchen, welcher der feinſte. Wiewohl er auch itzo im Ertzt-Gebirge eben ſo ſchön gemacht wird.

Caninichen, ſonſten auch **Killen, Haſen-Königlein,** oder **Haſen-Küllen** genannt, iſt ein kleines vierfüßigtes Thier, in der Gröſſe eines kleinen Haſens, (deme es ziemlicher maſſen gleich kommt) welches lange Ohren und einen kurtzen Schwantz hat, blind auf die Welt kommet, von Farben aber gantz weiß, grau, ſprencklicht oder ſchwärtzlich iſt. Es wird dieſes Thierlein hier zu Lande nicht in ſo großer Menge, als in denen Clewiſchen Landen, Brabant, Franckreich und Engelland angetroffen, da ſie in beſondern Gehägen, ſo die Frantzoſen Garennes nennen, gehalten werden. Man hat zweyerley Arten derſelben, nemlich wilde, worunter auch die in Gehägen Garennen eingeſchloſſene gezehlet werden, und zahme oder Haus-Caninichen. Beyde haben die Art an ſich, daß ſie ſich in die Erde graben, und darinnen ihren Bau oder Loch machen, wiewohl jene, die wilden, von gleich beſſern Geſchmack, auch ohnſtreitig geſünder ſind, als dieſe, nemlich die zahmen. Dieſes Thier thut, wo es hinkommen kan, einen unglaublichen Schaden, in allerhand Getraide, abſonderlich aber in Gärten und

Digitized by Google

bergen, doch hat es auch wieder seine Feinde an Schlangen, Dachsen, Füchsen, zahmen und wilden Katzen, Hunden ꝛc. Die Caninichen fangen an zu hecken, wenn sie sechs Monat alt sind, und vermehren sich ungemein, indeme sie alle vier Wochen fünff bis sechs Junge setzen. Die wilden werden mit Drat-Schlingen, mit der Lausche, mit Sackgarnen, durch Hülffe eines Frettels, und sonst auf andere Arten mehr gefangen. Man pfleget sie zu fricaßiren, zu braten, oder ein Ragout davon zu machen. Ihre gar gemachte Felle aber dienen zu mancherley Rauch-Futter und Aufschlägen.

Caninichen-Gehäge oder Garenne, heißt man ein Stücke Garten, Heyde oder Buschholtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist, oder kürtzer; Ein Thier-Garten, darinnen alleine Caninichen gehalten werden. Wer dergleichen Garenne-Gehäge anlegen will, soll darzu einen Platz von einem, zween, drey oder mehr Ackern Feldes erwehlen, nachdeme man nemlich viel oder wenig Caninichen zu ziehen gedencket. Solcher Platz soll Berg-aufwerts, also etwas erhöhet, gegen Morgen oder Mittag zu, daß er genugsame Sonne habe, liegen, und einen mürben, luckern und etwas sandigen Boden haben, damit die Caninichen darinnen wühlen und ihre Gebäude, Holen und Wohnungen ohne grosse Mühe machen und ausgraben mögen. Woraus erhellet, daß ein felsigter oder harter leimigter oder thonigter Boden darzu nicht tauglich ist. Eben so wenig würde sich ein kalter, nasser und morastiger Platz zu einer solchen Garenne schicken, weilen die Caninichen nichts weniger, als Nässe und Kälte vertragen mögen. Am besten würde gethan seyn, wenn man einen mit Busch-Holtz bewachsenen Platz darzu erwehlete, welches Busch-Holtz, alle zehen oder zwölff Jahre, oder von funffzehen zu funffzehen Jahren abgehauen würde. Hat man einen solchen Platz, nahe bey seiner Wohnung, so ist es desto besser; wo nicht, so muß man sich nach der Gelegenheit und nach dem Lager des hierzu ausgesehenen Ortes richten. Ob nun zwar einige wollen, man solle einen solchen Platz mit Mauren oder einer guten Blancke rings herum einfassen, so würden sich doch die Unkosten, welche man auf den einen oder den andern Fall, aufwenden müste; schwerlich verinteressiren, dahero andere lieber ihre Garenne mit genugsam tieffen, iedoch trockenen Gräben umgeben, und mit dem hineinerts in gedachte Garenne geworffenen Erdreich gleichsam einen Wall oder Damm rings umher gemacht, auch daneben solche Vorsehung gethan haben wollen, daß nirgendwo einiges Wasser stehen bleiben könne, sondern recht ablauffen müsse. Noch andere haben ihre Garennen mit einem guten, tüchtigen und dauerhafften Zaun, von breiten eichenen und dicken zusammen gesetzten unten gebrannten oben aber zugespitzten eichenen Zaun-Pfählen eingefangen, damit die Caninichen nicht heraus, noch die Raub-Thiere so leichtlich hineinkommen können. Innerhalb des Platzes kan man, ausser den schon vorhandenen Busch-Holtz, noch Hasel-Stauden, wilde Birn- und Pflaum-Bäume, Mehlbeer-Stauden oder Weißdorn, Brombeer-Sträucher und Wachholder-Büscher, (welche letztere die Caninichen vor allen andern lieben) Schlehen- oder Schwartzdorn, und dergleichen setzen; zwischen dieselben aber allerhand Küchen- und andere gute Kräuter pflantzen, auch etwas Erbsen und Linsen, bey anwachsender Menge der Caninichen aber auch Gerste und Haber darein säen, damit sie eine wohl anständige Weide bekommen mögen, und ihr Fleisch davon desto wohlschmeckender werde. Wenn nun die Garenne oder der Caninichen-Garten also angerichtet ist, soll man darinnen hin und wieder verschiedene kleine Hütten von Bretern in die Erden einsetzen, auch etliche Schlupff-Gänge von einem in das andere machen, damit die Caninichen anfänglich gleich einen Auffenthalt haben) nachgehends aber eine gewisse Anzahl trächtiger Caninichen hinein setzen, welche sich in kurtzer Zeit sehr vermehren werden, indem, wie obgedacht, die zahmen Caninichen alle vier Wochen, die wilden aber nur des Jahres drey bis viermahl setzen. Die jungen Caninichen, so von alten zahmen gefallen, werden folglich in dieser Garenne auch leichte wild. Nur ist zu mercken, daß man in den ersten zwey Jahren nicht darinnen jagen, und im dritten Jahr noch wenig davon heraus fangen, auch allezeit die Weiblein mehr als die Männlein verschonen müsse, wenn man dieselbige zur Verspeisung bey Mahlzeiten wegfangen will. Man muß auch der Caninichen Schlupff-Löcher und Gebäude, wenn man sie mit Stroh, Heu, Moos oder andern dergleichen Dingen ungefähr zugestopfft antrifft, nicht aufmachen, denn es ist solches ein Anzeichen, daß junge sich darinnen befinden, welche die Mutter oder das Weiblein, wenn sie Speise vor dieselben zu holen ausgehet, durch Zustopffung des Baues verwahret, daß sie von dem Männlein nicht gefunden, und mit einander aufgefressen werden; Wenn aber die Caninichen so groß und starck worden, daß sie ihre Weide selber suchen können, alsdenn machet das Weiblein das Loch wieder auf, damit sie, wenn sie wollen, heraus kommen mögen.

Canna Indica, Indianisches Rohr, ist, wie der Nahme zeiget, ein ausländisches Gewächse, so seinen Platz in dem Blumen-Garten hat, und von welchem dreyerley Sorten bekannt sind. Eine mit gelben gedüpffelten, die andere mit weissen, und die dritte mit schönen Mennig-rothen Lilien, oder Affodill-formigen Blumen. Dieses Gewächs hat grosse Blätter, wie der Taback, aber glatter und licht-grüner, und treibt zwischen denenselben einen hohen Gras-grünen Rohr-mäßigen Stengel, bisweilen auch zween, oder mehr herfür; diese sind mit Gleichen oder Gelencken unterschieden, und haben ihre Blätter rings um sich. Nach der Blüthe folgen rauhe und länglicht-runde Häutlein, in welchen ein schwarzer runder Stein-harter Saame, in der Grösse und Gestalt einer Erbsen liegt. Es erfordert

dert dieſes Gewächſe eine feine luckere reine, ausgeſiebte Säge-Spän oder Holtz-Erde, Aſche von Wein-Reben-Holtz, oder, (wenn mans haben kan) verfaulte Wein-Hülſen oder Treſter, mit ein wenig Bach-Sand untermenget; will einen warmen Sonnen-reichen vor den Nord- und Oſt-Winden befreyeten Ort haben, kan auch den Sommer über das Begieſſen wohl leiden, doch daß es allemahl mit einem gelinden und an der Sonne eine Zeitlang geſtandenen Waſſer, und ohne Berührung des Stammes oder der Stengel geſchehe: Noch vor Michaelis muß es trocken in das Gewächs-Haus an einen lufftigen und doch warmen Ort, wo die geringſte Kälte nicht dazu kan, gebracht, darff auch im Winter nicht begoſſen werden, denn ie trockener man es halten kan, ie beſſer iſt es. Die Vermehrung dieſer Pflantze geſchiehet auf zweyerley Weiſe, als durch die junge Brut und Nebenſchößlinge, welche im Frühling, im Martio, auch wohl eher, weil ſie lange in der Erde liegen müſſen, in vorgedachte zugerichtete Erde in Scherben gepflantzet, und ſo lange, bis es warm wird, in einer warmen Stube erhalten werden, und durch den Saamen, welcher, weil er ſo gar ſehr hart, ein wenig, doch ohne Verletzung des Keimes, aufgefeilet, hierauf etwan acht Tage lang in ein, mit Salniter und zerriebenen Schaf-Miſt vermiſchtes Waſſer, eingeweichet, und denn Fingers tieff in ein Miſtbeet geſtecket, auch öffters begoſſen werden muß. Wenn er Fingers hoch aufgewachſen, ſo verſetzt man die Pflantzen aus dem Miſtbeet in die Geſchirre, ſtellt ſie an die Sonne, und begieſſet ſie bey trockenem Wetter alle Tage ziemlich ſtarck, ſo blühen ſie offt noch daſſelbe Jahr, wo nicht, ſo ſetzet man ſolche obgedachter Maſſen den Winter bey; was aber geblühet hat, ſchneidet man ab, ſtellet das Geſchirr in die Stuben, oder ins Gewächs-Haus, und nimmt es im Frühling aus, zu welcher Zeit ſich die Wurtzel von ſich ſelbſt zertheilet, die man denn, wo ein Schnitt iſt, mit Pfropff-Wachs beſtreichen, und wieder einlegen kan. Die Aſche dieſes Gewächſes heilet die um ſich freſſende Geſchwäre, und ſonderlich die im Munde zu. Die Blätter in einem mit Waſſer vermiſchten Eßig, oder in Wein eingeweicht, ſind ein treffliches Heil-Mittel zu denen friſchen Geſchwären.

Cante, heiſſet eine ſchmahle von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, ſo auf den Rand eines Kleides oder um Halstücher und dergleichen als ein Putz genehet wird.

Capaun, Kapaun, Kapphahn, Kopp, iſt ein geweſener Haushahn, welchem in ſeiner Jugend die Geilen benommen worden, davon ſiehe Capaunen, damit derſelbe, wenn er auf die Maſtung geſtellet wird, dadurch ein kräfftigeres, nahrhafftes, und delicateres Fleiſch bekommen möge, wie denn auch ſelbiges in der That alles Fleiſch von andern Geflügel, ja das junge Hüner-Fleiſch ſelbſt weit übertrifft. Gleichwie aber dieſes Vieh eines der beſten und nützlichſten Einkommen, ſo von der Hüner-Zucht zu hoffen iſt, alſo wollen ſie, wenn eine Haus-Mutter ſolchen Nutzen davon zu erhalten verlanget, gantz beſonders in ihrer Maſtung tractiret ſeyn: Denn erſtlich gehöret dazu, ein mit allem Fleiß vor dieſes Geflügel verfertigter Maſt-Stall, darinnen ein ieder Capaun ſein eigenes und dergeſtallt enges Behältniß habe, daß ſich keiner weder wenden noch rühren könne, ſondern ſtets auf dem Bauch ſitzen müſſe; vorne muß es vor den Kopff und Hals eine Oeffnung haben, damit der Capaun ſolche heraus ſtecken, und gefüttert werden könne; hinten aber wird das Bretlein oder der Boden, darauf der Capaun ſitzet, etwas kürtzer gemacht, daß er nicht an die Wand anſtoſſe, ſondern eine Oeffnung bleibe, damit derſelbe die Nothdurfft der Natur dadurch ableeren und von der ſonſten unter ihm liegenden Unſauberkeit nicht beläſtiget werden möge. Damit aber ſeine Lagerſtat deſto bequemlicher ſey, wird ihme etwas gelindes Stroh oder Heu untergeleget, und ehe man ihn einſtellet, ihme die Federn am Kopff, Bauch, unter den Flügeln, und zwiſchen den Beinen berupffet, daß er weder vom Ungeziefer noch vom Unflat beſchweret werde. Der Ort, wo ſie ſtehen, muß dunckel und nicht kalt ſeyn, ja etliche blenden ihnen gar die Augen, weil ſie dafür halten, das Licht verhindere, daß ſie nicht zunehmen und fett werden; doch die mehreſten Hausmütter verſchonen ſie mit dem harten Tractament des Blendens ſowohl, als mit dem Berupffen. Ihr Futter beſtehet gemeiniglich in länglichten von Weitzen-Gerſten- oder Roggen-Mehl (groben oder mitlern, nachdem man es hat) verfertigten Nudeln, welche, wenn man ſie vorhero mit Waſſer, Bier oder Milch angefeuchtet, ihnen alſo naß in den Hals geſtecket werden, daß ſie ſolche hinunter ſchlucken und in den Kropff bringen können. Und dieſe Art zur Maſt zu füttern heiſſet man Stoppen, an einigen Orten auch Schoppen. Man ſtoppt oder ſchorpt ſie des Tages zwey oder dreymahl, nachdem ſie bald oder langſam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, ſo offt er geleeret iſt, wieder füllen muß. Je eher und beſſer ein ſolches Stücke abdauet, ie eher wird es gut; giebt man ihnen aber, ehe ſie verdauet, ſo werden ſie leichtlich überſtoppet und verderben. Etliche geben ihnen nichts zu trincken, weil ſie, wie obgedacht, die Nudeln vorhero einweichen; andere aber machen ſich kein Bedencken, ihnen in ihrem Geſchirrlein noch à parte zu ſauffen vorzuſetzen, und fahren eben ſo wohl dabey. Einige pflegen ihren Teig mit einem Theil Honig und drey Theilen Waſſer anzumachen, oder Semmel in Milch, oder Brot in gutem Biere geweicht, zu freſſen zu geben, wovon ſie ebenfalls in kurtzer Zeit feiſt, und zum Abſchlachten tauglich werden. Wer einem Capaun an der Bruſt und am Bauche die Federn berupfft, und ſelbigen wohl mit Brenn-Neſſeln reibt, nachmahls ihme Brot in ſtarcken Wein oder Brantewein getunckt, zu freſſen giebt, daß er truncken wird, und ihn ſodenn an einen finſtern Ort, unter einen Hüner-Korb und etliche Hünlein dabey ſetzet, die unter ihm kriechen, und durch ihr lindes Anrühren und natürliche Wärme ſeinem

Brü-

brannten Bauch eine gute Linderung geben; der ſoll ſolchen Capaunen zum Ausführen der jungen Hüner ſo gut als eine Gluck-Henne gebrauchen können. Uibrigens werden die Capaunen, ſo faſt bey allen Gaſtereyen herhalten müſſen, auf vielerley Art zubereitet, derer verſchiedene und die beſten hier angeführet werden ſollen, wenn vorhero angewieſen worden, wie ein Capaun zu putzen und vorzubereiten: Es wird nemlich demſelben die Kehle abgeſchnitten, darauf ſteckt man ihn in recht heiſſes Waſſer, drehet ihn ſo lange darinnen herum, bis er die Federn fahren läſſet, putzet ihn gantz reine, und leget ihn in kaltes Waſſer; die Frantzoſen bedienen ſich keines Waſſers darzu, ſondern ſobald er abgeſchnitten, ſchlagen ſie ihn, da er noch zappelt, mit der Fauſt auf dem gantzen Leibe herum, ſo läſſet er auch die Federn fahren, und ſie können ihn recht reine rupffen. Nach dieſen nimmt man das Eingeweide und den Kropff ſauber heraus, ſpeitlert und zähmet ihn gehöriger maſſen, ſodenn kan er gekocht oder gebraten werden, wie folget: Angeſchlagen, welche man hernach in Potagen, zu Ragouts oder auch ſo, wie ſie aus dem Backoffen kommen, gebrauchen kan; es wird nemlich der Capaun gekocht, und wenn er mürbe genug, ausgekühlet, alsdenn ſchneidet man alles Fleiſch herunter, doch daß das Gerippe gantz bleibet, dieſes Fleiſch wird mit einem Wiegen-Meſſer nebſt etwas Nieren-Stollen gantz klein geſchnitten, und in Milch geweichte, aber reine wieder ausgedruckte Semmel darunter gethan; wenn nun ohngefehr von 6 bis 10 Eyern, wie man ſonſt gewohnt, in Butter gerührte Eyer gemacht, thut man dieſe zuſamt den gehackten nebſt Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen und Saltz in einen Reib-Aſch, und rühret alles wohl durch einander, daß es ein Teig werde. Mit dieſem Teige wird das Gerippe des Capaunen wiederum ſo ordentlich beſchlagen, und mit einem warmen Meſſer ſo geformet, daß es ohngefehr die vorige Geſtalt des Capaunen wiederum bekommt. Zu dieſem Ende wird das Gerippe zuförderſt in eine mit Butter beſtrichene Torren-Pfanne geleget, und mit einem Ey vermittelſt eines Pinſels beſtrichen, daß der Teig deſto eher daran hafftet; das Angeſchlagene wird ebenfalls, aber nicht gar zu dicke, mit Ey, und denn mit zerlaſſener Butter, welches nach Belieben Krebs- oder Piſtacien-Butter ſeyn kan, beſtrichen, auch ſtreuet man gantz klar geriebene Semmel darüber, ſetzet es alſo in den Backofen, und wenn es bald gar, beſtreichen es einige noch mit Piſtacien, und laſſen ſelbiges vollend backen. Dieſes Eſſen aber ſoll gantz warm gegeſſen werden, denn ſo bald es kalt, wird es wegen des Fettes gar harte. Mit Auſtern gebraten, wenn er gehörig vorbereitet, löſet man deſſen Haut vom Fleiſche, vermiſchet friſche, oder doch ausgewäſſerte Auſtern mit Schmaltz, Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen und etwas klein geriebene Semmel wohl durch einander, und füllet den Capaun damit, ſtecket ihn an Spieß, läſſet ihn gantz gemächlich braten, und ſammlet darbey aufs fleißigſte die davon lauffende Brühe. Wenn er bald gar gebraten, thut man ſolche vom Spieß in ein Caſſerol, leget Auſtern darzu, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen, gute Bouillon und ein wenig ſüſſen Wein, und läſſet es gemächlich mit einander kochen. Zum Anrichten quirlt man etliche Eyer-Dottern mit wenigen Tropffen Wein-Eßig, ziehet die Brühe von Capaunen gebraten daran, und gieſſet ſolche über die ordentlich angerichteten Capaunen; dies Eſſen kan mit Auſtern und Paſteten mit Auſtern gefüllet garniret werden. Mit Auſtern gekochet: Wenn der Capaun ſonſt gar gekocht, läſſet man ihn auskühlen, löſet ſelbigem die Haut auf der Bruſt ab, und ſchneidet ihm das Fleiſch heraus, welches man nebſt Auſtern klein hacket, und etwas friſchen Speck, Citronen-Scheller und Muſcaten-Blüthen, wie auch in Rahm eingeweichte Semmel darunter thut, füllet dieſes an ſtat der ausgeſchnittenen Bruſt dahinein, und verbindet unten am Hals das Loch, daß nichts heraus falle, ſodenn leget man mit 50 und mehr Stücken Auſtern den gefüllten Capaun in ein Caſſerol, gieſſet eine gute in Vorrath verfertigte Brühe darüber, und läſſet ihn mit Gewürtz und Citronen-Schellern wohl kochen, da man zuletzt ein wenig guten Wein hinzu thut ſ. i. f. Den Capaun zu braten wird dieſer, nachdem er gehörig vorbereitet und gezähmet, über einem Kohlfeuer gehalten, und mit Butter oder Speck beſtrichen, daß er ein wenig anlauffe, ſodenn aber mit einem reinen Tuch trocken abgewiſchet, an den Spieß geſtecket und gemach bey einem Feuer von hartem Holtz oder dergleichen Kohlen gebraten, dabey beſteckt man ihn mit Papier, daß er nicht gar zu braun werde, begieſſet ihn mit zergangener, aber nicht ſo heiſſer Butter, wenn er bald gut, beſtreuet man ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, und läſſet ſie ein bißgen anlauffen, ziehet ihn ab, und richtet ſolchen an. Zuweilen wird der Capaun auch mit Speck ſauber geſpicket, und zwiſchen dieſen noch Citronen wie Speck geſchnitten gezogen. Auch miſchet man klein gehackte grüne Peterſilie, geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen und Schmaltz unter einander, ſtecket dieſen Teig in den holen Bauch des Capaunen, und läſſet ihn alſo wie anfangs erwehnet braten. Mit Capern und ſauren Rahm wird er gehörig vorbereitet, und halb gar gebraten; inzwiſchen bräunet man etwas Mehl in Butter, ſchüttet dieſes in ein wenig Fleiſch-Brühe, leget Lorbeer-Blätter und Citronen-Scheller hinein, würtzet es und gieſſet Wein, ein wenig Eßig, wie auch ein Nöſel ſauren Rahm hinzu, und läſſets mit einander kochen, zuletzt wird ein guter Löffel voll Capern darein geworffen, der Capaun darzu geleget, feſt zugedecket, und das gantze Eſſen noch eine halbe Stunde gedämpffet. Andere reiben Capern mit eingeweichter Semmel in einem Mörſel klein, laſſen dieſes in guter Bouillon wohl dick kochen, ſtreichens

Digitized by Google

chens durch ein Haar-Sieb, und gieſſen dieſe Brühe an ſtat des Eßigs, ſauern Rahms und Weines, mit etwas guten Wein bey dem Anrichten über dem nach voriger Art zugerichteten Capaun. Mit Carfiol zuförderſt wird ein zurecht gemachter und gezähmter Capaun blanchiret, und in ein wenig geſaltzenem Waſſer recht weich gekocht, da man inzwiſchen den gehörig zubereiteten Carfiol nur halb gar kochet; hiernechſt wird beydes, nebſt Schmeltz-Butter, Jngwer, klar geriebener Semmel und etwas guter Fleiſch-Brühe in einem Caſſerol zum Feuer geſetzet, daß es lange durch einander koche, bis es dicke werde. Bey dem Anrichten wird der Carfiol ordentlich um den Capaun herum geleget, der Rand mit Semmel-Schnitten garniret, und etwas Muſcaten-Blüthe darüber geſtreuet: Oder man nimmt ſtat der geriebenen Semmel gebranntes Mehl in Fleiſch-Brühe gantz klar gequirlt, und ein kleiner Kinder-Löffel ſaurer Rahm darunter gerühret. Mit Caſtanien gebraten, ſo man den Capaun abgebraten, auch inzwiſchen Caſtanien in einer Pfanne gebraten und geſchälet, wird beydes in ein Caſſerol gethan, mit Muſcaten-Blüthen und ein wenig Jngber gewürtzet, die bald in folgenden beſchriebene Coulis darzu geſchüttet, und nachdem noch ein Stücke Butter braun gemacht, und ebenfalls hinein gegoſſen worden, alles wohl durch einander gekochet, und nachdem aufgetragen. Mit Caſtanien gekocht: Der zurecht gemachte und gezähmte Capaun wird in ſiedendem Waſſer blanchiret, hernach in eine Serviette geſchlagen, und mit Waſſer, darein etwas Saltz gethan worden, zum Feuer geſetzet, als wodurch er eine ſchöne weiſſe Farbe bekommt. Jndeſſen ſiedet man auch Caſtanien im Waſſer, ſchälet ſie ſauber, und leget ſie endlich mit dem abgekochten Capaun, der mit Muſcaten-Blüthen gewürtzet, in ein Caſſerol, und läſſet es mit folgender Coulis noch einmahl aufkochen; es wird nemlich eine Bruſt von Capaun, oder ein paar Stücken Kalbs-Milch klein geſchnitten, mit ein wenig Schmaltz und eingeweichter Semmel abgerieben, welches man in ein wenig Bouillon beym Feuer aufkochet, und hernach durch ein Haar-Tuch geſtrichen, über den Capaun gedachter maſſen gieſſet, ſo iſts bereitet. Mit Cibeben und Mandeln: Nachdem der Capaun abgekochet, brennet man etwas Mehl in Butter ein wenig braun, gieſſet Brühe, Wein und ein wenig Eßig darein, ſchüttet Cibeben und geſchnittene Mandeln, ingleichen ein Stücke Schmaltz, Muſcaten-Blüthen, Jngber und Citronen-Scheller darzu, leget den Capaun auch hinein, wirfft, ſo man will, Zucker und Saffran hinzu, und läſſet es mit einander kochen. Mit Citronen: Wenn er ſchön weiß gekocht, ſetzt man ſelbigen in einen mit Butter beſtrichenen Tiegel, thut Muſcaten-Blüthen, Jngber, Citronen-Schalen, und klein geriebene Semmel daran, gieſſet von der Brühe, worinnen der Capaun gekochet, wie auch etwas guten Wein hinzu, ſo man nun über dies eine Citrone Scheiben-weis geſchnitten, und aus ſelbiger vorhero das Bittere in Wein ausziehen laſſen, ſchüttet man dieſe Scheiben gleichfalls zu den vorigen, und läſſet es zuſammen auf dem Kohlfeuer gantz gemächlich kochen. Capaunen zu dämpffen: Man ſchläget einem gehörig vorbereiteten die Flügel und Beine entzwey, beſprenget ihn mit Saltz, und läſſet ſelbigen alſo eine halbe Stunde liegen, läſſet aber indeſſen ein wenig Speck und Butter in einem Caſſerol heiß werden, wenn dieſes nun heiß genug, wird der Capaun, ſo vorhero mit groben Speck geſpicket, mit Mehl beſtreuet und in die heiſſe Butter geleget, läſſet ſolchen ſo lange dämpffen, bis er überall, iedoch nach und nach braun werde, ſodenn gieſſet man eine gute Bouillon darauf, wirfft Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter in ein Bündgen zuſammen gebunden darein, und läſſet es, indem der Tiegel oder Caſſerol ſehr wohl zugedeckt gehalten wird, eine gute weile alſo kochen, endlich wird Gewürtz, Wein und dasjenige noch hinzu gethan, als Citronen, Oliven, Sardellen, Stock-Schwämme, u. ſ. f. womit man dem Eſſen einen lieblichen und gefälligen Geſchmack geben will, da es ſodenn, wenn das Bündlein Kräuter heraus genommen worden, angerichtet und aufgetragen werden kan. Capaunen Etouffade: Weil man ein Stücke Butter und Speck braun werden läſſet, wird der Capaun in Viertel zerſchnitten, wohl geklopffet, mit Saltz beſprenget, und ſo die Butter recht braun, auch die Stücken vorhero mit Mehl beſtreuet, ſolche darinnen geröſtet. Wenn dieſe nun braun, gieſſet man gute Brühe daran, leget, wie nur gemeldet, das Bündgen Kräuter hinein, thut das gewöhnliche Gewürtze und etwas Pfeffer darzu, gieſſet auch etwas Wein daran, wirfft Citronen-Schalen bey, und läſſet alles bey gelindem Feuer langſam aufkochen, ſo iſts bereitet. Mit einer Eyer-Soſſe: Man thut einen weiß gekochten Capaun ſamt etwas Brühe, darinnen er gelegen, in ein Caſſerol, würtzet ihn gewöhnlich, nur mit keinem Pfeffer, läſſet ihn, nachdem ein wenig Wein, wie auch eine gantze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter hinzu gethan, alſo noch kochen. Jnzwiſchen ſchläget man 5 Eyer-Dottern in ein Töpffgen, thut eine Meſſerſpitze rohes Mehl hinein, gieſſet ein paar Tropffen Eßig hinzu, quirlt es klar, gieſſet Brühe in das Töpffgen hinzu, quirlets wiederum recht klar, daß es nicht zuſammen laufe, und gieſſet endlich die Brühe zu dem Capaun, an welchen man indeß auch ein gut Stücke Butter geworffen, der ſodenn, wenn alles wohl unter einander verkochet, angerichtet werden kan. Mit einem Gehack oder Hachis: Es wird eine Kalbs-Keule asbraten, und alsdenn das Fleiſch alles herunter geſchnitten und klein zerhacket, dieſes thut man hernach in einen Caſſerol, gieſſet ein Nöſel guten Rahm hinzu, und rühret es wohl durch einander, ſchüttet annoch ein halb Pfund klein

klein geschnittene Nieren-Stollen oder Talg, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, einige Eyer-Dottern, und ein wenig Saltz hinzu, und rühret es wohl durch einander. Um die Schüssel, darein angerichtet werden soll, machet man von Teig einen Krantz, bestreichet die Schüssel mit Butter, schüttet von diesem Gehäck etwas hinein, leget den Capaun, er sey vorhero gebraten oder gekocht, darauf, überziehet ihn mit dem übrigen Gehäck, streichets mit einem Messer gar sauber zu, giesset zerlassene Butter darüber, streuet klein geriebene Semmel darauf, und lässets also in einem Ofen backen. Dieses Essen kan mit Lorbeer-Blättern besteckt, und mit Citronen garniret werden. **Mit Heringen:** Indem man nach behöriger Vorbereitung einen Capaun nicht halb gar kochet, werden frische gewässerte Heringe, die, wie man insgemein pfleget, geschället worden, in Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube schneidet, geschnitten, der Capaun damit gespicket, das übrige aber samt der Milch schneidet man würflich. Hierauf leget man den also gespickten Capaun in ein Casserol, schüttet auch geriebene Semmel, Fleisch-Brühe und den übrigen geschnittenen Hering darzu, wirft ein groß Stücke Schmaltz daran, und lässets an dem Feuer ein wenig dicke kochen. **Mit Johannis-Beeren kalt oder warm:** Wenn ein Capaun gantz ausgebraten, setzet man ohngefehr eine Kanne Johannis-Beere mit ein wenig Wein ans Feuer, thut viel Zucker und geriebene Citronen-Schalen daran, und lässets mit einander dämpffen; bey dem Anrichten schüttet man die Johannis-Beere in die Schüssel, leget den Capaun fein zierlich darauf, und streuet Trisonet darüber: Will man es kalt haben, so lässet man den Capaun und die Beeren erst erkalten, und richtet alsdenn erstlich an. **Mit Krebsen und Spargel;** Erst kochet man einen Capaun schön weiß, siedet Krebse halb gar, bricht sie aus, schneidet Spargel fein ordentlich, bindet ihn zusammen und kochet ihn ebenfalls nur halb, und daß er fein grün bleibe, muß erst das Wasser sieden und ein wenig Saltz daran geworffen werden, ehe man ihn hinein schüttet: hierauf nimmt man etliche rohe Krebse, schneidet denen die Köpffe ab, daß das Bittere heraus komme, thut sie in einen Mörser mit etwas gebähteter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, stösset dieses alles klein, thuts in ein Töpffgen, giesset von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekochet, und lässets kochen; endlich streichets man durch ein Haar-Tuch zu dem Capaun, den man in ein Casserol geleget, leget die ausgebrochene Krebse und den Spargel dazu, wirft ein Stücke Butter darein, und lässets also durch einander kochen. Bey dem Anrichten wird der Capaun in die Schüssel geleget, und der Spargel mit den Krebsen wechselsweise daherum, die Brühe darüber gegossen, und mit Krebs-Butter drüber her gesprenget. **Mit einer sauren Limonie:** Wenn man einen fein weiß gekochten Capaun in ein Casserol geleget, wird eine gantz saure Limonie zerschnitten, nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüthen und Jngwer darzu geworffen, wie auch ein gut Stücke Butter; sodenn giesset man von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, nebst etwas wenig Wein hinzu, und lässets fein gemächlich kochen, thut ein wenig Saffran daran, und richtets alsdenn ordentlich an. **Mit Muscaten-Blüthen und Semmel-Schnitten:** Man leget einen weichgekochten Capaun in ein Casserol, thut nebst seiner Brühe Muscaten-Blüthen und geriebene Semmel daran, und setzet ihn übers Feuer; kurtz vorhero, ehe er angerichtet werden soll, leget man ein Stücke Schmaltz daran, nimmt gute Semmel-Schnittgen, röstet sie auf den Rost, welche sodenn bey dem Anrichten um den Capaun herum geleget, und Muscaten-Blüthen nebst geriebener Semmel darüber gestreuet werden. **Mit Muscheln gebraten:** Man füllet den Capaun zwischen der Haut, und dessen Bauch mit Muscheln, eben wie oben beschrieben, mit Austern, und brät ihn bey einem gelinden Feuer bald gar, bestreichet ihn darbey öffters mit Butter, und sammlet fleißig die davon trieffende Brühe. Hierauf thut man wohl geputzte Muscheln samt etwas Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Jngber und Citronen-Schalen in ein Casserol, giesset die gesammlete Brühe darzu, setzet den Capaun in die Muscheln, und lässet dieses gemach aufkochen. **Mit Muscheln gekocht:** Der Capaun wird erst in der Serviette fein weiß gekocht, darnach thut man wohl und rein geputzte Muscheln, eine Stücke Schmaltz, klein gehackte grüne Petersilie, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und geriebene Semmel zusammen in ein Casserol, giesset gute Bouillon darauf, leget den Capaun auch darzu, und lässets über einem Kohlfeuer gemach kochen. Ehe angerichtet wird, nimmt man einige Eyer-Dottern, eine Messer-Spitze Mehl, etliche Tropffen Essig, giesset von der Brühe, so auf den Muscheln ist, etwas darzu und quirlts durch einander, schüttet diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, und lässet es durch einander anlauffen. **Mit Nudeln:** Nachdem man in siedend Wasser Nudeln geworffen, und selbige einen Sod thun lassen, hebt man sie vom Feuer, giesset was kaltes Wasser zu, thut sie aus diesem in einen Casserol, schüttet gute Fleisch-Brühe mit Muscaten-Blüthen daran, leget den bereits gekochten Capaun darauf, und lässet alles durch einander kochen. Dieses Gerichte kan mit gebackenen Nudeln garniret werden. **Mit Welschen Nüssen:** Man wirfft ein Theil geschälte Nüsse in ein kaltes Wasser, ferner nimmt man eine Hüner-Brust, ein wenig gebähete Semmel, ein Stücke Schmaltz und etwas Muscaten-Blüthen, reibet dieses alles mit ein wenig sauren Rahm ab, giesset Fleisch-Brühe darauf, und lässet es bey einem Feuer aufsieden, da es denn durch ein Haar-Tuch gestrichen wird. Endlich schüttet man diese Coulis in ein Casserol, leget die Nüsse und den Capaun darein,

ein, nebſt etwas Butter, und läſſets durch einander kochen. **Mit Reiß:** Anfangs kocht man einen oder mehr Capaunen recht ſchön weiß; ſetzt alsdenn Reiß zum Feuer, läſſet ihn halb gar kochen, gieſſet hernach gute Fleiſch-Brühe darauf, läſſets gemach kochen, wenn es bald gut, würtzet mans mit Muſcaten-Blüthen, rühret es mit einem Stücke Butter und einigen Eyern ab. Ferner thut man ein Stücke Butter in ein Caſſerol, leget die Capaunen darauf, thut Citronen-Scheller und Gewürtz daran, und läſt es ein wenig paßiren. Endlich wird ein Krantz um eine Schüſſel gemacht, dieſelbe mit Butter beſtrichen und die Heiffte von dem Reiß darein gethoſſen, die Capaunen darauf geleget, der übrige Reiß darüber gezogen, fein ſauber zugeſtrichen, und in Ofen gut abgebacken: Wenn der Reiß in guter fetter Fleiſch-Brühe gekocht, und der abgekochte Capaun mit dieſem Reiß und der Fleiſch-Brühe etwa noch eine halbe Stunde zuſammen über dem Feuer paßiren, kan er auch gleich alſo angerichtet, mit Muſcaten-Blüthen und etwas Ingber gewürtzet auf den Tiſch getragen werden. **Mit Sardellen gepreßt:** Wenn der Capaun behörig vorbereitet, am Spieß gemach halb gar gebraten, fänat man in einem Pfännaen die herab trieffende Brühe fleiſſig auf, beſtreichet ihn offt mit roher Butter, und läſſet ihn ferner braten. Hierauf ziehet man ihn von Spieß, leget ihn auf eine Schüſſel, ſetzet oben wieder eine Schüſſel darauf, und beſchweret ihn, daß aller Safft heraus gehe; nach dieſem beſtreichet man eine Schüſſel mit Butter oder beſſer mit Schmaltz, hacket Sardellen, die vorhero gewäſſert, gewaſchen, und ihnen das Fleiſch abgezogen, gantz klein, thut ſelbige auch auf die Schüſſel, und leget den Capaun darauf, ſetzet dieſes übers Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen, ſchneidet Citronen-Schalen darüber, gieſſet etwas Fleiſch-Brühe und ein wenig Wein hinzu, und läſſets mit einander kochen; endlich wird die aufgefangene Brühe auch an den Capaun gethan, eine gantze Zwiebel dazu geworffen, und dieſes Eſſen alſo fein zugedeckt gedämpffet. **Mit Sauerkraut:** Man kochet zuvorderſt gutes Sauerkraut ſchon weiß, machet in einem Caſſerol Butter heiß, rühret ein wenig Mehl darein, ſchüttet das Sauerkraut hinein, und läſſets dämpffen. Alsdenn thut man den Capaun, der indeſſen am Spieß fein gemach und mürbe gebraten ſeyn muß, dahinein, gieſſet die Brühe, welche von dem Capaun getropffet, darunter, und wenn es etwas paßiret, richtet man dieſes an: Oder man brät den Capaun halb gar, und das Sauerkraut kochet man ingleichen nur halb, nimmt es vom Feuer und hacket es klein. Hierauf ſetzet man Butter in ein Caſſerol übers Feuer, wirfft ein wenig Mehl darein, läſſets ein wenig braun werden, thut das klar gehackte Kraut darzu, und läſſets durch einander dämpffen. Nach dieſen beſtreichet man eine Schüſſel mit Butter, machet einen Reiffen von Teig darum, ſchüttet etwas vom Kraut hinein, leget den Capaun darauf, ziehet das übrige Kraut auch über denſelben, und ſtreichet es als eine Paſtete zu, daß es gantz ſchlecht wird. Endlich nimmt man einen Pinſel, beſtreichet es anfangs mit Eyern, hernach mit Butter, ſtreuet klein geriebene Semmel darüber, ſetzet es in Ofen und läſſets gar backen, gleich einer Paſtete. **Mit *Truffes*:** Anfangs wird der Capaun halb gar gebraten, und die davon tropffende Brühe fleißig aufgefangen. Hernach läſſet man in guter Brühe die Truffes eine gute Zeit weichen, drücket dieſe aus und hebet die Brühe davon auf, thut gedachte Truffes in ein Caſſerol, gieſſet ſchon fertige Suppe darauf, würtzet mit Muſcaten-Blüthen, Ingber und dergleichen, und läſſet dieſes abermahl ein wenig kochen. Endlich wird der Capaun ebenfalls hinein geleget, die aufgehabene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, nebſt einer gantzen mit Nelcken beſteckten Zwiebel auch hinzu gethan, und wenn es über Feuer ein wenig paßiret, ordentlich angerichtet.

Capaunen, kappen oder koppen, heiſſet einen Haushahn verſchneiden, und durch Benehmung der Geilen oder Hoden zu Vermehrung ſeines Geſchlechtes untüchtig machen; welches folgender Geſtalt geſchiehet: Man ſchneidet dem Hahn an der Seiten eine Wunde, ſo groß, daß man mit einem Finger die beyden Geilen oder Hödlein, (die zu oberſt an den Lenden unter des Hahnen Eingeweide, ſo er auf dem Rücken liegt, hangen) ſuchen und heraus nehmen kan; wäre es aber nicht möglich alle beyde heraus zu bekommen, ſo muß man ſolche nur entzwey drücken, denn ſonſt wird er von ſeiner Art nicht laſſen. Hernach nähet man mit einem Faden die Wunde wieder behutſam zu, damit man die Därmer nicht mit annehe, und dadurch ihren augenſcheinlichen Tod befördere, und reibet alsdenn ein wenig Aſche und friſche Butter oder Schmaltz darauf. Nicht weniger wird ihm auch der Kamm abgeſchnitten, und gleichfalls etwas Aſche und Butter, oder Schmaltz darauf geſchmieret, das Bluten dadurch zu ſtillen. Nach dem Capaunen oder Kappen ſoll man ihnen in den erſten zweyen Tagen nichts zu ſauffen, hingegen aber acht Tage lang wohl zu freſſen geben, und ſie inzwiſchen ſo lange innen halten, bis ſie wohl verheilet ſind. Die Hahnen, ſo doppelte Kämme haben, pfleget man nicht gerne zu kappen, weilen ſie ſich zu ſehr verbluten, daher man die mit einfachen Kämmen lieber dazu nimmt; man muß aber auch dieſe nicht zu alt werden laſſen zum Kappen, und geſchiehet dahero am beſten, wenn ſie drey oder vier Monat alt ſind, nach dem vollen Mond an einem Wind-ſtillen und hellen Tage. Man pfleget auch wohl, abſonderlich aber in Franckreich, die Hüner und Truthüner zu kappen, welche zum Speiſen vor delicater als die Haus- und Truthähne geachtet werden, und ſind auch die Eyer von ſolchen

Hünern

Hünern viel ſchmackhaffter, doch dienen dergleichen nicht zum Brüten.

Capaunen-Stein, iſt ein durchſichtiger Stein, ohngefehr einer Bohnen groß, welcher in dem Magen wenigſtens vierjähriger und noch älterer Capaunen gefunden wird, und durch Hülffe der natürlichen Hitze aus dem verhaltenen Saamen erwachſen ſoll. Diejenigen Steine, welche von einer bräunlichten Farbe, und durchgehenden rothen Adern gefunden werden, ſind die vornehmſten und ſeltſameſten. Er ſoll die Manns-Perſonen ſtärcken.

Capern, Kapern, ſind unzeitige Blumen- oder Blüthen-Knöpffe (und nicht Früchte, wie einige in der irrigen Meinung geſtanden) des ſogenannten Capern-Baumes, welche aus Italien, Franckreich und Spanien, in kleinen Fäßlein eingemacht, zu uns gebracht werden. Dieſe Knöpffe werden, ſobald ſie ausgewachſen (iedoch ehe ſie ſich aufthun oder aufblühen) abgenommen, geſammlet, und an einen ſchattichten Ort gebracht, woſelbſt ſie etliche Stunden liegen bleiben, bis ſie etwas welck werden, und nicht aufplatzen. Nachgehends werden ſie in einen Topff gethan, Wein-Eßig darüber gegoſſen, zugedeckt, und alſo ſtehen gelaſſen. Wenn dieſe Zeit vorbey, drücket man die Capern etwas aus, und weichet ſie wieder acht Tage in neuen und friſchem Eßig ein, welches zum drittenmahl alſo wiederholet wird; Alsdenn werden ſie mit friſchem Eßig in die Fäßlein vertheilet, und in andere Länder verſchicket. Je kleiner und härter die Capern ſind, ie beſſer ſind ſie, abſonderlich, wenn ſie ihre Stiele noch haben: Weswegen die Spaniſchen, welche groß und ohne Stengel ſind, weit nicht ſo hoch gehalten werden, als die andern, ſo aus Italien von Genua, Candia und Cypern kommen. Die Alexandriniſchen Capern kommen mit den Spaniſchen, die von Majorca aber mit den Italieniſchen überein. In Franckreich ſind die Provençaliſchen am meiſten in Gebrauch. Die Capern werden abſonderlich den Appetit zu ſtärcken gelobet, und bekannter maſſen in der Küche zu allerhand Speiſen, auch zu Salaten gebrauchet. Wenn man Capern mit Zucker einmachen will, verfähret man alſo damit: Man nimmt zwey Pfund Capern in ein Gefäß, gieſſet friſch Waſſer darauf, und läſſet ſie zwey Tage wäſſern, wäſchet ſie ſodenn rein ab, und läſſet ſie mit dem Waſſer kochen, bis ſie ziemlich weich ſind. Hierauf wirfft man ſie in friſch Waſſer; nimmt ein Pfund Zucker in einen Tiegel, gieſſet Aepffel-Safft darauf, etwas mehr als eine Meß-Kanne, läſſet ihn aufſieden, und thut alsdenn die Capern hinein, welche ſo lange ſieden müſſen, bis der Zucker ſo ſtarck wie Syrup wird, thut hernach alles zuſammen in eine wohl gebrannte Büchſe von Thon, ſtreuet auch noch eine Hand voll Zucker dazu, und verwahret ſie wohl. Den Aepffel-Safft dazu bekommt man, wenn geſchälte und klein geſchnittene Aepffel in Waſſer ſo lang, bis ſie gantz zerfahren wollen, geſotten, und hernach mit einander durch ein härenes Sieb gegoſſen werden, ſo flieſſet der Safft durch. Die zarten Blumen-Knoſpen von dem Ginſt oder Geniſt, ſo auch Pfriemen-Kraut heiſſet, werden auch wie Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und **Ginſt**, oder teutſche, ingleichen Bram-Capern genannt; Desgleichen ſollen auch die Blüth-Knoſpen von der Indianiſchen Kreſſe, und von der einfachen Dotter-Blume alſo genutzet werden können.

Der

Capern-Baum, oder die Staude, welche die Capern trägt, bekommt eine Menge Wurtzeln, welche ſich auf allen Seiten ausbreiten. Er treibt auch viele Zweige oder Rancken, ſo mit krummen und unter ſich ſtehenden ſpitzigen Stacheln, wie der Brombeer-Strauch verſehen ſind, und runde, vornen etwas ſpitzige, ohngefehr zwey quer Finger breite Blätter, die einen ſehr bittern Geſchmack haben. Die kleinen grünen Knopffe, ſo auf langen Stielen an denen Zweigen hervor kommen, ſind die Capern, und wenn ſie aufgegangen, die vollkommenen Blüthen, welche aus vier weiſſen Blätlein beſtehen. Die darauf folgende Früchte, worinnen viele kleine Saamen-Körnlein ſtecken, gleichen ſich denen kleinen Oliven oder auch denen Eicheln. Es wächſet dieſes Bäumlein, in dem Mittägigen Theile Franckreichs, in Italien, Spanien, Candia, Cypern und andern warmen Ländern, in ſandigten, ſteinigten Erdreich, und in rauhen wilden Oertern, als ein wilder Strauch, wird aber bey uns in vornehmen Gärten, unter den Schirm-Gewächſen gehalten, wiewohl es ſelten zur Blüthe kommet. Seine Vermehrung geſchiehet durch eingeleate Reben, am beſten aber durch Beyſchoſſe, die ihre Wurtzeln haben, und müſſen ſolche im Frühling fortgepflantzet werden. Von dieſem Gewächſe kommen hauptſächlich die dicken, Aſchen-Farbenen, runtzelichten und löcherichten Schalen, oder ſo genannte

Capern-Rinden, und ſind diejenigen, welche von der Wurtzel dieſes Strauches abgeſchälet, und wie die Zimmet-Rinden zuſammen gerollet werden, auch einen ſcharffen und einen etwas bittern Geſchmack haben, und in der Medicin zu gebrauchen, weilen ſie eine eröffnende, durchdringende und etwas anhaltende Eigenſchafft haben, und dahero ſonderlich zu denen Miltz-Beſchwerungen gerühmet werden.

Capilotade, heiſſet in den Frantzöſiſchen Küchen alles in kleine Stückgen geſchnittene Fleiſch, welches man hernach zu einer Ragout zu nehmen pfleget. Alſo wird dergleichen von Reb-Hünern auf folgende Art gemacht: Man ſchneidet ein Reb-Huhn, das vorhero gebraten, in zehen bis zwölff Stück, ſetzet ſolche in einer Schüſſel übers Feuer, thut ein wenig Waſſer, Wein, Wein-Eßig, Citronen-Schalen, Nelcken, und Saltz daran, läſſets zuſammen aufkochen, und wenn es bald gar und die Brühe kurtz, wird noch ein wenig Brot-Rinde darzu gerieben, ſ. i. g.

Cappes-Kraut, Capus-Kraut, oder **Cabus-Kraut**, iſt eine Art von den Kohl-Kräu-

teru, deſſen Blätter ſich dergeſtalt in die Runde über einander ſchlieſſen, daß ſie in der Mitten ein rechtes Haupt formiren, wovon es auch den Nahmen Haupt- oder Kopff-Kohl bekommen. Dieſes Kraut, welches ſowohl dem Menſchen zur Nahrung, als dem Vieh zum Futter dienet, will ein, weder allzu leimigtes, noch allzu ſandigtes, ſondern temperirtes und wohl zugerichtet gut gedüngtes Feld haben. Gemeiniglich nimmt man die Brach-Aecker zum Kraut-Felde, und reiſſet dieſelbigen zuvörderſt noch vor Winters, etwan um die Mitte des Novembers, zum erſtenmahl um; (ſo aber nicht aller Orten geſchihet.) Nach dem Winter, zu Anfang des Frühlings, werden ſie mit gutem Miſte, ſonderlich Schaf-Miſt, wer dergleichen hat) beführet, und wenn derſelbe gebreitet, und gleich darauf im alten Monden behörig untergewendet worden, alsdenn bis zur Pflantz-Zeit in den Mayen und gegen Pfingſten hin liegen gelaſſen. Inzwiſchen wird der Kapp- oder Cappes-Saamen, und zwar von etlichen bereits zu Ende des Februarii um oder nach Matthiä, theils um das Mittel des Martii, und theils zu Anfang des Aprils, wenn nemlich das Wetter zu ſolcher Zeit gut und trocken, und der Mond im Zunehmen iſt, in die vorhero mit Fleiß darzu bereitete Pflantz-Beete geſäet, und obwohl einige um und vor St. Peter Stuhl-Feyer, Matthias und Gregorius, wie auch um Gertraut die beſte Pflantzen-Saamen-Zeit zu ſeyn vermeinen, ſo läſſet ſich doch ein kluger Haus-Wirt von dieſen Heiligen kein Geſetze machen, ſondern nimmt die Witterung und den Zuſtand des Erdreiches in acht, denn in naſſen und klebrichten Feldern iſt ſchädlich zu ſäen, auf hohen trockenen Orten hergegen, und bevoraus in neuen Acker wächſet er am beſten. Alsdenn wird der Acker, worein das Kraut ſelbſt kommen ſoll, wohl übereget, und die Woche vor oder nach Pfingſten, oder im Junio, gantz aufs neue, doch fein ſchmalfurchig umgeriſſen oder umgeackert, und alſo ein Beet nach dem andern gemacht, hierauf weil der Acker noch alſo friſch iſt, oder wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, die Pflantzen aus den Pflantz-Beeten im neuen Monden, und da derſelbe etwan drey Tage alt, ausgezogen, und alſobald in den Acker fein tieff, bis an die unterſten Blätlein verſetzt, welchenfalls ſie deſto eher bekleiben, damit aber die Pflantzen einander im Wachſen nicht verhindern, ſollen ſie eine von der andern allezeit einen Fuß oder anderthalben weit von einander geſteckt werden. Einige pflegen auch gleich bey dem Stecken folgendes geringe Mittel wider die Raupen zu gebrauchen. Sie erhalten nemlich beſtändig den Kraut-Stecker-Stöſſel mit einer Speck-Schwarte fett, und ſagen, je fetter der Stöſſel gehalten werde, deſto weniger Raupen bekomme das Kraut. An einigen Orten wird der Kraut-Acker gegraben, darnach es viel beſſer, als nach dem Pflügen zu wachſen pfleget, denn der Miſt kommt im Graben etwas tieffer in die Erde, und kan nicht ſo ſehr, als in heiſſem Sommer brennen. Wenn die Pflantzen bekliben, muß man ſie, nachdeme die Witterung geweſen, und dieſelben gewachſen, etwan drey Wochen nach dem Pflantzen ehe oder ſpäter, bey trockenem Wetter, wenn das Erdreich weder zu hart noch zu naß, behacken, das iſt: die Erde unten an dem Stiel der Pflantzen, doch daß man ſie nicht los hacke, loſen; und wiederum bis faſt an die unterſten Blätlein fein hoch mit Erde beſchütten oder behäuffeln, damit das Kraut deſto mehr einwurtzeln konne, nicht ſo lange Stiele gewinne, und dieſes pfleget man, wenn es die Nothdurfft erfordert, in zweyen oder dreyen Wochen noch einmal zu wiederholen; ja einige haben in Gewohnheit, ihr Kraut dreymahl zu hacken, nemlich vors erſte etwan zehen oder zwölff Tage, nachdem es beklieben, nur das Erdreich, damit es lucker werde, zu lüfften; vors andere ſolches abermahl, doch etwas beſſer nach zehen oder zwölff Tagen zu wiederholen, und denn vors dritte, wenn das Kraut den Acker faſt decken will, ſolches erſt recht zu behacken, und um die Stäudlein Hauffen zu machen. Hiernächſt iſt das Unkraut, ſo darinnen zu wachſen pfleget, allezeit fleißig im alten Monat auszujäten, und das Jät-Gras dem Vieh zu geben; Die Raupen, welche ſonſt gar leichtlich überhand nehmen, und alles zu Schanden machen, ſind ſorgfältig abzuleſen, ſelbige zu zertreten, oder zu verbrennen; Die gelben Blätter, von Zeit zu Zeit abzubrechen, und dem Rind-Vieh zu geben, und endlich die Kraut-Häupter im October, bey trockenem Wetter auszuſtechen, oder, wie an einigen Orten geſchiehet, abzuhauen und einzuführen. Wenn dieſes geſchehen, werden ſofort die Strüncke abgeſchnitten, die unſaubern Blätter abgenommen, an einen trockenen Ort zu Hauffen geſchüttet, und den Kühen nach und nach verfüttert; Die Strünke aber, damit ſie nicht gefrieren, bis in den Winter aufgehoben, alsdenn geſchnitten, theils gekocht, theils auch alſo roh nach Weihnachten denen Kühen, ſonderlich aber denen kalbenden ins Trincken gegeben. Die Kraut-Häupter werden theils friſch verſpeiſet, und Kraut-Salat davon gemacht, oder warm gekocht, theils zum Sauren-Kraut eingeſchnitten, (ſiehe Sauer-Kraut) und der Uiberfluß, ſo welcher vorhanden, verkaufft. So bald das Kraut vom Acker kommt, ſoll man auch die beym Abhauen des Krautes ſtehen gebliebene Strüncke ausreiſſen und darinnen nicht ſtehen laſſen, maſſen ſie den Acker ſehr ſauer machen, und weiß man dieſelbe an ſolchen Orten, wo das Holtz theuer iſt, beſſer in dem Ofen zu nutzen. Den Kraut-Acker beſäen einige bald wieder mit Korn, andere aber laſſen ihn bis auf den nechſtfolgendem Frühling zu Lein oder Gerſte liegen, und pflegen dahero demſelben noch vor Winters zu rechter Zeit zu ſtürtzen. Auſſer dieſem erſt beſchriebenen Cappes-Kraut, ſo das weiſſe genennet, und zur Speiſe vor das beſte und lieblichſte gehalten wird, hat man noch zweyerley Arten, nemlich das grüne und das rothe Cappes-Kraut, wovon dieſes letztere, ſonderlich zum Kraut-Salat gerne genommen wird, beyde aber werden eben ſo, wie das weiſſe erbauet.

et. In den Gärten kan man frühzeitiges Kraut, vermittelst der Mist-Becte, erzielen, darein der Capp-Saamen zu Anfang des Martii gesäet, vor der Kälte, sonderlich bey Nachts mit Decken von Holtz oder Stroh wohl verwahret, hernach fleißig gejätet und begossen, endlich aber zu rechter Zeit in ein wohlgedüngtes und tieff umgegrabenes Beet verpflantzet, und wie das zu gewöhnlicher Zeit gebaute Cappes-Kraut, obgedachter massen gewartet wird. Der Saamen von diesem Kraute, nemlich der

Capp-Saamen, oder Cappes-Kraut-Saamen, ist klein, rund und dunckelbraun, dem Rüben-Saamen nicht ungleich, und wird von denen schönsten und auserlesensten Kraut-Häuptern erzeuget: indeme man, wenn das Kraut im October im alten Monden ausgestochen oder abgehauen und eingeführet wird, fein hart und fest zusammen gewachsene Kraut-Häupter auslieset, mit Strüncken und Wurzeln aushebet, und solche in einem Keller oder Grube, damit sie den Winter über keinen Schaden nehmen oder gar erfrieren, verwahret, nachmahls solche im Martio oder April, wenn man sich keines Frostes mehr zu besorgen hat, im neuen Monden, in einem Garten, auf neuen Boden, oder in ein gut zugerichtetes Stücke Land versetzet, iedoch nicht zu nah zusammen, die in die Höhe wachsenden Stengel, damit ihnen der Wind nicht schade, an dabey gesteckte Ruthen oder Stänglein befestiget, vor Viehe und Vögeln wohl verwahret, und endlich den Saamen, welcher im Augusto und September, aber nicht auf einmahl, reiff wird, nach und nach abnimmet, denselben recht dürre werden läßt, und wenn er recht reine gemacht worden ist, an einem trockenen Ort, damit er nicht schimmlicht oder dumpfigt werde, bis zum nöthigen Gebrauch aufhebet.

Capus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Capuzon, suche Kapp-Zaum.

Carath, ist ein Gold-Gewichte, deren vier und zwantzig auf eine Marck gehen. Ein Carath hält vier Gran oder zwölff Green. Es wird auch die Vollkommenheit und Puritat durch die Zahl der Carathe bemerckt, also nennet man das pure Gold, bey welchem gantz kein Zusatz ist, ein Gold von vier und zwantzig Carathen. Weil man aber das Gold von allem Zusatz eines fremden Metalles nicht befreyen noch reinigen kan, so wird das feineste Gold auf drey und zwantzig und dreyviertel Carath gerechnet.

Caravine, ist eine gläserne Flasche auf vielerley Art formiret, dergleichen man bey Gastereyen, sowohl etliche mit Wein gefüllet, unter die Gäste auszutheilen pfleget, damit sich ein ieder nach Belieben viel oder wenig daraus einschencken möge, als auch einzeln bey den Fischen mit Essig gefüllet, um die Tafel herum zu geben, im Gebrauch hat.

Carauschen, siehe Kawauschen.

Carbonade, heißt man das auf dem Rost saftig gebratene Fleisch. Es werden auch die auf solche Art zugerichtete Rippen von allerhand Vieh also genennet, davon siehe Cotelettes.

Cardamomen, sind ein nützliches und annehmliches Gewürtze, welches nicht allein die Speisen überaus wohlgeschmackt machet, sondern auch zur Stärckung des Magens, Haupts und Gedächtnisses fürtreflich dienet, und fast das bewährteste Mittel wider den Schwindel und die Schlag-Flüsse ist. Man hat deren zweyerley Gattungen, nemlich grosse und kleine.

Die grossen Cardamomen sind eckigte, graue Körner, welche in dreyeckigten Hülsen stecken, aber weder an Geruch so starck und durchdringend, noch am Geschmack so scharff und beissend sind, als die

Kleinen Cardamomen. Diese werden gemeiniglich in ihren dreyeckigten und etwas länglichten Hülsen (welche um ein ziemliches kleiner, als bey den grossen Cardamomen, und auswendig weißgrau, streifficht und mit kleinen Stielen versehen sind) zu uns gebracht, sodenn in einen Sack gethan, und darauf mit runden Prügeln so lange geschlagen, bis die Hülsen auf- und abgesprungen, welche ausgeschwungen, und durch ein Sieb gereiniget werden. Die also reine gemachten Körner sind klein, eckigt und grau, welche wie obgedacht so wohl am Geruch, als am Geschmack kräfftiger sind, als die grossen. Einige zehlen noch eine dritte Art von Cardamomen, welche sie

Die größten heissen, weil sie aber von obbeschriebenen beyden Arten gar sehr differiren, auch mehrentheils Paradies-Körner genennet werden, so sind solche hier übergangen, und weiter hinten unter diesem ihrem rechten Nahmen zu suchen.

Cardamomen-Baum. Davon hat man zweyerley Haupt-Sorten, nemlich den Indianischen und Africanischen Cardamomen-Baum, welche wieder in kleine und grosse eingetheilet werden.

Der kleine Indianische Cardamomen-Baum, wächset nicht höher, als etwan drey Schuh hoch, hat glatte und knotigte Zweige, so inwendig eine schwammigte Materie haben. Die Blätter sind lang und schmal, und vornen rund, welche, wenn sie zerrieben oder zerdrücket werden, einen überaus guten Geruch von sich geben. An der Wurtzel kommen ein oder zwey grüne Klümplein herfür, welche, wenn sie sich öffnen, unterschiedliche weiß und gelb melirte, und einen lieblichen Geruch von sich gebende Blumen zeigen. Der Saame aber stellet sich alsdenn in kleinen Hülsen oder Knöpflein ein, und fänget an zu zeitigen, so bald diese beginnen gelb zu werden; Wenn derselbe noch frisch, siehet er weiß und purpurfleckigt aus, so er aber dürr oder trocken wird, verlieret er seine Farbe, und wird alsdenn also, wie man ihn zu uns heraus bringet.

Der grosse Indianische Cardamomen-Baum, wird gemeiniglich fünff Schuh hoch, seine Blätter haben eine angenehme grüne Farbe, und

be, und sind breiter, als die Blätter des kleinen Cardamomen-Baums, mitten durch dieselben gehet eine Ader, so mit vielen Quer-Aederlein vergesellschafftet ist. Diese Blätter haben darneben keine Ordnung, sondern stehen an den Zweigen bald auf dieser bald auf jener Seite. An erstgedachten Zweigen befinden sich Knopflein, welche, wenn sie sich öffnen, eine Blüthe in Gestalt der Hyacinthen haben. Der Geruch dieser Blüthe ist überaus angenehm und lieblich, die Farbe aber weiß mit einem purpurfärbigen Rand.

Der grosse Africanische Cardamomen-Baum, siehet fast dem Johannes-Beer-Bäumlein gleich, und wächset sechs, sieben bis acht Schuh hoch. Der Saamen dieser Sorte, befindet sich in einem dreyeckigten Bälglein. Sein Holtz ist auswendig Aschengrau, inwendig aber weiß, iedoch von keiner sonderbaren Härtigkeit. Der kleine Africanische Cardamomen-Baum, differiret von dem grossen allein darinnen, daß er kaum fünff bis sechs Schuh hoch wird, und an Blättern und Blumen sich kleiner präsentiret. Was nun die zwo ersten Gattungen anbelanget, so sind dieselbigen bey uns in Teutschland nicht weit zu bringen; Die zwey andern aber aus Africa sind dauerhafftiger, vornehmlich, wo sie schon Fingers dicke zu uns kommen. Sie wollen das ganze Jahr durch nicht feuchte gehalten seyn, auch vor allem Wind und kalter Lufft sicher stehen, dahero man sie auch bey Zeiten im September in das Gewächs-Haus oder in die Winterung bringen, und daselbsten warm halten muß; Vor dem May aber darff man diese zarten Gewächse nicht wieder an die Lufft stellen, sondern so es geschieht, muß es wohl warm seyn, und die Sonne den Ort, da sie stehen, recht bescheinen können, weilen sonsten die Kälte, absonderlich aber die Nacht-Fröste leichtlich Händel machen, und dieselben gantz und gar verderben könnten. Falls man sie wegen allzugrosser Trockene anfeuchten wollte, müste solches mit laulichtem Regen-Wasser, aber nicht mit Begiessen, sondern bloß allein mit Besprützen geschehen. Von der Vermehrung können wir bey uns nichts nachsagen, sondern, so man dergleichen haben will, muß man solche über Holland her verschreiben und bringen lassen.

Carde, Spanische Carde oder Cardone, ist eine Pflantze, welche sowohl an Gestalt der Blätter, als auch an der Frucht selbsten fast mit den Artischocken überein kommt, dahero sie auch von einigen vor ein Geschlecht von denselben gehalten wird, nur daß sie mit scharffen Stacheln versehen, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu geniessen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung, und werden diese, nicht allein aus dem Saamen, sondern auch, und noch fast besser aus den Beyschöß- oder Absetzlingen von der Wurtzel fortgepflantzet, wiewohl die jungen vom Kern erwachsenen Cardonen, die von den Beyschossen gepflantzte weit übertreffen, indem diese lange nicht so zart und mürbe zu essen sind, als jene. Wer sie vom Saamen ziehen will, muß solchen im Frühling gar zeitlich auf die Mist-Beete im vollen Monden säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; Will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflantzen gleich ihr Verbleibens haben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflantzen-Versetzen betreffend geschichet solches, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tieff umgegrabenes wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn beym Ausheben der Pflantzen die Haupt-Wurtzel beschnitten, und selbige nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Begiessen wohl gepfleget und gewartet werden müssen. Wenn die Carden-Kerne nicht alle aufkommen, kan man frische zum andern und drittenmahl nachstecken, und ob sie schon zu unterschiedenen Zeiten aufgehen, hat es doch wenig zu bedeuten, weil man sie auch nach und nach einlegen, und ihrer desto länger und besser geniessen kan. Im September und October, da man sie einlegen muß, werden die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spitzen mit einem scharffen Garten-Messer abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an dreyen Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern, oder mit trockenem Stroh eingewickelt, und in ein langes, enges und ohngefähr anderthalb Schuh tieffes Gräblein, so man gleich an der Wurtzel hin gemacht, dergestalt eingeleget, daß die Wurtzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde, wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dichte und fest eintritt, so wird sie in drey oder vier Wochen mürbe, weiß, und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leichtlich faulen, so nehmen sie etliche mit samt den Wurtzeln aus, und setzen sie entweder an einen erhoheten Ort, wo ihnen die Nässe nicht schaden kan, oder gar in den Keller in die Erden; allein es gehet damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartier bleiben können. Man kan auch die grossen Neben-Blätter von den besten Artischocken-Stöcken auf solche Weise einlegen, weil sie süsser und lieblicher sind, als die von den Carden: Man muß aber dazu die schönsten und den besten Wuchs habende Stauden, so zeitlich ihre Frucht gebracht haben, erwehlen, den Frucht-Stengel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feste zusammen binden, alsdenn über die Blätter einen oder zween holtz Dach- oder Forst-Ziegel legen, und dieselben oben mit langen Pferde-Mist bedecken, so werden sie in zwey oder drey Wochen schön weißgelblicht und mürbe seyn. Diese Artischocken-Blätter kan man einlegen, bis in den Herbst, so lange nemlich bis die gemeinen Carden anfangen gut zu werden. Die Blü-

then

then derer Carden, wenn sie an der Lufft getrocknet, gebrauchen die Spanier, ingleichen auch die Frantzösischen Bauern in Languedoc, ihre Milch damit zu laben. Der Saame ist dem Artischocken-Saamen gantz ähnlich, nur daß er spitziger und dünner ist; Denselben zu bekommen, muß man zwey bis drey Pflantzen stehen lassen, und wenn der Saame gelb und reiff worden, denselben bey schönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Cardenschen, siehe Kardenschen.

Cardinals-Blume, ist eine überaus schöne hochrothe Blume, daß sie auch der Künstlichste Mahler nicht schöner abschildern und abbilden kounte. Sie ist aus America zu uns gebracht worden, wächset auf mittelmäßig hohen Stengeln, so mit schmalen Blättern besetzt sind, und hat keinen sonderbaren Geruch. Diese Blumen erfordern eine starcke Sonne, und ein mittelmäßig gutes Erdreich: Denn in schattichten Orten wollen sie gar nicht gut thun; doch kan man ihnen in der Blüthe eine schattichte Stelle eingeben, damit die Blumen desto länger dauren, und nicht so bald verwelcken. Theils setzen sie mit in die Blumen-Felder, allwo sie zwar den Winter über dauren, wenn sie vorhero im Herbste mit Stroh bedecket worden; besser aber setzet man dieselben in Blumen-Töpffe, damit man sie hin- und hertragen, und in der Winterung oder dem Gewächs-Haus vor dem Frost desto besser verwahren könne. Wenn die Blumen vergangen, soll man die Stengel einer qver Hand hoch von der Erden abschneiden, damit die Wurtzeln desto kräfftiger werden: Denn weil diese Blumen bey uns keinen reiffen Saamen bringen, als muß man sie, durch die Zertheilung besagter Wurtzel fortpflantzen und erhalten; wiewohl man auch von dem Stengel, wenn er verblühet hat, folgender Gestalt junge Pflantzen bekommen kan: Man schneidet nemlich den Stengel bis auf das Kraut hinweg, und stecket zwey oder drey Glieder lang davon bey wachsendem Monden an einem schattichten Ort in die Erden, begiesset auch fleißig, so werden sich bald kleine Würtzlein daran sehen lassen, und mithin diese eingesteckte Stücklein Stengel sich in eine ordentliche Pflantze verwandeln.

Cardis, ist eine Art wollen Zeug, ein wenig besser als Rasch, wird meist zum Unterfüttern gebrauchet: es kam erst häufig aus Franckreich, jetzt aber wird es in unterschiedenen Städten Deutschlandes nachgemacht.

Cardobenedict oder gesegnete Distel, ist ein bekanntes Artzney-Kraut, welches um seiner fürtreflichen Eigenschafften willen, diesen Nahmen bekommen. Sie treibet runde, schlancke, wollichte, etwas Purpur-farbene und auf der Erden kriechende Stengel. Die Blätter sind lang, zerkerbt, rauh und spitzig von schwartz-grüner Farbe. Die Spitze oder das oberste Theil der Stengel ist mit langen und stachlichten Dornen und Blättern besetzet, zwischen welchen eine gelbe Blume hervor kommt, darinnen ein weißlichter gestriemter Saamen, wie in den Artischocken steckt. Die Wurtzel ist ziemlich lang, zart, weiß, zasericht und sehr zertheilet; die gantze Pflantze aber ist eines bittern Geschmacks, erfordert einen guten Grund, und wird jährlich im Frühling vom Saamen angebauet; im Julio aber, da sie in ihrer besten Krafft ist, gesammlet, und in Haupt- und Leber-Schmertzen, Seiten-Stechen und andern Zufällen nützlich gebrauchet; man pfleget auch den bekannten

Cardobenedicten Wein davon zu machen, welcher vor ein gewisses Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, ausgegeben, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man wirfft nemlich in ein Eimerigtes Wein-Faß eine gute Hand voll Cardobenedicten, und, wenn der Wein gut werden soll, Tausendgülden-Kraut, Wermuth und weissen Andorn, iedes eine kleine Hand voll, giesset darüber schön durchgeseihetes Most, wirfft noch eine Mulde voll Weinbeere ins Faß, und lässet es also mit einander vergähren.

Cardone, siehe Carde.

Carfiol, suche Blumen-Kohl.

Carlotten, siehe Schalotten.

Carminativ, pfleget man alle Wind und Blehungen zertheilende Mittel zu nennen, dergleichen sind Anis, Calmus, Fenchel u. s. f. wie denn alle abgezogene Branteweine überhaupt vor dergleichen dienlich zu seyn erachtet werden.

Carosse, siehe Kutsche.

Carotten, sind ein Möhren-Geschlecht, und denen ordentlichen gelben Möhren fast in allem gleich, ausgenommen, daß diese Art gantz Blutroth ist, und dahero auch die Holländischen rothen Möhren genennet werden; sind aber nicht mit unsern sogenannten Rothen- oder Beiß-Rüben zu verwechseln. Sie werden im Mertzen in ein Land, so vorm Jahre gedünget worden, und zwar etwas dicke gesäet, weil gemeiniglich viel tauber Saame darunter, gehet er aber alle auf, so kan man ihn zu seiner Zeit verziehen. Gegen den Herbst oder Winter, wenn die gelben Möhren ausgegraben werden, kan man sie auch ausgraben, und nachdem sie vom Kraute gereiniget, in dem Keller in Sand legen, und zur Speise verwahren. Man gebrauchet sie gemeiniglich zu Salat, oder andere Salsen damit zu färben, weil sie Blut-roth färben. Der Saame, welcher dem Mohren-Saamen in allem gleich ist, hält sich nicht wohl über zwey Jahr.

Carserre, nennet man diejenige Art Schnürbrüste, welche vornen her über den darzu gehörigen Vorsteck-Latz zugeschnüret werden, haben breite Schupen oder kleine Schößlein, und bestehen aus 8 Theilen.

Carthäuser-Negelein oder Nelcken, sind Blumen, so auf einen nicht gar zu kleinen Stengel, einen mit vielen Blumen formirten Busch präsentiren. Es giebt aber derselben zweyerley Gattungen, einfache oder gefüllte.

Digitized by Google

Sie bestehen aus unterschiedlichen Farben, etliche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit Purpur gesprenget. Die einfachen werden von dem Saamen zu Anfang des Frühlings gezogen; die gefüllten aber erlanget man, wenn man etliche Stöcke von der einfachen Sorte auslieset, und solche in einen langen Trog pflantzet, absonderlich aber die Blumen, so in- und mit dem vollen Mond wachsen, so lange stehen lässet, bis sie Saamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmet. Dieser Saame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird in vollem Mond abgenommen, und mit demselben zur Frühlings-Zeit, im Zwilling oder Löwen gesäet und gewartet, darnach öffters verpflantzet, so bekommt man recht schöne gefüllte Blumen. Dieselben sind gemeiniglich rother Farbe, es finden sich zwar auch sprencklichte, aber nicht gar überflüßig. Das Gewächs selbsten liebet absonderlich eine luckere mit Mist, Holtz und Sand vermengte Blumen-Erde, und kan auch mit Zertheilung der Wurtzeln im Frühling vermehret werden. Zur Winters-Zeit kan mans zwar in dem Garten lassen, aber besser ist es, so man es, nebst andern Gewächsen, an behörigen Ort verwahret.

Carvi oder *Chervi*, siehe Zucker-Wurtzel.

Cascaden, heissen Wasser-Fälle, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich natürliche und künstliche. Jene findet man bey vielen Bächen und Flüssen, welche sich von hohen Bergen und übersteilen Felsen mit grossem Brausen herab stürtzen. Dergleichen z. E. der gewaltige Wasser-Fall ohnweit Spolero in dem Hertzogthum gleiches Nahmens, indem sich daselbst der Fluß Velino über einen Felsen 300 Fuß hoch in einen Thal herab stürtzet; nicht weniger die beyden bekannten Rhein-Fälle bey Schafhausen und Lauffenburg u. a. m. Diese, die künstliche, werden in Königlichen, Fürstlichen und anderer vornehmer und reicher Leute Gärten, in Grotten und Wasser-Künsten angetroffen, da das Wasser aus einer reichen Qvelle, und durch einen starcken Trieb in die Höhe gebracht wird, und von dar wieder aus einer Muschel, oder aus einem Becken in das andere mit einem angenehmen Geräusche herab fället. Wovon nicht nur herrliche Exempel in denen ausländischen Königlichen Gärten zu Versailles, Marly, St. Cloud, zu Loo und anderweit anzutreffen; sondern auch in dem Königlichen Zwinger-Garten zu Dreßden ein prächtig sich ausnehmend Exempel zu sehen.

Caschet, siehe Courset.

Casselette, heisset diejenige Art einer Frauenzimmer-Schnürbrust mit Achsel-Bändern, welche wie ein Carsette in 8 Theilen bestehet, und sehr schwach gesteiffet wird.

Casserole, oder, wie es die Köche aussprechen Castrol, ist ein Küchen-Zeug, und bestehet in einem flachen küpffernen oder meßingenen Tiegel oder Pfannen ohne Füsse, worinnen Ragouts und allerhand andere Speisen zugerichtet werden. Die meisten sind mit küpffernen Deckeln versehen. Die Frantzosen nennen auch einen irdenen Tiegel ohne Füsse, Casserole.

Castrol-Löcher, sind zu diesem Werckzeuge in die Herde oder Koch-Oefen gemachte Löcher, darinne ihnen eine gelinde Hitze gegeben werden kan. Man kan dieselben sonderlich zur Menage in die zum braten, kochen, backen, warmen Wasser, Obst dörren, eingerichteten Koch-Oefen anbringen, alles aber mit einem unten im Ofen unter verschiedene eiserne oder blecherne Platten gemachten Feuer verrichten, davon die eine nur bis in die Helffte der Breite des Ofens gehet. Siehe Koch-Ofen.

Caßien, diesen Nahmen führet bald ein Strauch, bald ein Kraut, bald ein Baum, so, daß dieser dreyfache Unterscheid der Cassia auch dreyerley Zunahmen zu wege gebracht, denn sie heisset Cassia odorata, coronaria und laxativa. Die erste, nemlich Cassia odorata, ist ein Strauch, der nach Plinii Bericht in den Feldern nahe an den Arabischen Zimmet-Bergen in Mannes-Höhe zu wachsen pfleget, und eine dünne Rinde hat, welche allein zu nutzen, indem sie eines lieblichen Geruches und scharffen Geschmackes, und nach Loniceri Bericht eben die Zimmet-Röhre und Rinden abgeben soll, die bey uns wohl bekannt. Es schreibet angeführter Autor zwar davon, daß weil diese Rinde sich von dem Holtze nicht wohl ablösen lasse, so nehmen die Araber die Gerten dieses Strauches, wickelten sie in frisch abgezogene Vieh-Häute, liessen sie so lange darinnen liegen, bis die Würmer das innere Holtz gar ausfräßen, daß die Rinde gantz hohl würde, welche wegen ihrer Schärffe unversehrt und so gut bliebe, als sie bey uns verbrauchet wird; die Holländer und andere Völcker aber, so beyder Indien sehr wohl kundig, versichern ein gantz anderes. Die Cassia coronaria war ein Blumen- und Kräuter-Gewächs, so vor diesen in Italien gantz gemein gewesen, und eine gute Nahrung vor Bienen abgegeben, wie etwa der Klee, Bohnen u. s. f. ist uns aber anietzo unbekannt. Die Cassia laxativa siliqua, oder purgirende Caßia, ist ein grosser Baum, davon der beste sich in Ost-Indien, der mittlere in Brasilien, und der schlechteste in Aegypten befindet, von harten festen Holtz, welches, so es frisch oder grün, einen starcken, wenn es aber dürre, gar keinen Geruch bey sich führet. Seine Blätter kommen denen an den Johannis-Beeren gleich, nur daß sie etwas spitziger; die Frucht, welche das sogenannte Johannis-Brot, bestehet aus langen, runden und dicken Röhren, die, wenn sie reiff, von roth-brauner Farbe, und voll süsses schwartzes, aber etwas zähes und schleimiges Marck sind. Inwendig formiren einige Häutlein unterschiedene Fache, in deren ieden ein harter Kern; diese Röhren müssen schwer und nicht schlotternd, wie auch schön frisch, safftig und nicht angelauffen seyn, welche letzten gantz und gar unnütze.

Diese

Diese Cassia erweichet, zertheilet und reiniget das Geblüt, dämpffet die hitzige verbrennete Gall, und purgiret den Leib so gelinde, daß sie jung und alt, ja auch schwangere Weiber ohne allen Schaden sicher brauchen können.

Cassonade-Zucker, siehe Zucker.

Castanien oder Kästen, ist die Frucht vom Castanien-Baum, welche in die grosse und kleine Art eingetheilet wird. Die kleine behält den Nahmen Castanien, die grosse aber, deren wieder zwey Gattungen sind, heissen Maronen und Roß-Castanien, oder Indianische Maronen. Sie haben drey Bälge oder Schalen, worinnen der Kern verborgen stecket. Die äusserste siehet fast wie ein Igel, und ist stachelicht, die mittlere ist wie ein feines braunes und polirtes Leder, inwendig gleichsam mit Rauchwerck ausgefüttert, und die innerste weit dünner als die mittelste, zart, roth und runtzlicht. Nach diesem Häutlein kommt der Kern oder die Castanien-Frucht selbsten, welche weiß, hart, von einem angenehmen Geschmack, und absonderlich, wenn sie gesotten oder gebraten, wohl zu essen ist. Sie sind aber nicht gar zu gesund, weil sie stopffen, Hauptweh verursachen, und sonderlich denen Lungensüchtigen schädlich seyn sollen. Wenn man wissen will, welche Castanien gut oder böse sind, muß man sie in kalt Wasser schütten, da denn die guten zu Boden fallen, die bösen aber oben schwimmen. Wo sie im Uiberflusse wachsen, mästet man die Schweine damit, wie mit den Eicheln, so kan man auch, wenn sie geschälet, ein dauerhafftes Mehl zum Brot-Backen daraus mahlen, und sollen sie ein Brot von sehr angenehmen Geschmack geben.

Castanien-Baum, ist 1) der gemeine oder kleine Castanien-Baum. 2) Der Maronen-Baum, und 3) der Roß-Castanien- oder Indianische Maronen-Baum. Der gemeine Castanien-Baum, wovon es in Ungarn, Italien, Franckreich, Elsas, und am Rhein gantze Wälder giebet, wächset hoch und starck, hat grosse breite und am Rande zerkerbte Blätter, und machet mit seinen weit in die Rundung ausgebreiteten Aesten einen angenehmen Schatten. Seine Früchte, deren manchmahl zwey bis drey, auch öffters nur eine in der äussersten stachlichten Schale stecken, folgen nicht auf die Blüthen-Zäpfflein, sondern wachsen an gantz davon abgesonderten Orten. Er liebet einen mittelmässigen, feuchten und mürben Boden, und wird entweder vom Kerne, das ist von der Castanie, oder von jungen Zweigen, die um und neben der Wurtzel aufschiessen, erzeuget, welche letztere Art vor die beste gehalten wird, weilen sie eher und hurtiger, auch bessere Früchte, als jene, bringet. Dieser Baum wird, als einer von den köstlichsten der Eiche vorgezogen, sowohl seiner Früchte, als des Holtzes halber, indem es seiner Festig- und Dauerhafftigkeit wegen, auch, weil es weder wurmigt wird, noch die Spinnen sich daran hängen, (wo man es genugsam haben kan) unvergleichlich gut zum Bauen ist; daher es in einigen Landen starck zu Latten und Bretern, wie auch zu Wein-Fässern gebraucht wird. Der Maronen- oder grosse Castanien-Baum, ist von dem erstbeschriebenen gemeinen Castanien-Baum nicht, als an der Grösse unterschieden, liebet auch gleiches Erdreich mit demselben. Man pfleget ihn im Monat April in Spalt zu pfropffen, oder um Johannis in das treibende Auge zu oculiren. Der Indianische Maronen-Baum, welchen man, weil seine Frucht wider den Husten der Pferde eine bewährte Artzney seyn soll, auch Roß-Castanien-Baum nennet, ist einer von denen schönsten Bäumen, womit Gärten und Allcen gezieret werden können. Er breitet seine Aeste weit aus einander, hat einen geraden Stamm, glatte Rinde, und lange, breite und grüne, auch am Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der Gestalt einer aufgethanen und von einander gesperrten Hand an den Zweigen zusammen gesetzet sind. Seine Blüthen sind vier oder fünff blätterigt und weiß, und kommen träublicht hervor, die Frucht aber ist mit einer bey nahe runden stachlichten und fleischigten Schale umgeben, aber eines scharffen und bittern Geschmacks. Das Holtz davon, welches sehr weich und brosch, oder brüchig und mürbe ist, taugt zu nichts, auch nicht einmahl zum verbrennen, indem es weder Flamme noch Kohlen giebet, sondern pur schwartz wird. Man ziehet diesen Baum, wie bey der gemeinen Castanie bereits angewiesen worden, von der in die Erde gesteckten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und fettes Stücke Erdreich und fleißiges Begiessen erfordert.

Castor, siehe Biber.

Catun, siehe Coton.

Cavesson, suche Kappzaum.

Caviaro, heisset eigentlich der eingesalzene Rogen von einem Stör, welcher in Moscau zubereitet, und von dar aus in grosser Menge verführet wird. Er ist schwartzgrüner Farbe, und hat einen gantz thranigen Geschmack, dem ohngeachtet, soll man in Italien daraus eine Delicatesse machen. Er wird trocken, und gleichsam in Stücken, wie auch flüßig in Fäßgen dahin gebracht. Die Zurichtung bestehet in Baumöl und Eßig, samt ein wenig kleinen darein geschnittenen Zwiebeln, und darunter gelegter gerösteter Semmel. Man hat nach dieser Art den Hecht- und Karpffen-Rogen, der von angenehmerer Farbe und Geschmack, und von den Italiänern zum Unterscheid des vorigen, so Caviaro negro heisset, Caviaro rosso oder rubro genennet wird, zubereitet und eingesaltzen; es ist aber keine Art von allen beyden bey uns in Ober-Deutschland in grosse Consideration kommen.

Caulifior, siehe Blumenkohl.

Cauliravi, suche Kohlrabi.

Ceder-

Cederbaum, iſt ein ausländiſches Gewächſe, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es iſt aber hier nicht die Rede von dem Syriſchen oder groſſen Ceder-Baum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen iſt, davon ſiehe Philoſoph. Lexicon, ſondern von dem kleinen und ſogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien ſeinen Urſprung hat, auch auf denen Bergen Iſtriens gefunden wird. Er iſt einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dicke, mit vielen Aeſten, als mit Flügeln, beſetzet, ſeine Nadeln ſtehen alle über ſich, wie die an der Fichte, deren Farbe ſie auch mehrentheils haben, ſind aber viel ſubtiler, ſchmäler und ſpitziger. Seine Frucht beſtehet in röthlichten Beerlein, an Geſtalt den Myrten-Beerlein gleich, ſo bitter von Geſchmack, und eines ſchlechten Geruchs ſind. Der Stamm oder das Holtz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblicht, und inwendig roth ausſiehet. Dieſer Baum, welcher Sommer und Winter grünet, und ſpitzig in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes und fettes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige, theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflantzet.

Cedro, wird insgemein der wohlſchmeckende und gut riechende Extract von Citronen genennet, welchen man wegen ſeiner guten Eigenſchafften nicht nur, in Ermangelung der Citronen, an die Speiſen nehmen kan, und in das Getränckе, als Wein, Thee ꝛc. tropffet, ſondern auch an ſtat eines Parfüms zu Pomade, Puder, Schnupfftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaſter-Baum, iſt ein Bäumlein ungefehr Manns hoch, hat ein hartes Holtz und Aeſte, ſo erſtlich grünlicht ſind, und hernach graulicht werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander ſtehen, und Sommer und Winter grün bleiben, ſind länglicht, oben Saat-grün und unten etwas lichter. An den äuſſerſten Aeſten zwiſchen denen Blättern wachſen kleine Stengel, woran gelb-grüne in fünff oder ſechs Blättern beſtehende Blumen hervor wachſen, welche einen guten Geruch haben, aber ſehr lange verſchloſſen bleiben, indem ſie gemeiniglich im Herbſte, zuweilen auch erſt im folgenden Frühling aufblühen. Die darauf wachſende Frucht iſt erſtlich grün, hernach roth, und endlich Corallen-farbig, runtzelt ſich aber zu Anfang des Auguſti, und wird dunckelfarbig. Inwendig hat ſie einen dreyeckigten Kern faſt wie ein Weinbeer-Körnlein, mit einer harten Schale, und einem weiſſen Nuß-farbigen Fleiſche, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein überzogen iſt. Dieſer Kern wird aber, wenn ein harter Winter iſt, ſelten zeitig. Die Vermehrung dieſes Baumes kan durch Einlegung junger Zweige, daran noch etwas altes Holtz befindlich iſt, oder durch den Saamen, wenn er reiff wird, geſchehen. Der Grund ſoll ſandigt, mit zweyjährigen Pferde-Miſt und Erde, welche durch die Lufft und Sonne wohl temperirt iſt, vermiſcht ſeyn.

Cement, iſt eine beſonders gute Art eines Mörtels, der inſonderheit im Waſſer-Bau und feuchten Orten zu gebrauchen nöthig. Siehe Mörtel. Eigentlich aber iſt es in der Chymie ein Pulver, welches bey dem Cementiren gebrauchet wird, wann nemlich ein Metalliſcher Cörper damit ſtratum ſuper ſtratum eine Zeitlang ins Feuer geſetzet wird z. E. um Gold zu einer höhern Farbe zu bringen. Dieſer Cement wird mannigfaltig zubereitet. Sonderlich bekommt dieſen Nahmen ein zernagendes Cement-Pulver aus Ziegel-Mehl 4 th. gemein Saltz 2 th. gebrannt Kupffer-Waſſer 1 Theil, womit die zernagende Calcination gemachet wird. Siehe Natur-Lex.

Centifolie, iſt der Nahme, ſo einer Leibfarbenen Art Roſen beygeleget wird. Die gantz groſſen von dieſen Roſen werden Holländiſche Centifolien genennet. Siehe Roſen.

Centner, iſt ein Gewichte von hundert Pfunden, doch weil dieſe einander nicht aller Orten gleich, ſondern an einem Orte ſchwerer, am andern aber leichter ſind, ſo gehen auch aller Orten nicht gleich viel Pfunde auf einen Centner. An den meiſten Orten hat der Centner 100, an anderen 110, auch 112 Pfund; in Schleſien, und ſonderlich zu Breßlau, thut der Centner 160 Pfund; in Spanien beſtehet er aus 120 Pfund u. ſ. f. Alle Metalle und Mineralien, ſo aus der Erde gegraben werden, pfleget man nach dem Centner zu 110 Pfund gerechnet zu verkauffen. Siehe Gewicht.

Cerinthe, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches mit dem Burretſch oder Borragen einerley Krafft und Wirckung hat. Seine Wurtzel iſt weiß, lang, groß und dick, aus welcher vier bis fünff runde, Safft-reiche und Ellen-lange Stengel in die Höhe ſteigen. Dieſe ſind rings-herum mit länglichten, vornen ſtumpffen, an dem Stiel aber etwas breiten Blättern umgeben, welche einer blaulicht-grünen Farbe, hin und her weiß-fleckigt, und ein wenig haaricht ſind. Zwiſchen denſelben kommen länglichte gelbe Blümlein, ſo bisweilen auch auſſenher etwas Purpur-farbig ſind, und von den Bienen ſehr geliebet werden. Auf die Blumen folget in beſondern Kelchlein ein ſchwarzer Saamen, wie an den wilden Ochſen-Zungen. Dieſes Kraut, deſſen Blätter einen Geſchmack, wie neues Wachs haben, wächſt gerne in feuchtem und fetten Erdreich. Man hat noch ein Geſchlecht von der Cerinthe, ſo dem vorigen faſt in allen gleich, auſſer daß das gantze Gewächſe an Stengeln, Blättern, Blümlein und Saamen viel zärter und kleiner iſt, ſonſten aber gleiches Erdreich mit demſelben liebet.

Cervelat-Würſte, ſind kurtze dicke mit Schweine-Fleiſch und Speck gefüllte, wohl gewürtzte, derb geſtopffte und geräucherte Würſte, welche vor dem meiſt aus Italien kamen, anietzo aber eben ſo gut auch bey uns in Teutſchland verfertiget werden können, und alſo roh verſpeiſet, oder mit unter die Italieniſchen Salate gebrauchet werden.

Chagrin, heiſſet nicht nur die aus der Türckey kommende, und durch Senffkörner auf gewiſſe

wiſſe Art zubereitete Haut der Mauleſel, davon die grau-farbige die beſte, und ſodenn erſt nach eines ieden Gefallen, allermeiſt aber ſchwarz gefärbet. und davon ein Uiberzug über Bücher, Uhr-Gehäuſe und allerley Futteral gemachet werden kan; ſondern man hat auch, vermuthlich von den auf einer ſolchen zugerichteten Haut befindlichen Körnern Anlaß genommen, einen ſeidenen Zeug alſo zu nennen, der ſehr ſtarck und dichte an einander picciret, und von mancher Sorte und Güte gefunden wird, deſſen man ſich annoch zu denen Auskleidungen bedienet.

Chaiſe, wird ein ieder leichter Wagen und Behältniß genennet, vermittelſt deſſen man gantz bequem und hurtig fortgebracht werden kan. Es bekommt dieſe theils nach ihrer Conſtruction, theils von der Art und Weiſe, wie man vermittelſt derſelben von einem Ort zum andern gebracht wird, auch ihre Beynahmen, und heiſſet daher: Eine Jagd-Poſt-Chaiſe: eine Chaiſe roulante; eine Porte Chaiſe, davon ſiehe unten Senffte.

Chalotten, ſiehe Schalotten.

Chambriere, alſo wird die lange lederne Peitſche genennet, deren man ſich bey Abrichtung der Pferde bedienet, dieſelben ſowohl damit anzufriſchen, als auch, wenn ſie nicht gehorſamen wollen, zu beſtraffen.

Champignons, ſind eine Art von Pültzen oder Erd-Schwämmen, welche oben weiß und glatt, unten blättericht oder geſtreifft, und braun-röthlicht, auch von einem delicaten Geſchmack, mithin unter allen eßbaren Schwämmen die angenehmſten und beliebteſten ſind, und, gleich andern Erd-Schwämmen, auf einem ſchlechten Stiel ohne Wurzeln, auf Wieſen und andern feuchten Plätzen wachſen. Man kan ſie auch auf Miſt-Beeten von puren Pferde-Miſt folgender Geſtalt zeugen: Man richtet nemlich vom Monat Junio bis in den Auguſt-Monat ein ordentliches Miſt-Beet von Pferde-Aepffeln zu, welche man dichte auf einander ſchlagen muß, oder ſtreuet dergleichen Miſt klein zerrieben auf denjenigen Platz, wo man ſolche Beete zu Champignons anlegen will. Dieſen Miſt muß man fünff oder ſechs Tage lang, nachdem nemlich die Witterung hitzig und trocken iſt, mit Waſſer zum öfftern anfeuchten, und mit der Miſt-Gabel fleißig umkehren, damit ſich das Waſſer aller Orten gleich durchziehe. Hierauf macht man drey Lager, allezeit eines drey Wochen nach dem andern, ein iedes drey bis vier Fuß breit. und damit dieſe Beete noch dichter werden, kan man etwas von friſchen und erſt aus dem Stalle kommenden Pferde-Aepffeln unter den zuerſt zubereiteten Miſt mengen. Das erſte Lager will bey trocknem Wetter allezeit übern andern Tag begoſſen ſeyn. Drey Wochen hernach machet man das andere Lager auf eben ſolche Art, und begieſſet es gleichfalls nach Nothdurfft; das dritte Lager wird um einen Schuh höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Forſt zu in die Höhe lauffend gemacht. Nach dieſem ſchlägt man in die Weite, von drey zu drey Schuhen, Stücken Miſt, ſo vom Februario an auf einander gelegen und verfaulet iſt, darauf, und gräbet ſolche zwiſchen dem andern Miſt ein; bedecket ſodenn dieſe Lager, oder das gantze Miſt-Beet, mit der allerbeſten ein Jahr lang gelegenen Miſt-Erde, iedoch nicht über eines ſtarcken Daumens dick, und wirfft Miſt von friſcher Streue darüber, welches ſo offt, als das Beet kalt werden will, wiederholet wird. Zu Anfang des Monats Auguſti beginnen die Pferde-Aepffel weiß zu werden, und kleine ſubtile weiſſe Fäſerlein oder Fäden zu bekommen, welche ſich um das Stroh herum winden, und allem Anſehen nach die Keime von den Champignons ſind. Die äuſſerſten Theile dieſer Keime oder Fäſerlein werden rund und ſtarck, wie Knopffe und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Wenn die offterwehnte Pferde-Aepffel weiß werden, ſo verlieren ſie ihren natürlichen Geſtanck, und bekommen einen annehmlichen Geruch, wie die Champignons ſelbſten. Und dieſes wäre alſo die Frantzöſiſche Manier die Champignons zu erzielen, wie ſolche hauptſächlich in und um Paris gebräuchlich iſt. Folgende Art iſt bey denen Teutſchen Gärtnern gebräuchlich: Erſtlich machet man ein Loch, vier Schuh breit, wie und in welcher Gegend man ſonſten die Miſt-Beete anzulegen pfleget; die Länge ſtehet in eines ieden Belieben. Die oberſte Erde, ſo aus dieſer Grube genommen wird, nimmt man zween quer Finger hoch, und leget ſie wieder in das gemachte Loch, beateſſet ſolche mit Pferde-Urin, und thut auf die Erde klein geriebenen Roß- oder Pferde-Miſt, ohngefehr eines halben Schuhes hoch, hernach nimmt man wiederum gute Erde, und füllet eines Schuhes hoch darauf, thut hernach auf dieſe Erde wieder ein Lager von gar altem verfaulten Pferde-Miſt, ohngefehr anderthalb Schuh hoch, thut wiederum Erde darauf, und füllet das übrige von dem Graben mit friſchem Pferde-Miſt gleich aus, daß er der Erde gleich wird. Hierauf nun muß wieder ein Lager gemacht werden von der allerbeſten Miſt-Erde, ſo man haben kan, welches Lager man ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Bretern einfaſſen muß, damit es nicht von einander falle. Hierauf wird eine Lage Miſt, zween quer Finger hoch, auf ſolchen aber wieder ein halber Schuh hoch der beſten Erde geleget, und täglich mit Pferde-Urin, welchen man darzu auffangen muß, begoſſen und befeuchtet. Dieſes Beet muß allemahl im Mertzen, im zunehmenden Monden, an einem warmen Sonnenreichen Ort gemachet, und gar kein anderer Miſt, als Roß-Miſt darzu gebrauchet werden, ſo kan man Champignons genug erziehen. Will man es im September machen, ſo muß es in ein lufftiges gegen Mittag ſtehendes Gewölbe, oder in eine Glas-Caſſa gemachet werden, ſo kan man im Winter ebenfalls gute Champignons haben. Dieſe Champignons wohl zuzurichten, muß man ſie erſtlich ausleſen, die welcken und faulen davon thun, und die guten unt friſchen ſauber abputzen, hernach ſolche in friſches Waſſer werffen, und, wenn ſie eine

Zeitlang darinnen gelegen, aus demselben heraus waschen, folglich in ein wenig Wasser aufsieden, damit sie den wilden Geschmack verlieren, und endlich wohl abtropffen lassen. Wenn solches geschehen, wirfft man sie in einen Tiegel oder Casserole mit Fleisch-Brühe, thut Butter, Saltz, Gewürtze, und Petersilien, oder Eßig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und läßt alles zusammen über dem Kohlfeuer wohl einsieden. Alsdenn richtet man sie in eine Schüssel an, und giesset die Brühe aus einer gebratenen Schops-Keule mit etwas Pomerantzen- oder Citronen-Safft darüber. Oder, man läßt sie erstlich in einer Brühe ein wenig aufwallen, gießt solche wieder ab, und bestreuet sie mit Mehl, Saltz, und klein gemahlenen Pfeffer, lässet sie hierauf in Butter, oder ungesaltzenem Ferte rösten, und streuet endlich etwas gehackte Petersilien daran, man kan auch etwas Pomerantzen-Safft darüber giessen. Einige braten sie nur also roh, und ungebrühet in Butter oder Baumöl, oder kochen sie in geringen oder sogenannten Koch-Wein, und thun Saltz und andere Würtze daran. Wieder andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Rost, und thun hernach ein wenig Butter, Saltz, Pfeffer, Muscaten, und geriebenes Brot darüber. Sie werden auch gebacken, gedämpfft, gedörret unter die Ragouts gemischet, und auf andere Weise mehr zugerichtet; insonderheit dienen sie gedörret und klein zu Pulver gestossen zu allerley Brühen, Fricassee, Pasteten und Gebackens, welchen sie einen Geschmack geben, als ob man dergleichen frisch darbey habe.

Chenellen, sind sammetne Schnürgen, oder von Sammet gantz schmal abgeschnittene und über Saiten oder auch nur so gewundene Streiffen, welche zu Ausputzung der Kleider und anderer Zierath dienen, ja man pfleget daraus halb oder gantz chenellirte Kappen zu machen, derer sich zu Winters-Zeit das Frauenzimmer bedienet, und wider die Kälte den Kopff damit verwahret. Es werden diese auch, wegen ihres rauhen Ansehens, das sie wie einige Arten Raupen haben, Räupgen genennet.

Chervi, siehe Zucker-Wurtzel.

Chinesische Dinte, suche Tusch.

Chocolate, ist eine aus verschiedenen Ost- und West-Indianischen Gewächsen oder Früchten und Gewürtzen: Als Cacao, Banille oder Vanille, Würtz-Negelein, Zimmet, Mexicanischen Pfeffer, Muscaten-Blüthe und Zucker bereitete, und durch den Saamen der Indianischen Frucht Achiotle gefärbte Massa, welche mit Wasser, Milch oder Wein gekocht, einen angenehmen Tranck giebet, welcher also warm genossen, eine vortrefliche Brust- und Magenstärckung ist, die natürliche Wärme wieder bringet, verwahret und erhält. Es giebt eine trefliche Nahrung, und ist am besten früh Morgens, und zwar bey kühlem Wetter zu trincken: doch sollen sich die Leute, welche viel Galle haben, dessen enthalten. Die Americaner sind die Erfinder dieses Trancks, von denen es die Spanier gelernet, da es denn immer weiter in anderen Ländern Europa bekannt gemachet worden. Die Chocolate, so mit Schimmel überzogen, oder einen müchlenden Geruch hat, oder aber von den Würmern durchlöchert worden, ist wenig oder gar nichts nütze; hergegen wird diese vor die beste gehalten, die nicht bitter, aber auch nicht allzusüß, die wohl riechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn sie zerbrochen, weisse Aederlein habe. Den Tranck von dieser Composition, welcher gleich derselben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Gestalt: Wer vier Tassen Chocolate trincken will, muß erstlich vier Tassen voll reines Wasser nehmen, und dasselbe in einem Chocolaten-Topff sieden lassen, inzwischen aber ein Viertel-Pfund Chocolate klein reiben, und nachdem man ein Liebhaber des Zuckers ist, vier, sechs bis acht Loth Zucker stossen und darunter mengen, (wiewohl er weit gesunder ohne Zucker seyn soll) wenn nun das Wasser kocht, so wirfft man alles zusammen in den Chocolaten-Topff, rühret es fleißig mit dem Qvirl herum, und setzt es wieder zum Feuer, rückt es aber, so bald es in die Höhe steiget, wieder davon hinweg, damit es nicht überlaufe, und qvirlt es wohl, damit die Chocolate einen Jäscht bekomme, wenn solches erfolget, so wird eine Tasse nach der andern eingeschencket, und getruncken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen, so nimmt man der Milch oder des Weins so viel als vorhero des Wassers, zerklopffet auch wohl ein Eyer-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch diese mit eingebrockten Zucker-Brot gleich als eine Suppe essen.

Chocolaten-Köpffgen, Schälgen oder Tassen, sind kleine länglicht-runde und etwas geraume von Porcellan verfertigte Geschirre, mit ihren dazu gehörigen flach-runden Näpffgen, woraus man die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff, ist ein länglicht-runder küpfferner Topff, auf einem breiten Fuß stehend, und vornher mit einer Schnautze, der Deckel aber mit einem Loche versehen, worinnen der Qvirl steckt, mit welchem man die Chocolate qvirlt.

Christ-Monat, siehe December.

Christ-Wurtz, suche Nieß-Wurtz.

Cibeben, siehe Rosinen.

Cichorien, Cicori, Hindläuffte, Wegwart, ist ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nehmlich die zahme und wilde, deren Unterschied bloß darinnen bestehet, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird, und dadurch seinen natürlichen wilden Geschmack und rohe Bitterkeit etwas verlieret, diese die wilde aber an Feldern, Wegen und Strassen, auf Rainen und an andern rauhen Orten wächset. Die Wurtzel ist gemeiniglich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dicke, auswendig gelb,

inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erstlich auf der Erde ausgebreitet liegen, sind sehr zerschnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, lassen sich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Neben-Zweiglein, welche sehr zähe, und mit wenigen weit von einander stehenden, und nicht tieff zerschnittenen Blättern bekleidet sind. Die Blumen haben keine Stiele, und sind gemeiniglich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, diese pflegen sich allezeit nach der Sonnen zu kehren, gestalten dieselben, es sey trüb oder heiter, mit der Sonnen Aufgang sich öffnen, mit derselben Untergang aber sich wiederum zusammen thun, und schliessen. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den Herbst. Der zahme oder Garten-Cichorien wird jährlich von seinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Monden, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne gesäet, damit die Wurtzeln desto stärcker und gröſſer werden können. Wenn sie näher als eine Hand breit beysammen stehen, muß man sie überziehen, und allezeit fleißig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurtzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleget, man lässet auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche starcke Wurtzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgesetzt, weilen aber derselbe im Felde nicht leicht zu seiner gantzen Vollkommenheit gedeihet, so ist am besten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saamen-Stengel samt den Wurtzeln ausziehen, und an einen lufftigen Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält sich aber nicht über zwey Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurzeln (die zu Saam-Stengeln bestimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüht zu einem Salat gebrauchen. Die Wurtzeln werden sauber gereiniget, der Kern heraus genommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Oel und Eßig zu einem Salat eingemacht, und also genossen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan sie auch über Fleisch und Hüner warm kochen, oder tractiret sie nach Art der Frantzosen, wie die Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von [illegible] sottenem Wasser, Eyer-Dotter und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürtzet, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben dahero in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopffungen des Magens, der Leber, des Miltzes und der Nieren eine gesunde Speise: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Wasser gebrannt. Es giebt noch eine wilde Art Wegwarten oder Cichorien mit gelben Blumen, welche bey den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Strassen angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denenselben haben.

Cidre, also wird das aus den Aepffeln oder Birnen ausgepreßte Getränckе in Engelland und Franckreich genennet, welches vermittelst der Gährung einen recht Wein-säuerlichen Geschmack an sich nimmt. Es muß aber das Obst, so man hierzu brauchen will, recht reiff, hart, frisch und safftig, aber ja nicht weich und teigig seyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieses wird auf die bequemste Art klein gequetschet, und der Safft davon heraus gepresset, der eben der Cidre, oder auch Obst-Most, ingleichen Obst-Wein heisset. Dieser ist nun von unterschiedener Güte, und zwar nach seinem Alter: Derjenige, den das Obst von sich giebet, ehe es unter die Presse kommt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset worden, zumahl wenn er fermentiret, weit dauerhaffter; derjenige, welcher sogleich aus der Presse kommt, gleichet dem Most und neuen Wein, beschweret den Magen und verursachet Bauch-Flüsse, die bisweilen in eine rothe Ruhr ausschlagen; wenn er hingegen vergohren und Wein-säuerlich worden, ist er gar gesund und der Natur zuträglich; so er aber gar zu alt, wie sich denn der Cidre aus Aepffeln wohl zwey Jahr hält, bekommt er eine Säure, die dem Magen und der Brust gar schädlich. Aus den Träbern, wenn man Wasser darauf giesset, wird vor das gemeine Volck der Lauer oder Wasser-Most zubereitet. Der Cidre aus den Birnen ist nicht von grosser Güte und Dauer, indem er kaum einige Monat sich aufhalten lässet.

Cinqville-Tisch, ist eine Art eines Aufschlag-Tisches, wie oben der Caffee-Tisch beschrieben worden, iedoch mit dem Unterscheid, daß in das Tisch-Blatt in gleicher Abtheilung 5 Löcher eingeschnitten, darein lederne Beutel genagelt, daß die Spieler ihr Geld oder Marqven dahinein stecken, und selbiges behutsam aufbehalten können. Siehe Spiel-Tisch.

Circkel, ist ein runder Kreis, der in allen seinen Theilen gleichweit von demjenigen Puncte entfernet, daraus er beschrieben worden. Es kan demnach derselbe von einer ieden Stange oder Latte, sie mag höckerig und krumm gewachsen seyn, wenn sie sich nur nicht bieget, auf folgende Art beschrieben werden: Man schläget an den Ort, daraus der Circkel beschrieben werden soll, wenn es Erdboden, einen oben glatten und etwas starcken Stock, durchbohret an beyden Enden eine Stange oder Latte, daß diese beyden Löcher eben die Entfernung der begehrten Länge haben, stecket durch das eine Loch einen langen starcken Nagel, schläget diesen in die Mitte des in die Erde getriebenen Stockes, oder in den höltzernen Boden, stecket durch das andere Loch ein nicht allzuschwaches und unten spitziges Holtz, Eisen und dergleichen, wenn man nun dieses gegen den Boden drücket, und zugleich die Stange, dadurch es gestecket, um den Nagel herum beweget, wird auf diese Art ein Circkel beschrieben. Sie Mathematisches Lexicon.

Cisterne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erd-Fläche gebauetes Behältniß, worinnen man in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Fluß-Wassers, das Regen-Wasser auffangen kan. Man pfleget dergleichen nur mehrentheils an hochgelegenen Plätzen, wo man entweder gar keinen Brunnen, oder doch nicht ohne übergrosse Unkosten, graben kan, an einen reinen und von aller Unsauberkeit und Unfläterey entfernten, auch weder denen Sonnen-Strahlen, noch allzusehr dem Winde exponirten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Kütte wohl zu verwahren, und Wasser-haltend zu machen, gleich oder der Cisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher versehenen Trog oder Fang-Kasten anzubringen, worinnen das, durch die darein gehende Röhren, einlauffende Regen-Wasser den mit sich führenden Unrath sitzen lassen, und also aus demselben reine in die Cisterne kommen könne, welche auf der Seite ein genugsam weites Loch mit einem Hahnen oder Zapffen haben muß, das untüchtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fang-Kasten noch einen andern Ablaß haben, der iederzeit, wenn man kein Wasser in die Cisterne lassen will, offen bleiben soll, damit die schädlichen Mehlthaue, urplötzliche ersten Güsse eines grossen nach heissem Wetter entstandenen Platz-Regens, Schnee-Schlossen- und Regen-Wasser, so man nicht einnehmen will, ausserhalb der Cisterne abgeleitet, und nur die im Frühling und Herbst, auch endlich noch zur Winters-Zeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regen-Wasser hinein gelassen werden können.

Citron, ist die bekannte schöne und angenehm-riechende Frucht vom Citronen-Baum, welche die Figur eines Apffels, einer Birnen, oder Trauben formig, ja vieler und mancherley Art ist. Eine iede aber hat, ausser denen Saamen-Kernen, dreyerley Stücke, als eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig, nach dem Fleisch oder der weissen Haut ein scharffes säuerliches, wiewohl dem Geschmack nicht unannehmliches Marck, welches gleichsam aus vielen zusammen gesetzten, und in gewisse Fächer eingetheilten safftigen Bläslein bestehet, und den Saamen, oder die Citronen-Kerne hier und dar zwischen sich ausgestreuet, beschliesset. Diese Frucht wird sehr häuffig in den Küchen zu allerhand Speisen, ingleichen auch sehr nützlich zur Medicin gebraucht, indem sie nicht nur der Fäulung, dem Gifte, und sonsten noch andern bösen Kranckheiten widerstehet, sondern auch eine treffliche Hertzstärckung, und besonderes Labsal vor die Krancken ist, auch dahero auf allerley Art und Weise zugerichtet, eingemacht, candiret, oder mit Zucker überzogen wird. Wie denn eine und die andere Erklärung in den folgenden hievon zu finden ist. Es giebet ausser denen vielen ihrem Gewächs und Nahmen nach unterschiedenen Arten saurer Citronen, noch weiche, die mit süssem Marck versehen sind, und gleichfalls ihre besonder Nahmen führen.

Citronat, ist entweder eine Art reiffer Citronen, die eine Gras-grüne Farbe haben, als die Limonie, die Ponzino oder Ponceria, welche letzte so groß als eine Melone wächset, und dergleichen; oder es ist eine unreiffe Frucht des gemeinen Citronen-Baums, welche man, nachdem sie in zwey und mehr Stücke geschnitten, das Kernige und Marck heraus genommen, auf folgende Weise einzumachen pfleget: Es werden nehmlich die geschnittene Stücke erst starck eingesaltzen, und eine Nacht lang gewässert, sodenn heraus genommen, und in reinem daran gegossenem Wasser so lange gekochet, bis sie gantz durchsichtig werden, darauf thut man das Wasser darvon, lässet sie in frischem Wasser wiederum hart werden, und wenn dieses geschehen, trocknet man sie auf einem reinen Tische oder Tuch; Endlich giesset man über selbige geläuterten dünne gesottenen kalten Zucker, lässet sie einen gantzen Tag damit sieden, die Nacht aber stehen, und continuiret die folgende Tage mit dem Sieden so lange, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wässerig ist, nur ist zu mercken, daß bey iedenmahl wiederholten Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzu geworffen werde, sonst wird der Safft zähe.

Citronen-Baum, ist derjenige, dessen Frucht die erstbeschriebene Citrone ist, und welcher zu keiner so gar besondern Grosse gelanget. Seine Aeste sind schlanck und mit einer grünen stachlichten Rinde bedeckt, seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter über behält, den Lorbeer-Blättern gleich, iedoch von einer angenehmern grünen Farbe, dichter, grösser, glantzender, und am Rande herum gantz subtil gekerbt. Seine Blüthen sind von fünff weissen, von aussen etwas leib- oder purpurfarb scheinenden Blätlein zusammen gesetzt, welche einen angenehmen Geruch von sich geben, denen, wann sie abgefallen, sodenn die Frucht folget. Die Citronen-Bäume wollen ein mittelmäßiges, das ist, ein nicht zu starckes noch zu leichtes Erdreich, und eine ungemeine sorgfältige Wartung und Pflege haben, sowohl in- als ausserhalb des Gewächs-Hauses, mit Begiessen, Reinigen, Beschneiden, und des Winters durch Mittheilung der benothigten Hitze. Sie werden gleich denen Pomerantzen und Limonien, durch Steckung der Kerne, durch abgeschnittene Zweige, durch Oculiren, durch Absaugen und auf andere Arten erzielet, vermehret und verbessert (wovon unter dem Wort Pomerantzen-Baum ein mehrers) und obwohlen sie sonst aus Italien, Spanien und andern warmen Ländern zu uns gebracht worden, so zeuget man doch dieselben dermahlen in Teutschland in so grosser Menge, daß man fast sollte die ausländischen dabey entbehren können.

Citronen-Brot, heisset eine Art Zucker-Gebackens, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt von zwey frischen

Eyern

Eyern das Weisse, reibet von zwey schönen frischen Citronen oder Pomerantzen die äusseren Schalen ab, rühret dieses unter das Eyer-Weiß, mischet zwey Pfund Puder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyer-Dotter groß, treibet sie auf in runde, eckigte und länglichte Plätzgen, legt sie auf Papier, und bäcket sie in der Pfanne, bis daß sie auflauffen.

Citronen-Kraut, wird wegen des guten Citronen-Geruchs die Melisse genennet.

Citronen-Mus, ist eine der gesündesten und schmackhafftesten Speisen, die von dem Koche folgender Gestalt zubereitet wird: Man setzet nemlich Wein mit so viel Zucker als nöthig zum Feuer, lässet ihn aufsieden, leget eine Citrone, die wie zu einer süssen Kanne geringelt geschnitten und doch an einander hangen bleibet, hinein, wenn selbige eine Zeit darinnen paßiret, nimmt man sie und drücket den Safft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht allzusehr gequetschet werde. Hierauf werden so viel Eyer-Dottern, als die Stärcke des Mußes erfordert, in einem Näpffgen mit etwas Wein abgequirlt, der übrige Wein darzu geschüttet und immer herum gerühret, so lange, bis es über dem Feuer gnugsam dicke gewicht. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodenn mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronen-Schalen garniret. Siehe Creme.

Citronen-Reisser, ist ein besonderes Küchen-Instrument, dadurch man die Citronen-Scheiben, so die Essen zu garniren, auf die Schüssel-Ränder geleget werden, zu reissen und auszuputzen pfleget.

Citronen-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Zu einem Eymer Wein nimmt man zehen Citronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmet. Die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen so tieff abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein gestossen werden. Dieses thut man alles zusammen in einen Eymer Wein, verspündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen; Nach solcher Zeit kan man den Wein kosten, und wenn er nicht starck oder süß genug, solchen verbessern. Oder: Man nimmt sechs Citronen, schälet sie fein dünne, schneidet die Schalen gantz klein, thut dieselbe, nebst zwey Maaß Wein, und einem Qvint zerstückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, setzt es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit diesem kan man alsdenn einen Citronen-Wein machen, so starck als es beliebig ist. Soll er süsse seyn, so kan solches mit geläutertem Zucker geschehen.

Citrullen oder Angurien, sind eine Melonen-Art, so viel die Blüthe und die äusserliche Gestalt ihrer Frucht betrifft, an der Grösse derselben aber, wie auch an den Blättern gar sehr von denselben unterschieden: denn die Blätter sind rauh, zerkerbt, und tieff ausgeschnitten, fast auf die Art der Coloqvinten, doch sind sie gröſſer als an diesen. Die Zweige oder Rancken breiten sich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen. Die Blüthe ist Gold-gelb, die Frucht groß, schwer, rund und glatt, grüner Farbe und bisweilen weiß-fleckicht, auch noch einmahl so groß, als die Melonen; Der Saame ist schwartz, röthlich oder Aschen-Farb, länglich-rund und ziemlich breit, das Fleisch aber weiß, wässerigt, in etlichen süß, in etlichen aber säuerlich. Sie werden in Mist-Beete gesäet, und wie die Melonen und Gurcken verpflantzet, doch, um ihrer Grösse willen, ziemlich weit von einander; erfordern ein feuchtes und gutes Erdreich, an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trockenem Wetter wohl und fleißig begossen seyn. Man sammlet sie, wenn sie reiff sind, und verwahret dieselben, wenn sie einen Tag lang genungsam abgetrocknet, an einem temperirten Ort, auf Bretern, man muß sie aber wenig berühren. Vornehmlich wollen sie vor dem Frost wohl verwahret seyn, weilen sie widrigenfalls gar leichtlich verderben. Die Frantzosen machen Potagen davon, oder richten sie fricaßirt zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches schön gelb, von einem angenehmen Geschmack, und insonderheit denenjenigen sehr gesund seyn solle, die einer Erfrischung benöthiget sind. In denen Sommer-Monaten werden sie auch frisch vor den Durst genossen, gestalten sie den hitzigen und entzündten Magen und Leber abkühlen, überhaupt aber geben sie keine gute Nahrung, weil sie allzu viel Feuchtigkeit in dem menschlichen Cörper verursachen.

Claffter, Klaffter, ist eins theils ein Längen-Maaß, so weit ein Mann mit ausgestreckten Armen von der Spitze des einen Mittel-Fingers, bis zum andern gerechnet, reichen kan, wofür insgemein drey Ellen oder sechs Schuh genommen werden. Und also pfleget man die Länge einer Schnur, ingleichen eine mit dergleichen Schnur gemessene Tiesse nach diesem Maaß und Grösse auszusprechen, wenn man sagt: Diese Schnur hält zwantzig Klafftern, das ist ein Schock Ellen; Der Brunnen ist funffzehn Claffter tieff, oder fünff und viertzig Ellen. Es wird aber auch absonderlich das zu Scheiten geschlagene Brenn-Holtz, in Claffter gesetzet und darnach verkaufft: und ist eine Claffter Holtz, sodenn auch ein Cörperliches Maaß, welches die Länge der Scheite zu seiner Breite, im übrigen eine Claffter oder drey Ellen lang, und eine Claffter hoch, auch in denen Städten mit einer Reihe guten Scheiten annoch überleget werden muß. Eine Busch-Claffter, das ist eine frischgeschlagene Claffter Scheit-Holtz, muß von denen Scheit-Schlägern an vielen Orten um eine Viertel Elle höher gesetzt werden, weilen gerne so viel, auch am weichen Holtze wohl anderthalb Viertel Ellen einen Sommer über in der

Höhe eintreugen, und ſolches wird der Zuſatz genennet; Die Stange aber, worauf die Claffter geſetzt iſt, heiſſet man eine Unterlage; Weil nun eine Claffter nicht mehr als einen Zuſatz und eine Unterlage nöthig hat, bey einer Malter aber, deren gemeiniglich drey auf eine Claffter gehen, dreymahl zugeſetzet, und dreymahl unterageleget werden muß, ſo iſt am beſten und ſchicklichſten, man laſſe die geſchlagenen Scheite von denen Scheit-Schlägern in ordentliche Claffter, und nicht in Malter ſetzen. Es hat auch ein Haus- oder Land-Wirt, der ein Stücke Holtz hat, und Scheite ſchlagen läßt, ſowohl als ein Förſter oder anderer Forſt-Bedienter, nicht weniger derjenige, der das Holtz nach dieſem Maaß an ſich kaufft, hauptſächlich dahin zu ſehen, daß die Scheite in denen Claffttern nicht auf die Schärffen, und alſo hohl und vortheilhafftig, ſondern fein in einander geſchlichtet, geleget werden, daß auch die Claffttern nicht nur etwan vorne die Weite haben, hinten aber an denenſelben offtmals gantze Viertel-Ellen und mehr fehlen mögen. Wie denn nebſt dieſen überhaupt wohl in acht zu nehmen, daß auch das Claffter-Maaß der Länge nach horizontal und Wagrecht, der Höhe nach aber Perpendicular und Lothrecht, niemahlen hergegen in ſchrägen Stand, oder ohne rechten Winckel genommen werden darff, weil ſonſt entweder an der Höhe, oder an der Länge etwas fehlen muß. Wenn demnach Scheite auf keinen Wagrechten Boden, z. E. auf hohen Bergen, wegen ermangelnder geraden Fläche ſchieff, und alſo Berg an, oder Berg ab in eine Claffter geſetzet worden, ſo hat ſich derjenige, welcher ſolche käufflich oder nur auf Berechnung annehmen ſoll, wohl vorzuſehen, daß er das Claffter-Maaß an ſolchen Bergen nicht etwa perpendicular, und nach der Höhe a b alleine judicire, weil er ſolcher Geſtalt an ieder Claffter leichte ſechs und mehr Zoll nach der Länge a d weniger bekommen würde, welches, wenn ſechs Zoll oder eine Viertel-Claffter f d fehlet, allezeit die zwölffte Claffter beträget. Tab. II Fig. 3. Allhier ſind alle Linien oder Seiten a b, b c, c d, d a, und a b, b e, e h, h a, von gleicher Länge, nemlich eine iede drey Claffter. Weil nun der Triangel a f h = b g e, ſo fehlet demnach in dieſem Stande der Claffter der Raum c d f g, welches der zwölffte Theil, folglich muß in dergleichen Fall und auf Bergen auch nach der Länge b c das Maaß Winckelrecht gegen die Perpendicular-Höhe a b angehalten werden, (welches vermittelſt eines Winckel-Eiſens, ſo oben bey b an die Claffter angeſchlagen wird, am leichteſten geſchehen kan) da man denn gar leicht abſehen mag, daß die Länge der Claffter bis in a i und b k erſtrecket werden müſſe: Und eben alſo verhält es ſich, wenn die Claffter auf einem ebenen Waagrechten Boden nicht Lothrecht oder perpendicular, ſondern geſchoben aufgeſtellet iſt, da alsdenn auch ſo viel an der Höhe fehlet, und um ſo viel mehr darauf geleget werden muß, welches abzunehmen, wenn man die Linie a b gelten läſt, als ſtehe ſie auf dem Wagrechten ebenen Boden.

Clima, darunter verſtehet man die Beſchaffenheit eines Landes oder gewiſſen Diſtricts, in Anſehen der Lufft und derſelben Eigenſchafften, welche hernach ihre Wirckung hat in den Wachsthum aller daſelbſt befindlichen ſowohl lebendigen als lebloſen Geſchöpffe.

Coccel-Körner, ſiehe **Kockels-Körner**.

Cofent, Covent, Kofent, Affter-Bier, Dünne-Bier, Nach-Bier, iſt ein geringes Getränck vors Geſinde und arme Leute, welches folgender Geſtalt gemacht wird: Wann das Bier geſchöpfft worden, und nun vollends in dem Keſſel gar ſieden ſoll, ſo wird friſches Waſſer auf die im Möſch-Bottich befindliche Traben oder Träber geſchöpffet, und wann es eine Zeitlang darauf geſtanden, auch die Träber wohl umgerühret worden, folglich die noch darinnen übergebliebene Krafft ſich in das Waſſer gezogen, daſſelbe darüber ab- und in den Würtz-Trog lauffen gelaſſen: Und dieſes iſt ſodenn der Cofent, welchen die Leute ſogleich aus dem Würtz-Trog weg zu faſſen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Waſſer aufgegoſſen, ſo giebt es deſto beſſern Cofent, wo aber ein ſtarcker Guß erfolget, ſo wird der Cofent alsdenn deſto geringer. Einiger Orten läßt man das Cofent-Waſſer ſo lange auf den Träbern ſtehen, bis das gute Bier gar geſotten, und auf die Kühlen oder Kühl-Schiffe gehoben worden iſt, alsdenn ziehet man den Cofent von den Träbern ab, und bringt ihn, ſamt dem Hopffen, womit das gute Bier vorhero gehöpfft worden, an ſtat des guten Bieres in den Keſſel, und läßt ihn drey oder vier Stunden ſieden. Etliche höpffen den Cofent, neben dem erſtgemeldten Hopffen, mit einem beſondern friſchen Hopffen, damit er ſtärcker und deſto weniger ſauer werde. Wie nun ſolcher Cofent um ein merckliches geſünder und wohlgeſchmackter wird, alſo hat hingegen der erſtbeſchriebene weder eine nährende noch wärmende Krafft, mithin keine andere Eigenſchafft als zu kühlen und den Durſt zu löſchen. Wer den Cofent noch beſſer haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent oder halb Bier oder halb Cofent, trage beydes in einen Gähr-Bottich zuſammen, und laſſe es alſo mit einander abgähren, ſo wird man einen guten und geſunden Tranck haben. Der ſo genannte Kleyen-Cofent, welchen einige Kleyen-Bier, die Niederländer aber Schaar-Bier heiſſen, wird alſo zubereitet: Man ſiedet Kleyen im Waſſer, und ſeihet das Waſſer durch; Wenn es kalt worden iſt, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, ſo wird ein heller Tranck vors Geſinde daraus; Er iſt lieblich zu trincken, kühlet und löſchet den Durſt wohl, er iſt derowegen im Sommer und denen Frebricitanten ſehr angenehm, giebt aber eine ſchlechte Nahrung, und machet denen Ungewohnten bisweilen etwas Leib-Wehe, gehet

aber

aber doch bald wieder durch die Därmer, und spület dieselben fein ab.

Coffee, siehe Caffee.

Colica, ist eine derer schmertzhafftesten Kranckheiten im Unter-Leibe, allwo der Mensch ein immer anhaltendes Stechen und Reissen, sonderlich in der rechten Seite verspüret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgierenden, bald mit gar verstopfftem Leib vergesellschafftet. Das gemeinste und sicherste Mittel davor ist, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieses auf selbigen noch warme Tücher oder Wärm-Steine lege, und darbey einen guten Schluck Rheinischen Brantewein, oder an dessen Stelle abgezogenen Calmus, nebst einem eintzigen Bissen Brot zu sich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege. Siehe des Armen Landmanns Artzt.

Collation, wird genennet, da man ausser einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Gesellschafft bey dem Trunck sich ergötzet, und darneben einige Speisen auftragen lässet, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen.

Coloqvint, ist ein ausländisches Gewächse, welches bey uns in Gärten gezeuget wird, in Egypten aber häufig von sich selbsten wächset, und daher in grosser Menge an andere Orte verführet wird. Die Blätter sind gantz rauh, grau, und rings umher zerschnitten, wie die Citrullen-Blätter, aber nicht so groß als diese. Ihre Stengel und Rancken sind lang, und kriechen auf der Erden her, wie die Gurcken. Die Blüthe ist bleichgelb, die Frucht aber erstlich grün, und nachgehends gelbfleckigt, rund, wie ein Ball oder Apffel, inwendig lucker als ein Schwamm, mit vielen Kernen besetzt, und eines bittern Geschmacks; Ist nichts anders als gleichsam ein wilder Kürbs. Sie wird in unsern Landen niemahls, oder doch gar sehr selten reiff und zeitig, gestalten auch die Blüthe sehr spate im Sommer herfür kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, iedoch muß, weil sie aus einem bittern schleimigten und hartzigten Wesen bestehen, und eines der allerstärcksten Purgier-Mittel sind, sehr vorsichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Säen und Verpflantzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schüsseln, darinnen die Dütschen angerichtet werden.

Commode, hieß vor diesen ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach dem Kopffe eingerichtet, und oben einen runden Umfang hat, darüber das Frauen-Zimmer die Fontannen und Aufsätze zu stecken und zu befestigen pflegte. Jetzo nennet man aber auch einen mit Schubekästen zu Wäsche und Kleidern versehnen niedrigen Tisch-Schranck so.

Compote, heißt ein Essen von gewissen Früchten, welche zwar in Zucker, aber nicht so lange, als man die zum Einmachen bestimmte kochen lässet, gesotten, mit klein geschnittenen Citronen-Schalen oder Zimmet bestreuet, und in solcher Brühe aufgetragen werden. Man nimmt zum Exempel so viel Aepffel, als man brauchet, schälet und schneidet dieselbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus, hierauf setzt man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, welches zusammen sieden muß, leget hernach die Aepffel darein, und läßt sie darinne aber nicht gar zu weich werden: Wenn sie denn weich sind, so hebt man sie mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtet werden, und streuet klein geschnittene Citronen-Schalen, oder klein gestossenen Zimmet darüber, da man sie denn, wenn sie erkaltet, genieſſen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfärbigen Zeug, der einen starcken gedreheten Drat hat, dessen sich das Frauen-Volck zu Haus-Kleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch Polemit; Die gantz schmahlen hergegen, heisset man Quinetten.

Condimenta, heisset man die Gewürtze, und alle andere Hinzuthuung, wodurch eine Speise schmackhafft gemachet werden kan. Man theilet sie insgemein in einfache und zusammengesetzte. Die zusammengesetzte sind nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie sie nur immer Nahmen haben mögen: Diesen folgen die Suncken, von was vor Art sie auch nur seyn; Denen noch beyzufügen, diejenige Mixtur von mancherley Gewürtz, so man in grossen Küchen schon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speisen damit abzuwürtzen; Es bestehet aber dieselbe aus acht Loth Pfeffer und Jngwer, zwey Loth Zimmet, Nelcken und Muscaten, welches alles zwey und zwantzig Loth zusammen wohl durch einander gestossen, und gesiebet wird. Die einfachen Condimenten sind, theils Wurtzeln, als Jnaber, Zwiebeln ꝛc. theils Rinden, als Zimmet ꝛc. theils Blätter, als Lorbeer ꝛc. theils Blumen, als Safran, Muscaten, Capern ꝛc. theils Früchte, als Nelcken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen ꝛc. theils Säffte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Oel, Saltz u. s. f.

Condiren, siehe Einmachen.

Confect, darunter wird, in einem weitläufftigen Verstande genommen, der gantze Nach-Tisch verstanden, welchen alles Back-Werck, wie es nur Nahmen haben mag, ingleichen alle Früchte und Erfrischungen, so wohl von Bäumen als Kräutern, nicht weniger alle Säffte, und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber verstehet man dadurch, den ordinair aus Mandeln ꝛc. bereiteten Marcipan; Die trockene condirte Früchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirschen, Pflaumen, Pommerantzen u. s. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, dergleichen Anis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel, Mandeln, Nelcken, Zimmet u. s. w. welche alle auf zweyerley Art, nemlich entweder mit lau-

teren Zucker überzogen und minderfein sind, oder sie sind schlecht und erst mit Stärck-Mehl und sodenn mit Zucker überzogen; Denen noch beyzufügen alle übrige candisirte Sachen, als Citronen-Berge, Pomerantzen-Cräntze, Cronen, Sterne und deraleichen Figuren mehr, mit denen ein ieder Conditor fast unzehlige Veränderungen machen kan, so daß mit diesen ein Körbgen, oder eine gantze Taffel aufputzen. siehe Aufsatz.

Conserve, heisset man dasjenige, was mit geläutertem Zucker vermenget, und mit selbigem auf eine besondere Art eingemachet, daß es sich auf eine lange Zeit beybehalten und zu nöthigem Gebrauch conserviren lasse. Es werden unter andern hierzu am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte gebraucht, daher unter eines ieden Erklärung ebenfalls dessen Conserve zu machen, erwehnet wird; Alles aber, das man zu Conserve brauchen will, muß vorhero klein geschnitten, gestossen oder gerieben, und alsdenn erst in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischet werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuförderst alles was bey Zubereitung der Conserven gebrauchet wird, recht sauber und rein, sonderlich nicht fettig sey, und daß man hiernechst diese Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conserven ja an einem warmen Orte giesse, bilde und zubereite; Wie sich denn viele hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wapen, Früchte, Schincken, Würste u. s. f. ja was einem nur selbst gefällig seyn mag, daraus bilden lassen.

Contra-Alleen, siehe Alleen.

Contract, ist ein Vergleich und Handel, vermöge dessen zwey Personen, oder wohl mehrere Partheyen sich freywillig und ungezwungen unter einander vereinbaren, so daß einer dem anderen etwas zu thun und zu geben sich verbindlich machet, dergleichen sind alle Kauff- Mieth- Pacht- Tausch- Zins- Contracte, nicht weniger die über verdungene und bestellte Arbeit errichtete Verträge, u. s. f. Diese werden entweder mündlich nach dem alten Sprich-Wort: Ein Wort ein Mann; oder schrifftlich, aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem ieden Theile, eine sehr gute Vorsichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden suchet, was zu einem Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu diesem Ende muß man nicht nur eine gnugsame Erkänntniß von der Sache besitzen, und eine genaue Einsicht in dasjenige haben, darüber man sich unter einander verbindet; sondern man soll auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedencket, sein Absehen haben, und die Umstände, darinnen sich dieselbe befindet, iedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte selbst betrifft, so ist allerdings ein schrifftlicher, einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, so darbey zu gebrauchen, und wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Exceptiones dargegen gemacht werden können, ist das rathsamste, daß man sich die Erfahrung und eines treuen Rechts-Gelehrten Vorschrift darzu dienen lasse. Siehe auch Stricks tr. de cautelis circa Contractus, welcher auch teutsch heraus.

Contra-Lufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen einander gegen über seynd, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra-Spalier, siehe Spalier.

Contouche, ist ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober-Kleid oder Uiberwurff des Frauen-Zimmers aus allerhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen.

Corallen, wie solche in der Mittelländischen See wachsen, mühsam heraus gefischet, und auf unterschiedene Art in der Medicin sowohl, als sonst in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon ist bereits in dem Natur-Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an diesem Orte nur noch gedencken wollen, wie diese nicht nur von feinen roth gebeitzten Knochen dergestalt so sauber nachgemachet werden, daß diese falsche auch wohl manchen guten Kenner verführen sollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt-gefärbtem Glas verfertigte Kügelein oder Perlen, ebenfalls diesen Nahmen führen, und noch heutiges Tages unter uns bald zu diesem, bald zu jenem Außputz dienen müssen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten, die in den entlegenen Barbarischen Ländern damahls befindlichen Einwohner verlachet, daß sie diese uns verächtliche Waaren, gegen andere weit schätzbarere vertauschet.

Corallen-Baum, ist ein Bäumlein, so bey uns in Lust- und Blumen-Gärten gezogen wird. Sein Stamm ist anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runtzlicht und weißlicht. Die Aeste behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieselbe niemahls verlieren. Die Blätter sind länglicht und schmal, ohne einzige Zerkerbung, von einer schönen grünen Farbe, und sehr linde anzugreiffen; die ihm zwar den Winter über zu bleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen; und wenn solches auch nicht geschiehet, muß man sie abstreiffen, damit die neuen desto besser erwachsen können. Die Blüthe bekommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieselbige den gantzen Sommer durch; Sie bestehet aus fünff weissen schmalen und spitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat sie ein gelbes Zöpflein; nach solcher kommt eine Corallenfärbige runde und roth-glantzende Frucht, in der Grösse einer grossen Erbsen; Inwendig hat sie gelbe breite Körnlein; welches der Saame ist, aus dem man die Frucht fortpflantzet. Dieses Gewächse liebet einen mittelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenschein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen lufftigen Gewölbe verwahret seyn, doch muß man allemahl dahin sehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch selten ein hohes Alter bekommet, sondern sehr leichtlich im Winter verdirbet, also muß man alle Jahr

Saamen einlegen, damit man stets jungen Zuwachs hat.

Coriander, ist ein Kraut, welches einen Saamen gleiches Nahmens träget, und einen dünnen, runden, glantzenden mit vielen Zweigen versehenen Stengel, auf eine Elle bis anderthalb Ellen hoch treibet. Seine untersten Blätter kommen den Anis- oder Petersilien, die obern aber, welche kleiner, denen Cannillen- oder Körbel-Kraut-Blättern gleich. Die Blumen sind weiß, klein, und stehen in Kronen beysammen, wie die Petersilien-Blüthe; Der Saamen oder die Körner aber werden rund, hohl und gestreifft, welche letztere, wenn sie reiff und getrocknet, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geschmack haben, obgleich sonsten die übrigen Theile der Pflantze fast wie eine zerdrückte Wantze stincken. Wird also der Saame nur alleine so wohl zu Artzneyen, als auch vielfältig ins Brot mit gebacken, oder, wie die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil er aber eine gifftige Schädlichkeit mit sich führen soll, so muß man ihn in einem irdenen Geschirr mit guten scharffen Wein-Eßig übergiessen, und darinnen vier und zwantzig Stunden beitzen, nachgehends aber den Eßig davon abgiessen, und die Körner oder den Saamen wieder trocken werden lassen, da man ihn denn ohne Bedencken gebrauchen kan. Er wird im Frühling im zunehmenden Monden auf einen leichten, mürben und guten Boden gesäet, und muß bey dürrem Wetter begossen werden. Nachdem er im Julio und Augusto geblühet, und bald darauf reiff worden, wird er abgenommen, und was man zum Saamen zu behalten willens ist, an einem lufftigen temperirten Orte verwahret, indem er alle Jahre frisch gesäet werden muß, der übrige aber obbesagter massen eingebeitzet und verbessert.

Corinthen, werden die kleinen Rosinen genennet, die anfangs um Corintho gewachsen, von den Türcken aber nicht geachtet worden, bis sie die Christen glücklich anderwerts fortgepflantzet; da denn jährlich ein grosser Handel von ihnen damit gemacht, und vieles Einkommen dadurch zu wege gebracht worden. Siehe Rosinen.

Cornel-Baum, welcher auch Dörnlein-Baum, Herlsken-Baum, welcher Kirsch-Baum, Thierlein- oder Zieserleins-Baum genennet wird, ist ein ziemlich hoher, und in viele Aeste sich ausbreitender Baum, dessen Blätter länglicht sind, und den Blättern des schwartzen Schißbeer-Holtzes gleich sehen, welche, wenn sie noch jung und zwar bald, nachdem sie ausgeschlagen, abgepflücket und im Schatten getrocknet worden, einen angenehmen, und den so genannten Kayser-Thee, an Lieblichkeit und Tugenden weit übertreffenden Thee geben sollen. Von dem wilden Cornel-Baum siehe Rhein-Weide. Die Rinde dieses Baumes ist schwartz-grau mit etwas röthlichten untermengt, das Holtz weiß, fest, dicht und harte, dahero es auch meistentheils zu Kamm-Rad-Zähnen in Mühlen, Axt-Helmen, Hammer-Stielen ꝛc. gebraucht wird; Seine Blüthen, welche in grosser Anzahl hervor kommen, und an sehr kurtzen Stielen hängen, bestehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirschen, Herlsken, Thierlein, welsche Kirschen oder Zieserlein genennet werden, sind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn sie im Augusto oder September reiff worden, recht hoch- und Blut-roth, und eines säuerlichen und süssen Geschmacks, wohlriechend und häufig an einem Stiel befindlich. Der in dieser Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in sich verschlossen. Die reiffen Früchte können so, wie sie sind, genossen, oder mit Zucker candirt, die unreiffen aber in Saltz geleget werden, da sie denn so schön, als rechte Oliven schmecken, also, daß man sie, wenn sie genug gebeitzt, nicht leicht von denen Veronischen Oliven am Geschmack und Farbe unterscheiden kan. Obschon dieser Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, so pfleget man ihn doch auch, um seines annehmlichen Frucht-Geschmacks willen, in Gärten, und zwar am besten durch Pflantzung der Kerne, oder Versetzung der von der Wurtzel ausssprossenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgearaben seyn, nur nehme man sich in acht, daß man ihme nicht mit Bienen-Stocken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn sie von dessen Blüthe kosten, den Bauch-Fluß bekommen und daran sterben. Dieser Baum läßt sich auch so wohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Bind-Werck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Prospect, massen sein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, ist ein nicht allzuhoch gestecktes Nachtzeug, wie sich dessen das Frauenzimmer bedienet.

Coronopus, siehe Krähen-Fuß.

Corset, suche Courset.

Cossat, Kotsasse, Kötner, kommt von denen alten Casatis Servis her, und wird heut zu Tage ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein blosses Haus besitzet, man nennet diese letztern auch Häusler, wo sie aber etwas Feld-Bau haben, werden sie Hintersassen genennet. Ihre Dienste, so sie ihrer Herrschafft leisten, geschehen bloß mit der Hand-Arbeit, dahero sie auch Hand-Fröhner heissen.

Cotelettes, sind Ripplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern ꝛc. welche iede besonders abgeschnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt geschabet, fein breit und dünne geklopffet, erstlich mit

Saltz, und wenn man sie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Ingber und zerhackter Petersilien bestreuet, auf einem Rost über einem gelinden Kohl-Feuer fein langsam abgebraten wird, die hernach, wenn man sie beym Anrichten mit brauner Butter übergossen, also aufgetragen werden. Diese also zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können solche auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisen trocken gebrauchet werden, nemlich Kumps-Kraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. damit zu belegen. Sie müssen aber niemahlen gar zu harte abgebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben, worzu insonderheit die Ripplein von Lämmer oder jungen Ziegen, weil sie durchs Zurichten recht subtil werden, am besten taugen. Man pfleget sie auch mit Capern-und andern Soſſen (Saucen) oder auch farciret, oder angeschlagen, zuzurichten.

Coton, Catun, ist ein von Baumwollenen Garn verfertigtes Ost-Indisch leichtes Gewebe, dessen man sich beyderley Geschlechts, zu Wäsche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in der Haushaltung bedienet. Er ist nicht nur von unterschiedener Güte, als klar, mittel, grob, auch schmal und breit; sondern man hat denselben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüßige Gebrauch dieser Zeuge thut denen weit nützlichern Leinwanden einen nicht geringen Schaden. Und ob man schon in Teutschland dergleichen Baumwollen-Zeug auch macht, so behält doch der Ost-Indianische allerdings den Vorzug. Sonderlich haben wir noch nicht die Catun-Mahlerey und Druckerey recht gelernet, indem uns die Vortheile fehlen, vornemlich die rechte beständige rothe Farbe auf Baum-Wolle anzubringen. Der verstorbene König in Preussen, Friedrich Wilhelm, verbot daher in seinem gantzen Lande die Einfuhre und den Gebrauch des Catuns bey Strafe des Prangers, oder 200 Rthlr. Geld-Strafe, damit die Leinewand- und Woll-Manufacturen deſto besser ins Aufnehmen kommen sollten.

Covent, siehe **Cofent**.

Coulis, heisset ein gantz zerkochtes und durchgeschlagenes oder durchgedrucktes Essen, oder der durchgeseihete Safft von Kalb-Fleisch, Hünern, Tauben, allerhand Garten-Gewächsen, Fischen ꝛc. und etlichem Gewürtze, welchen man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, sondern auch in Eil gute Brühen davon machen kan. Es wird aber ein solches Coulis folgender Gestalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleisch, Hüner, Tauben ꝛc. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, giesset rein Wasser darauf, setzet es zum Feuer, saltzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirffet welche, nebst Citronen, Muscaten-Blüthen und dergleichen hinein, und lässet alles dieses gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, so rühret man es fein starck unter einander, und streichets hernach durch ein Haar-Tuch, so ist das Coulis fertig. In Böhmen und Oesterreich heisset man dergleichen Coulis ein Gestossenes, oder eine gestossene Suppe, welche sie mit weniger Umständen verfertigen: Denn sie nehmen nur Kalb-Fleisch mit etwas Semmel und Muscaten-Blüthen, stossen und thun es in ein Töpffgen, giessen Brühe darauf, und streichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, so darff nur ein solcher Zusatz dazu genommen werden, als man den Geschmack haben will: Als von Austern, Muscheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringsten Sorten.

Courset, Corset, Caſcher, Coſſäklein und **Camisol**, wird ein kleines leichtes und sehr kurtzes Ober-Leibgen oder Wämslein genennet, dessen sich das Frauen-Volck ohne Unterscheid bedienet, und bald im Hause bald über die Gassen darinnen gehet. Es wird aus seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommet kurtze Schöſſe, und wird damit an den Ermeln und dessen Ausstaffirung fast täglich variiret.

Cours-Hunde, siehe **Pürsch-Hunde**.

Crammets-Vogel, siehe **Krammets-Vogel**.

Crammets- oder Crannewets-Beere, siehe **Wachholder-Beere**.

Crantz, nennet man diejenige Verzierung, so gemeiniglich in einer gewissen Erhohung über dieser und jener Sache angemachet wird; Also bekommet auch diesen Nahmen, der rund um das obere Theil eines Bettes, oder eines Fensters, über die Vorhänge gemachte kurtze Umhang, der entweder schlecht von weissen, wie auch bunten, seidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder falbaliret, oder mit Spitzen und Frantzen frisiret ist. Es heißt auch eine Kopff-Zierath der unverheiratheten Jungfern so. Daher einer geschwächten oder Wittib das Recht einen Crantz zu tragen nicht gestattet wird.

Credentzen, war vor diesem mehr als zu ietzigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürstlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schenck, indem er das Glas seiner hohen Herrschafft auf einem silbernen Teller präsentirete, ein wenig davon auf den Teller gosse, und solches ausschlurffte, sondern es nahm auch der Vorschneider ein Stückgen Krume aus einer Semmel, spiesſete es an die Gabel, druckte es an die warme Speise, und aß dieses. Beydes geschahe in der Absicht, damit nicht leichte dergleichen hohen Personen, in der Speise oder dem Truncke, ein schädliches Gifft beygebracht werden könne.

Credentz-Tisch, Schenck-Tisch, wird dasjenige zierliche Thresor, Repositorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey ansehnlichen Banqveten und Gastereyen, theils zur Parade, theils zum Gebrauch groſſe silberne Baßins, Fontainen, Gieß-Kan-

nen, Lavors, Pocale und mancherley kostbare Trinck-Geschirr ausgesetzet werden. Oder man rangiret an deren Stelle Orgelweise die feinsten geschnittenen Wein- und Bier-Gläser, Becher und Kannen, auch muß die Thüre, womit dergleichen Schenck-Tisch zugeschlossen werden kan, öffters zugleich einen Tisch abgeben, indem sie sich herunterwerts aufschlagen lässet.

Creme, oder wie es die deutschen Köche nennen, eine gesultzte Milch, oder noch auf die gemeinste Art, ein Mus, ist ein Essen, welches aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker, Zimmet, Citronen, Pistacien, Mandeln, Chocolate und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgestellet wird. Eine Art von den besten Cremen ist folgende: Man setzet ein Nösel guten Wein zum Feuer, und lässet ihn sieden: Schlaget inzwischen in ein ander Töpffgen funffzehen Eyer-Dottern, davon aber das Weisse aufs reineste muß weggethan werden; giesset einen Eß-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Safft hinein, qvirlts wohl durch einander, schüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker darzu, giesset den siedenden Wein an die Eyer-Dottern und qvirlts beständig, sonst rinnet es zusammen; setzet es darnach bey ein Kohl-Feuer, und rühret es immer; wenn es anfängt dicke zu werden, so setzet man es vom Feuer weg, und lässet etliche Tropffen kalten Wein drein fallen. Endlich lässet man den Creme durch einen Seiher oder Durchschlag auf dasjenige Geschirr lauffen, darauf er soll angerichtet werden; wirfft er etwa Bläslein, so streichet man sie mit einem Messer oder saubern Spänlein herunter, und lässet ihn kalt werden, da man ihn denn beym Anrichten mit Citronen und geschnittenen Lorbeer-Blättern garniren und auszieren kan. Mit Milch und Mandeln wird ein Creme folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt ein Viertel-Pfund Mandeln, und schüttet sie in eine Casserole, giesset Wasser darauf, und lässet sie einen Sod thun: Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, stosset sie darnach in einem Mörsel gantz klein, in währendem Stossen aber wird Milch daran getröpffelt; inzwischen setzt man auch in einem Topff ein Nösel Milch ans Feuer, und wenn solche siedet, so qvirlt man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von zehen Eyern das Weisse, thuts in einen Topff, und qvirlt es recht klar, schüttet ein Viertel-Pfund Zucker, und ein wenig Rosen-Wasser dazu, ziehet das Eyer-Weiß mit der gesottenen Milch ab, setzet es an ein Kohl-Feuer, und rühret es so lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich streichet man es durch ein Haar-Tuch, oder lässet es durch einen Durchschlag lauffen, und garniret es nach Belieben.

Crepon, ist ein Englisches halbseidenes oder auch gantz wollenes Gewebe, so ein- oder auch mehr farbig ist, theils glatt, theils gestreifft, und ausser diesen von verschiedener Sorte und Güte.

Cretischer Diptam, siehe Diptam.

Cretische Salbey, siehe Salbey.

Cretische Tymseide, ist eine Art von Filtz-Kraut, so auf dem Tymian zu liegen und zu wachsen pfleget, bestehet aus dünnen braunen und haarichten Zäserlein, die sehr würtzhafftig riechen. Ist zum Purgieren und das Haupt zu stärcken dienlich.

Creutz oder Creutzgen, ist eine bekannte Art eines Angehenckes des Frauenzimmers, welches in der Form eines Creutzes, aus unterschiedener Materie, gar zierlich gearbeitet ist.

Creutz, heisset man auch den in der Mitte Creutzweis über einander gehenden Rahm an einem Fenster, darinnen die Flügel hangen und daran anschlagen, dessen Beschaffenheit, siehe Fenster-Rahm. Es soll dieser in die Oeffnungen an ieder Seiten drey mahl befestiget werden, daß er sich nicht werffe, woraus allerley Nachtheil erwachsen kan. In steinernen Gebäuden, da die Oeffnungen mit Werck-Stücken ausgesetzet sind, und man das Creutz darein befestiget, pfleget man auch daher diese steinerne Einfassungen einen Creutz-Stock zu nennen.

Creutz, heißt an einem Pferde das äusserste Theil von dem Rücken, welches gleich über den Lenden des Pferdes ist. Dasselbe soll mit der Brust eine gleiche schöne Uibereinstimmung haben: Denn wenn die Brust starck, das Creutz aber schwach ist, so bedeutet es, daß ein Pferd vornen viel, zurück aber wenig Krafft hat, und also auch im Gegentheil, wenn das Creutz starck, die Brust aber schwach wäre. Es soll also das Creutz rund, breit und starck, durchaus aber nicht abgeschliffen oder spitzärschig seyn, und das aus obangezogenen Ursachen. Wenn sich ein Pferd im Creutz wehe gethan, so kan man solches aus folgenden Zeichen und Umständen erkennen: Erstlich, wenn es aus dem Stalle gezogen wird, so gehet es mit den Hinter-Füssen, als wenn es auf den Zehen gehen wolte, und gehet mit dem Creutze gar steiff, hernach beugt es sich auch sehr, wenn man es aufs Creutz drucket. Solchem Unfall abzuhelffen, nimm erstlich Schwartz-Wurtz, so auch Beinwelle oder Wallwurtz genennet wird, Lein-Saamen, Eibisch-Wurtzel, Haus-Wurtz, Fœnum græcum, iedes ein Pfund, dieses wird alles zusammen gestossen, ein Pfund Terpentin darzu gethan, und in Wein gekocht, folglich dem Pferde oben über das Creutz geschlagen, und mit einem Tuch fest aufgebunden, drey Tage lang darauf liegen gelassen, und dem Pferde alle Tage ein Löffel voll davon unter das Futter gegeben, solches macht erstlich die Gelenke wieder frisch; Darnach nimmt man Odermennige, Nachtschatten, Osterlucey, Beyfuß, Schell-Kraut, Eisen-Kraut, iedes eine Hand voll, thut alles in einen Topff, giesset zwo Meß-Kannen Bier darauf, und lässet es wohl kochen; Damit werden dem Pferde die Schranck-Adern nach der Länge her-

herunter wohl gebähet, und das Roß alle Tage zwey Stunden herum geführet, daß ihm die Adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der Schaden gar alt ist, so muß man solchen oben auf dem Creutz aufmachen, und Petroleum, oder Stein-Oel und Wachholder-Oel darein giessen, bis es wieder von ihm selber heilet, darnach machet man eine Salbe von Oleum Populeum, oder Pappel-Knospen-Oel, Lohr- oder Lorbeer-Oel, Althee, Kamm-Fett, und Hunds-Fett, iedes ein Pfund, und schmieret dem Pferde die Schranck-Adern damit, so wird es bald wieder zu rechte kommen.

Creutz im Hirschen, siehe Hirsch-Creutz.

Creutz-Baum, suche Loch-Baum.

Creutz-Blumen, siehe Knaben-Kraut, welches eben so genennet wird.

Creutz-Beere, oder Wegedorn, sind schwartze weiche Beere, welche mit einem schwartz-grünen Safft und etlichen zusammen gefügten Saam-Körnlein angefüllet sind, und nicht nur in der Artzney-Kunst wider vielerley Kranckheiten, sondern auch von denen Färbern zum Färben gebraucht werden: Denn wenn sie recht und wohl reiff, und man kocht sie in Wasser, worinnen vorhero Alaun aufgelöset worden, so bekommt man davon eine grüne Farbe, welche nachgehends in trockene Schweins- oder Rinds-Blasen gefüllet, und also verkaufft wird. Diese Farbe wird insgemein Safft-grün genennet, aber von Gewinn-süchtigen Leuten gar offt verfälscht. Wenn aber obiger Proceß mit diesen Beeren vorgenommen wird, ehe sie reiff werden, so bekommt man eine gelbe Farbe davon. Der Baum oder vielmehr der Busch, darauf sie wachsen, wird der

Creutz-Dorn genannt, welcher ein gelblichtes Holtz, und mit spitzigen Dornen besetzte Aeste und Zweige hat. Seine Blätter sind kleiner, als das Schwartz-Dorn-Laub, grün und am Rand herum so subtil zerkerbt, daß man es kaum mercken kan. Seine Blüthen sind klein und bleich, woraus nachgehends obgedachte Creutz-Beere entstehen. Er wächset in Wäldern unter anderm Busch-Holtz.

Creutz-Flügel, nennet man bey der Jägerey, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldgen seyn, und Creutzweise über einander lauffen. So werden auch Creutz-Flügel genannt, die so in der Mitten durch einen grossen Wald recht qver übereinander lauffen.

Creutz-Gewölbe, ist in der Bau-Kunst ein Gewölbe, welches oben Schwibbögen hat, so Creutz-weise durch einander gehen. Siehe Mathemat. Lexicon.

Creutz-Kraut, oder Creutz-Wurtzel, ist zweyerley Geschlechtes, das gemeine Creutz-Kraut, und das grosse. Jenes hat eine kleine mit weissen Zasern behängte Wurtzel, die Blätter gleichen fast denen Blättern am Senff, doch etwas schmäler und kürtzer, und ist ein iedes Blätlein Creutzweis zerschnitten, daher es auch den Nahmen bekommen. Die Stengel sind rund, hohl, braunroth, safftig und nicht über Spannen hoch, mit kleinen zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Gipfeln der Stengel wachsen gelbknöpfichte Blumen, welche sehr bald zu grauen haarichten Saamen werden, der von der Lufft aus einander gewehet wird, und davon flieget.

Das grosse Creutz-Kraut, ist mit seinem Stengel, schartigten und zerkerbten Blättern, gelben knöpffigten Blumen, und wollichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraut allerdings gleich, ausgenommen, daß es gröser und höher ist, auch Aschen-farbene und breitere Blätter hat. Das erste Geschlecht wird in den Kohl- und Kraut-Gärten, auch bey den Zäunen und Mauren fast aller Orten gefunden, das andere aber ist seltsamer; Doch haben sie einerley Krafft, und wird von beyden allein das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauglich ist. Die zarten Blätter können den gantzen Winter über, dergleichen auch im Frühling, vor sich selbst allein, oder auch bisweilen mit andern Kräutern zu einem Salat, mit Essig, Baum-Oel und ein wenig Saltz, gebraucht werden, welche Speise nicht nur Lust zum Essen macht, und die Würme tödtet, sondern auch denen Gelbsüchtigen sehr dienlich ist. Das Kraut nebst Epheu-Blättern klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, und solche durch ein Tuch gedrückt, giebt eine treffliche grüne Brand-Salbe ab, welche nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen versehrten Orte gleich ausziehet, sondern auch geschwind heilet. Der aus dem Kraut (welches in einem steinernen Mörser gestossen werden muß) gepreßte und durch Fließ- oder Lösch-Papier geläuterte Safft, alle Morgen und Abend auf vier bis sechs Loth, in einer warmen Brühe eingenommen, vertreibet die Gelb-Sucht, eröffnet die Verstopffung des Gekröses und der Leber, tödtet die Würme, reiniget das Geblüte, und heilet den Scharbock. Aus diesem Safft kochet man mit Zucker auch einen Syrup, welcher in dem Blut-Auswerffen, Rothen-Ruhr, vielen Nasenbluten und andern Blut-Flüssen sehr dienlich ist.

Creutz-Nath, wird diejenige besondere Art zu nehen genennet, da man öffters gantze Figuren, und Bilder, insgemein aber Buchstaben und Ziffern in die Wäsche oder in ein anderes Tuch, durch lauter Creutz-Stiche zu nehen pfleget, welche über den Faden gezehlet Creutzweise zusammen gezogen, und also an einander gesetzet werden, daß sie die begehrte Figur vorstellen.

Creutz-Salbey, siehe Salbey.

Creutz-Tritt, ist eines von denen vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor dem Thiere macht, indem er mit dem Hinter-Fuß also tritt, daß er damit gleichsam den vordern Tritt spaltet, und dieses geschieht, wenn der Hirsch durch den Zwang

die

die beyden Schaalen am Hinter- und Vorder-Tritt zusammen zwinget, dieselben gleich neben einander setzet, und also, weil sie vornen durch den Zwang runder werden, als ein Creutz machet; welches ein Thier selten oder fast gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, siehe Grienitz.

Creutz-Wurtzel, siehe Creutz-Kraut.

Crocodil, ist ein in Egypten sonderlich bekanntes Thier, so im Nil befindlich, doch aber auch ans Land kommt. Es ist ein erwogenes und grimmiges, 18 Fuß langes mit 4 Füssen, krummen Klauen, einer schuppichten und schußfreyen Haut versehenes und fast so dickes Thier, als ein Faß von 3 Eymern. Soll immer wachsen, und hat einen weiten Rachen, der unten unbeweglich und sonst mit schwartzen grossen Zähnen versehen ist. Es hält sich sonderlich im Schilff-Rohr auf, und kan, iedoch nur in gerader Linie, ohnerachtet seiner Grösse sehr geschwinde, nicht aber in der Rundung laufen. Leget seine Eyer im Sand, wo selbige von der Sonne ausgebrütet werden.

Crocodillen-Stein, wird im Magen dieses Thieres gefunden, und ist ein Mittel wider das Qvartan-Fieber.

Crocus, ist eine Blume. Man hat weissen, gelben, purpurfarbenen, Violbraunen, gesprengeten, einfachen. Wächset gerne in der Sonne, wird im September verpflantzet, blühet im Mertz, ja offt im Febr. schon. Dienet aber nur zur Zierath. Heißt auch Carthanus.

Crocus, wird auch der Saffran genennet, davon siehe diesen Art.

Crocus wird auch bey denen Chymicis ein aus Mineralien und Metallen künstlich bereitetes Kalck-Pulver genennet, dergleichen Crocus Martis, der von Stahl und Schwefel, it. Crocus metallorum, der von Antim. und Schwefel bereitet wird.

Crocus Indicus, siehe *Curcuma*.

Crone, wird der zunächst über dem Huf befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt ist.

Crone oder Cron-Gehörn, heißt bey der Jägerey, wenn zu oberst an der Stange eines Hirsch-Geweyhes drey, vier oder mehr Enden zusammen kommen, die gleichsam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, ist ein aus Meßing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme gebogene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen versehene Arme hat, oder stehend auf einem Fusse, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten versehen, an deren Enden die Dillen sich befinden, dergleichen in denen Kirchen, grossen Sälen und Stuben gemeiniglich anzutreffen.

Cron-Rad, siehe Kamm-Rad.

Cron-Rasch, ist ein wollener Holländischer Zeug, der an Güte der Serge gleich kommet, aber nicht die Breite hat als diese. Man bedienet sich desselben meist zu Unterfuttern, und hat man gepreßten und ungepreßten.

Crysolith oder Chrysolith oder Gold-Stein, ist ein goldfärbiger sehr harter und hell glänzender Edelgestein, wenn er der rechte ist. Es sind aber noch geringere, als Chry Electrum und Melichrysis. Ist auch nicht mit dem Topas zu verwirren.

Crystal, ist ein länglicht rund geschliffener durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erd-Saffte erwachsen, und von einem hellen Stein-Wasser, als dem Saamen des Steinwerdens herkommen. Es wird derselbe auf denen Alpen, in den Hungarischen, wie auch Böhmischen Gebirgen, ingleichen in Schweden und Island gefunden; Man pfleget dergleichen in Silber eingefasset, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleisch abzukühlen, und ihnen deshalben zuweilen dasselbe damit zu bestreichen. Man hat vielerley Arten desselben, davon das Natur-Lexicon nachzusehen. Er hat eine kühlende und zusammenziehende Krafft, wie er denn eben durch eine zusammenziehende und gelieferende Krafft, so die Chymici Geist nennen, des Stein-Wassers als des vehiculi dieses Geistes und also seines Saamens, zu entstehen scheinet. Allein man macht auch diesen Stein auf verschiedene Weise aus Glas nach, welcher aber zerbrechlich ist. Indessen ist doch solches das Crystall-Glas, woraus die Crystallenen Spiegel verfertiget werden.

Crystalli, und Crystallisiren, sind Producta und Geschäffte der Chymie, welche sonderlich bey denen Saltzen und Metallen vorkommen, wenn man sie in Crystallen anschiessen lässet. Z. E. Crystalli æris, Grünspan, Blumen oder Crystallen, Crystalli Junonis, d. i. Crystallisirtes Silber, Crystalli Tartari, Weinstein-Crystallen ꝛc.

Crystallinische Feuchtigkeit der Augen, ist diejenige Feuchtigkeit in denen Augen der Menschen und Thiere, welche durchsichtig wie Crystall und zwischen der wässerigen und gläsernen Feuchtigkeit lieget, zum sehen aber höchst nöthig ist.

Crystall, oder Crystall-Spiegel, ist ein Werckzeug der Betrügerey, des Aberglaubens und der Bosheit derer Zauberer oder doch abergläubischer Leute, die das gemeine Volck kluge und weisse Frauen nennet, das gottesvergessene und ungläubige Volck aber in allerhand verborgenen Dingen wider Gottes Wort fraget, und alsdenn in solche Crystallen-Spiegel oder Gläser zu gucken angeführet wird, wo sie ihnen allerhand Bilder zeigen und auf ihre Fragen deuten. Wir wollen hier nicht ausmachen, ob die List und der Betrug samt dem die Sinnen und Phantasie solcher Leute bezaubernden Aberglauben oder eine besondere Beyhülffe des Satans, ja auch ein ausdrücklich Bündniß mit demsel-

ber, eines unmündigen, und eines wahnsinnigen oder wilden sey? Wenn jemand in Gefahr ist, so ist er Ort. Alleine ein Haus-Vater hat sich vor seinen Kindern sonderlich in acht zu nehmen, daß sie nicht durch Unachtsamkeit zu Schaden kommen. Ferner ist ein Expressions-Baum in seinem Gehöre bey einer Strafe verboten ist.

Schaden sind Hinz, rande und böse Sachen, welche einem Menschen, oder Vieh sicherer einen Schaden, und nicht so schwere, Schaden bringen. Dahin gehören auch alle unvernünftige Schule, und kleinere Streite zwischen Menschen, und Menschen und Vieh, wenn sie nur den Leuten so sehr belästigen, welcher auf seinem Grunde, und Boden ruhig sitzen will, den einer unvernünftigen Bruche, und schweren Ungemächlichkeiten nicht kommen kann. Dieses kommt unter den Nachbarlichen Zwistigkeiten, und gehöret, den Richtern, wenn sie darum angerufen werden, zu schlichten, und sich nach Gestalt der Umstände, über die streitenden Theile zu erkennen.

Exercumen, siehe Gurcker.

Exercumi Cucumeri, ein auf die Jahrs-Zeiten gerichtet, Gesetz, welches Tarquinius Priscus, der 5te König, die Bürger über diesen ganzen Punct, als Cucumeri Exercumi, und bey seinem Jahrer finde hat das Gesetz gemacht.

Exercitium, Exercitium, Exercitium, ist eine gewisse Übung, welche man mit der Jugend in denen Gärten und Schulen, als auch in denen Academien, und der Exercier-Häusern, und der Exercier-Plätzen, anstellet, und sie dadurch zu allen Tugenden gewöhnet, und anführet, daß sie nicht allein ihre Leiber, und Glieder aber nicht, in der auch Geschicklichkeit, und Fertigkeit, sondern auch die Leute mit Fleiß dazu bringen, daß sie durch positiven und Gehorsam, ihre Pflichten, und Schuldigkeit, gegen Gott, und Menschen, Eltern, und Lehrer, und andern Obern, und Vorgesetzten, und Gleichen, und Untergebenen, und Gesinde, und Bedienten, und Knechten, und Mägden, und Kindern, und Unterthanen, und Bürgern, und Nachbarn, und Freunden, und Feinden, und Fremden, und Einheimischen, und Bekannten, und Unbekannten, und Gesellen, und Lehrjungen, und Lehrmeistern, und Lehrmeisterinnen, und Lehrjungfrauen, und Lehrmädchen, und Lehrknaben, und Lehrmägden, und Lehrmädchen, und Lehrknaben, und Lehrmägden, und Lehrmädchen, und Lehrknaben, und Lehrmägden

auf warm gehen lez, und werden dahero auch einige mit einer Schicht von einer Erd-Art oder irgendwo Stein oder Ziegel-Mehl bestreuet, damit sie nicht so leicht verderben, aber auf diesen Arten bleiben sie nicht lange gut, sondern werden bald feuchtig und faulig, daß sie nicht mehr nutzen, sondern vielmehr schädlich werden, wie denn auch solche Früchte nicht gut vor Menschen und Vieh sind, und dahero auch nicht gerne gegessen werden. Es ist auch dahero nöthig, daß man sie offt umwende, und wo sie feuchtig werden, solche in die Sonne bringe, und wieder trocken lasse werden, damit sie nicht verderben, und zu Grunde gehen. Wer sie aber nicht gerne hat, der kan sie auch in Säcken aufhängen, und also trocken lassen werden, damit sie nicht verderben, und zu Grunde gehen. Wer sie aber nicht gerne hat, der kan sie auch in Säcken aufhängen, und also trocken lassen werden, damit sie nicht verderben, und zu Grunde gehen.

Dach, ist eine Bedeckung eines Gebäudes, damit der Regen, Schnee, Wind und Wetter nicht hinein dringen, und das Gebäude verderben möge. Es ist solches eine Bedeckung, welche gemeiniglich von Holtz gemacht wird, und zwar nach der Art, wie es die Gebäude erfordern, und wie es die Gelegenheit des Ortes mit sich bringet. Es ist solches eine Bedeckung, welche gemeiniglich von Holtz gemacht wird, und zwar nach der Art, wie es die Gebäude erfordern, und wie es die Gelegenheit des Ortes mit sich bringet.

Die Dächer werden unterschieden nach der Art, wie sie gemacht werden, und nach der Materie, daraus sie gemacht werden. Nach der Art, wie sie gemacht werden, sind sie theils Spitz-Dächer, theils Walm-Dächer, theils Mansard-Dächer, theils Schopen-Dächer, theils Pult-Dächer, theils Bogen-Dächer, theils Kuppel-Dächer, theils Thurn-Dächer, theils Kegel-Dächer, theils Pyramiden-Dächer, theils Kreutz-Dächer, theils Gewölb-Dächer, theils Platt-Dächer, theils Terrassen-Dächer, theils Gallerie-Dächer, theils Lauben-Dächer, theils Erker-Dächer, theils Dach-Fenster, theils Dach-Stuben, theils Dach-Kammern, theils Dach-Böden, theils Dach-Rinnen, theils Dach-Traufen, theils Dach-Gesimse, theils Dach-Stühle, theils Dach-Gebälke, theils Dach-Sparren, theils Dach-Latten, theils Dach-Ziegel, theils Dach-Schindeln, theils Dach-Pfannen, theils Dach-Steine, theils Dach-Bleche, theils Dach-Kupfer, theils Dach-Zinn, theils Dach-Eisen, theils Dach-Nägel, theils Dach-Stifften, theils Dach-Schrauben, theils Dach-Haken, theils Dach-Bänder, theils Dach-Schlösser, theils Dach-Riegel, theils Dach-Thüren

möge. Ein Doppel-Dach aber wird auf acht Zoll weit von einander gelattet, und die Ziegel zwar auch schuppenweis über einander geleget, daß allezeit zwischen zwey Ziegeln oben und unten ein dritter zu liegen kommt, aber man braucht darzu keine Dach-Späne, wie bey dem einfachen; weil durch solche Art zu decken die Fugen zwischen denen Dach-Ziegeln genugsam vor dem Durchschlagen des Regens und des Gestöbers bewahret werden. Dieses Flachwerck pfleget man nach dem äusserlichen Ansehen, wie nemlich die Steine über einander liegen, auch einen Biber-Schwantz zu nennen. Die übrigen zwey Arten der Ziegel-Dächer, so insonderheit in den älteren Zeiten gebrauchet worden, bestehen eines theils aus Hol-Ziegeln, dahero dergleichen auch ein Holwerck heisset, und andern theils aus Dach-Pfannen, von welcher beyder Beschaffenheit das Wort Ziegel nachzulesen. Indem aber das Holwerck ein Haus gar sehr belästiget, weil es ungleich schwerer als ein ander Dach; die Dach-Pfannen hingegen wegen ihrer an beyden langen Seiten befindlichen tiefen runden Faltzen leicht zerbrechlich; als werden dieselben heutiges Tages wenig mehr gefunden, ohne wo man sie etwa noch bey gantz alten Gebäuden antrifft. Jedoch dieser dreyerley Arten Ziegel-Dächer muß auf ihrem Forste mit starken Hol- oder ordentlichen Forst-Ziegeln versehen, und diese wohl in Kalch geleget, und behörig mit denen Forst-Nageln angenagelt, auch die über das Dach heraus gehende Latten, mit Wetter-Bretern unterzogen, die darüber liegende Ziegel aber sollen gleicher Gestalt sehr gut in Kalch eingeleget seyn. Welches auch, die Wetter-Breter betreffend, bey denen Schindel- und Stroh- und insgemein bey allen Dächern zu beobachten: Denn in Entstehung dessen legt sich der Wind unter denen, über dem Dach, auf den Latten aufliegenden Ziegeln, Stroh und Schindeln an, hebt sie auf und wirfft sie ab, oder doch wenigstens schwächet und zerrüttet er sie. In Summa ein Dach soll wider Regen, Schnee, Winde, und ander Ungewitter so gut, starck und feste verwahret werden, als immer menschlich und möglich ist. Nach starcken Schlagg-Regen oder sonsten bey langwierigem Regenwetter soll ein sorgfältiger Haus-Vater seine Boden fleißig visitiren, und nachsehen, wo etwan die Dächer schadhafft, und der Regen durchgeschlagen, damit er bey erster erfolgender guter Witterung solche ausbessern lassen könne; welches man eben ein Haus in einem guten Dach und Fach halten zu nennen pfleget. Siehe Mathematisches Lexicon.

Dach und Fach. Hiervon sind in der Wirtschafft und denen Contracten bey derselben vielerley Redens-Arten gewöhnlich. Als: Dach und Fach genüssen, im Dach und Fach ein Gebäude erhalten. Das erste bedeutet den Genuß des Logiers, des Quartiers, der Wohnung in eines andern Hause haben. Durch die letzte verstehet man die sorgfältige Aufsicht und Bemühung eines guten Hauswirts, er sey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauses, dieses nicht nur in Ansehung des Daches und derer äusserlichen Wände dergestalt zu verwahren, damit Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und dasselbe schadhafft machen mögen, sondern auch sonst in nothwendiger Besserung desselben Zimmer und Theile zu erhalten. Keinesweges aber übernimmt man dadurch einen Haupt-Bau eines Hauses oder eines neuen Hauses.

Dach-Rinne, ist ein von Holtz oder Blech zubereiteter Canal, der das übers Dach herlauffende Wasser auffangen, und an einen begehrten Ort ausgiessen muß. Es soll demnach eine solche Rinne etwas abhangend, und auch dergestalt geleget werden, daß sie nicht an einem andern Orte übergiesse. Der Ausguß selbst wird entweder durch eine gerade am Hause herabgehende Röhre auf den Erdboden, oder auch dahin geleitet, wo man das Wasser etwa wie in eine Cisterne sammlen, oder zu anderem Nutzen brauchen will; oder er wird gleich zuoberst frey gelassen, daß er selbst, iedoch in einer guten Entfernung von dem Gebäude, aus dem Canal sich herab stürtze. Und in diesem Fall werden an die blecherne Rinnen zuäusserst allerley Figuren und Köpffe, so das Wasser gleichsam auszuspeyen scheinen, gemachet. In die höltzerne Rinnen aber, zumahlen, wenn sie nicht Fall genug haben, daß das Wasser also an der untersten äussern Fläche sich daran zurücke ziehet, müssen zur äusserst unten her zwey bis drey kleine Einschnitte und Einkerbungen gemachet werden, daß an selbigen das zurück lauffende Wasser daselbst abtropffen müsse. Siehe Rinne.

Dachs, ist ein vierfüßiges Raubthier, so unter das kleine Weydwerck oder die niedere Jagd gezehlet wird. Er hat einen ziemlich langen Leib, wie ein Fuchs, aber kürtzere Beine, eine dicke harte Haut, und harte borstige Haare, ist grauer Farbe, wiewohl aufm Rücken und übern Kopff schwärtzlichter, und am Bauch sowohl, als an den Backen etwas weißlich. Die Haut dienet denen Sattlern und Täschnern, Reise-Kasten mit zu beschlagen, auch Rantzen und Uiberzüge zum Gewehr davon zu machen; ingleichen Kummet-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus zu verfertigen; die Haare braucht man zu Pinseln; unter der Haut hat er das Fett über den gantzen Leib, so sich wie ein Fell ordentlich abziehen lässet, welches man 2 bis 3 Tage an die Lufft hänget, daß es recht trockne, hernach aber klein schneidet und in einem Tiegel schmeltzet. Gedachtes Fett sowohl, als der getrocknete Dachs-Schweiß hat in der Artzney bey verschiedenen Zufällen seinen trefflichen Nutzen, das Fleisch aber läßt sich, wenn es nicht wegen seines süßlichten Geschmackes eckelhafftig fället, oder wo dieser durch Saltz und andere gute Zurichtung demselben benommen worden, wohl genieſſen. Es giebt aber der Dächse zweyerley Arten, nemlich Schweins-Dächse und Hunds-

Hunde-Bücher. Jene, die Schweren Bücher, sind in drei Abtheilungen, und haben den Vorzug vor den Leichten, daß sie nicht nur allein über Hunde, sondern auch über die andern Thiere, als Pferde, Rinder, Schafe, Schweine, Hasen, Füchse, Katzen, Mäuse, Ratten, Wölfe, Bären, Affen, Elephanten, Kameelen, Löwen, Tigern, Panthern, Leoparden, Luchsen, Wölfen

den Zug stets einen andern mit ein paar Gries-
hen auf den Schoß, oder in den Mund nehmen,
neben und der Deichsel von diesen aufzuwarten
und nicht weiter zu laufen, als er einen Befehl
dazu thut, oder bis ihn denn der Fuhrer
selbst wieder hinjagt, auf der Reise aber, wo
alle lebendige Hinder, weder er mehr weder be-
darf noch kommen kan, in der Stadt Deichsel-
hunden aber an denjenigen Orten weiß zu ge-
brauchen, an der Deichsel zu laufen, die Pfer-
de sicher und wohl die Winter-Bahn leiten,
auch gute Gesellschaft machen kan, und sich
selben freilich herum gewehnen werden können.

Deichsel-Hund, Deichsel-Pudel, Deichsel-Schnauzer, ist eine Art von kleinen Jagd-Hunden, welche zur Deichsel abgerichtet, und solche damit zu ziehen, gebrauchet werden. Sie sind einer mittlern Statur, haben einen langen schlanken Leib, und mittelgrossen ausgesperrten Fallen, damit sie desto besser zu Pferde und Deichsel gebraucht werden können, sie sind allerhand Farben, doch meistens braun, Dieterlen sind sie gut, und haben selten eine harte Haare. Ihr Geschäfft nach dem Ort, welche gerade Deichsel-Hunde sind, ist bekannt, wie die Pudler Hundreich. Die ersten sollen sicher an der Deichsel, und sind die rechte Deichsel-Hunde bleiben, weil sie lieber unter der Pferden sich aufhalten, als weil sie dem laufen lieber oder der Leuten, gehen mit Gemächlichkeit, und Bedächtlichkeit, weil sie aber gar zu klein, und sich dadurch gefährlich thun machen können, müssen sie recht abgerichtet werden, damit sie sich vor den Pferden zu hüten wissen, und in der Mitten, oder etwas darüber, nicht aber zu sehr, und zu weit abgeschnitten Bund neben der Deichsel laufen, damit sie nicht in Gefahr kommen, verlohren und umkommen mögen, und damit sie auch desto geschwinder, und mit mehrerer Bequemlichkeit, wenn sie müden, oder sonsten ihnen beschwerlich werden sollten, in den Bund oder nachgehenden Wagen, oder auf den Deichsel-Pferden aufgenommen, Damit auch ein solcher Hund Deichsel-Hund werden könne, muß er nicht zu klein, dabey auch nicht allzuviel Feuer und Lebhaftigkeit besitzen, sondern mehr ein Hund, der gedächtig, Gemüth hierzu zeichnet machen. Deichsel-Hunde werden auch zur einerley Art Gebrauch Canada erbauet, um die Pferde und Deichsel, so sich mitunter Jagd-Hunde verbeissen, einzuhalten, oder sie sonsten zu leiten, und zu führen, wie auch zu Jagdzeiten, und sonsten. Man hat auch eine gewisse Art Deichsel-Hunde, welche sich an die Deichsel der Pferde bey der Art der Wagen so gewöhnen lernen, daß sie nicht weiter, als bis an dieselben laufen, und sich nicht unter die Pferde hinein begeben.

Deichsel-Hund, sind ebenfalls diejenigen Hunde, welche sich gewöhnen lernen, an der Deichsel zu laufen, und sie zu ziehen, oder sich darunter zu begeben, und sich nicht vor den Pferden zu scheuen, unter die Pferden denen Bund-Jagten zu folgen, und sich nicht zu verlieren, sondern darauf der Reuter nicht die Gedanken machen darf, sie verlohren. Sie werden Deichsel-Hunde genannt, und sind Deichsel-Hunde, wie auch Deichsel-Pudel, Deichsel-Schnauzer, und Deichsel-Spitzer bekannt.

Deichsel-Schnauzer, heißen diejenigen Hunde, welche sich gewöhnen lernen, an der Deichsel zu laufen, und sie zu ziehen, oder sich darunter zu begeben, und sich nicht vor den Pferden zu scheuen, unter die Pferden denen Bund-Jagten zu folgen, und sich nicht zu verlieren, sondern darauf der Reuter nicht die Gedanken machen darf, sie verlohren. Sie werden Deichsel-Hunde genannt, und sind Deichsel-Hunde, wie auch Deichsel-Pudel, Deichsel-Schnauzer, und Deichsel-Spitzer bekannt.

Deichsel-Spitzer, heißen diejenigen Hunde, welche sich gewöhnen lernen, an der Deichsel zu laufen, und sie zu ziehen, oder sich darunter zu begeben, und sich nicht vor den Pferden zu scheuen, unter die Pferden denen Bund-Jagten zu folgen, und sich nicht zu verlieren, sondern darauf der Reuter nicht die Gedanken machen darf, sie verlohren. Sie werden Deichsel-Hunde genannt, und sind Deichsel-Hunde, wie auch Deichsel-Pudel, Deichsel-Schnauzer, und Deichsel-Spitzer bekannt.

Dämlein, siehe Dam-Thier.

Dämpfen ein Essen, muß in der Küche ein jedes Gericht, welches gedämpfet werden soll, oder Essen in ein Geschirr oder Topff thun, und solches gut verbinden, oder verkleben, und zudecken, hat, daß die in Dampf steigende Feuchtigkeit nicht darein dringen, noch sich sonst die Hitze durch solches Geschirr, in den Essen auch und nach weiter ausbreiten, und also das Essen gar werden möge, wenn an das Essen so vielen nöthig hat. Den Topff kan man auch in einen andern, mit Langlauer gedämpfter Essen kochen, in welchem Fall derselbe, wenn er gedämpfet, nicht gar oder lädig, so muß man offters den Deckel abnehmen, und nachsehen, damit beyde den guten Geschmack verlieren.

Dämischer Dachs, siehe Dach, Jagd-Dach, Dachs-Arten, Dachs-Leder.

Dahle, siehe Pahle.

Damast, ist eigentlich ein Edelmt Gewebe, welches in Damascus erfunden worden, und aber auch auf eine Gattung von Leinwand, Zeug, Tapezerey, und sonsten, wie auch Wollen-Zeuch nachgemacht worden; wie auch Damast-Leinwand, Damast-Zeug, und rechte Damast auf einem leinenen Zeug, der einen schönen Glantz hat, und sonsten Damast heißt, darvon einige verschiedene Blumen und Bäume gewachst, es ist ein eher zum Tischen, und zu den Blumen wird es auch gepresset, und gerollet, Es wird dergleichen Damast theils in Holland, theils in Frankreich, theils auch in Teutschland gemacht, und verfertiget. Wobey leicht kommt sich auch eine jede Frau, die Gattung und Figuren in einem Buch leichte gemahlet, und gezeichnet findet, und die solches zu machen weiß, und

ihnen Damen3 genannt wird. Man hat zum oben beschriebenen Brette zwölf schwarze und zwölf weiße Steine, die Damen, Damensteine, Damen-Steine, Damen-Spielsteine, Damen-Spielsteine, Damen-Steine, Damen-Spielsteine, Damen-Steine, Damen-Spielsteine, Damen-Ste

bert er auch einen Schiffsdamm. Die Breite der Dämme beträgt von dem beschrittenen Wasser-Grund des Teiches, welchen man hier Wasser-Boden nennet, bis zu dem Wasser-Spiegel 3 Ruthen, und die Höhe 2 Ruthen 3 Fuß. Die Dämme sind mit Rasen und Steinen belegt, und mit Bäumen bepflanzet, damit sie desto fester werden, und die Wellen desto weniger Schaden thun können. Die Länge des Dammes ist der Breite des Teiches gleich, und beträgt 1 Ruthe 3 Fuß. Die Breite des Dammes ist der Höhe desselben gleich, der Abwasch aber ist 1 Ruthe 3 Fuß. Der Damm ist 1 Ruthe 3 Fuß hoch, und hat 1 Ruthe 3 Fuß Breite. Der Abwasch ist 1 Ruthe 3 Fuß. Der Damm ist 1 Ruthe 3 Fuß hoch, und hat 1 Ruthe 3 Fuß Breite. Der Abwasch ist 1 Ruthe 3 Fuß.

Damm, ein Wasser-Damm, ist ein Damm, welcher das Wasser in einem Teiche, Graben, Bache, Flusse, Strome, Meere, oder Hafen, zurückhält, und verhindert, daß es nicht weiter fließen kann, als es soll. Die Dämme sind entweder Erd-Dämme, oder Stein-Dämme, oder Holz-Dämme, oder Faschinen-Dämme, oder Pfahl-Dämme, oder Sand-Dämme, oder Eis-Dämme, oder Schnee-Dämme, oder Mist-Dämme, oder Lehm-Dämme, oder Thon-Dämme, oder Leim-Dämme, oder Kalk-Dämme, oder Mörtel-Dämme, oder Cement-Dämme, oder Beton-Dämme, oder Asphalt-Dämme, oder Pech-Dämme, oder Teer-Dämme, oder Harz-Dämme, oder Wachs-Dämme, oder Fett-Dämme, oder Öl-Dämme, oder Wasser-Dämme, oder Luft-Dämme, oder Feuer-Dämme, oder Licht-Dämme, oder Schatten-Dämme, oder Finsternis-Dämme, oder Nacht-Dämme, oder Tag-Dämme, oder Sonnen-Dämme, oder Mond-Dämme, oder Stern-Dämme, oder Himmel-Dämme, oder Erde

ein, als man in einer Hand halten mag, und lasse es mit einander sieden, und trancke das Roß davon. Noch ein bewährtes Mittel für den Dampff soll dieses seyn: Man soll Ameisen-Nester mit allem, was darinn ist, nehmen, und sie in einem neuen Sack zusammen thun, (je mehr man haben mag, je besser es ist) diesen Sack soll man zubinden, in einen Kessel Wassers thun, und wohl aufsieden lassen, und wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten, soll man den Kessel wieder füllen, und wieder drey Stunden kochen lassen, darnach den Sack sampt allem, was darinnen ist, heraus nehmen, und an einer Stangen über den Kessel hängen, daß es wohl austrieffe, denn schäumet man das Unreine vom Wasser ab, lässet dieses kalt werden, und das Pferd davon trincken. Man giebt ihm kein andres Wasser, bis es dieses ausgetruncken hat.

Dampf, ist auch eine Kranckheit der Menschen, und bestehet in der Engbrüstigkeit, darinne als ein Hausmittel vorgeschlagen wird, Hopfen in Wein zu sieden und zu trinken, oder aber Roßmarin-Blüthe oder Blätter in Weine oder Honig bis um die Helfte eingekochet, und bey Schlafengehen davon getruncken. Siehe des armen Landmanns Arzt.

Dampf, heist die verdünnete und aus einem feuchten Körper ausdünstende Feuchtigkeit; dahingegen Dunst die verdünneten kleinen und aufsteigenden Theilchen aus einem trockenen Körper bedeutet. Aus dem Dampfe und Dunst der Erde werden Winde, Regen, Schnee, und Ungewitter in der Lufft erzeuget; allerhand Vorhersagungen und Zeichen in der Wirtschafft von dem Wetter, ja auch verborgenen Wasser-Quellen, Mineralien und Metallen daraus gemachet und daran bemercket. Der Dampf kan auch verschiedene böse und gute Wirckungen bey den Gewächsen, Menschen und Thieren haben. Und daher hat ein Wirt den Anblick und den Geruch des Dampfes auf vielerley Weise in obacht zu nehmen.

Dann-Hirsch, siehe Dam-Hirsch.

Darm-Bruch der Pferde, siehe Bruch.

Darm-Gicht, (Grimmen oder Bauch-Wehe) der Pferde, ist ein heffiger Schmertz in den Gedärmen, welcher mit einer grossen Aufblähung des Leibes und harter Verstopfung der Gedärme verbunden, darbey öffters eine Entzündung entstehet, die kurtzes Ende machet. Sie kommet entweder von harter Arbeit, oder geschwinden Reiten und Erkälten her; sie wird auch durch grossen Unfleiß und Unachtsamkeit verursachet, wenn man nicht Achtung giebt: Ob die Pferde zirchen können oder nicht? und ob sie zu rechter Zeit stallen? Denn wo die Därme und der Eingang zur Blasen verstopfft werden, so blähen die Winde das Gedärme auf, daß die Pferde nicht nur grossen Schmertzen leiden, sondern auch öffters plötzlich umfallen und sterben. Man kan diese Kranckheit bald mercken; Wenn die Pferde mit den Füssen scharren, niederfallen und sich wältzen, wenn ihnen die Ohren kalt sind, wenn sie krumm zusammen und an keinem Orte stille stehen, am gantzen Leibe, besonders aber am Geschröte starck schwitzen und nicht fressen wollen. Wie nun das beste Mittel dafür ist, dem Leibe bald eine Oeffnung zu verschaffen, also darff man auf der Reise, wo sonst kein Mittel vorhanden, dem Pferde nur Menschen-Harn, so warm er gelassen worden, eingiessen. Sonsten aber dienet folgendes Clystier darwider: Nehmet drey Hand voll braunen Kohl, siedet ihn wohl im warmen Wein und Wasser, thut ein halb Quartier Baumöl darein, giesset es durch den Clystier-Sack, und wenn es laulicht oder ziemlich kalt worden, so ziehet es in eine Spritze, und drücket es dem Pferde wohl in den Mast-Darm. Oder nehmet ein halb Nösel Schaaf-Milch, thut darein ein Loth Saffran, ein Loth Feld-Kümmel und ein Loth Camillen-Blumen, wärmet die Milch, und giesset sie sodenn dem Pferde ein. Oder aber zerstosset Knoblauch, und thut zweymahl so viel Lorbeer-Oel dazu, damit salbet das Roß um den Nabel fein starck und aus allen Kräfften, so erweichet es ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen. Wenn grosse Blähung und Verstopffung dabey ist, welche, wie obgedacht, einem Pferde bald das Leben nehmen können, soll man folgendes Clystier brauchen. Recp. Käs-Pappeln, Eibisch-Kraut, Bören-Klau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, schwartze Nießwurtz zwey Loth, groß- und kleine Sennet-Blätter vier Loth. Diese Stücke durch einander gemischet, in einen Topff gethan, mit frischem Brunnen-Wasser gesotten, bis daß von dreyen Maassen eines bleibet, darinnen zertreibet noch Diaphœnicon eines Eyes groß, einen Löffel voll Saltz, vermischet alles wohl, und brauchets mit der Spritzen. Oder nehmet ein Stücklein Speck eines Fingers lang, und starcken Daumens dicke, bestreuet das wohl mit gepülverter Odermennige oder Agrimonien, stosset es ihm wohl in den Mastdarm, es wird bald helffen. Nicht schädlich ist es, wenn man Hand und Arme mit Seiffen schmieret, und so weit man kan, in den Mastdarm hinein greiffet, und heraus ziehet, so viel man kan, weil bey dem Ausgang meistens die Verstopffung am stärcksten ist.

Darr-Bleche, können diejenigen Bleche genennet werden, die man einiger Orten an stat der Horden auf die Darren zu legen pfleget. Es bestehen dieselben aus starcken zusammen genieteten schwartzen Bleche, welches, gleich einem Durchschlag, durchlöchert; sie haben den Nutzen, daß sie beständiger als die höltzernen, und sich nicht leichte zusamt der Darre anzünden, erfordern aber eine mehrere Aufsicht, in Ansehung des Maltzes, damit dieses wegen vieler Hitze nicht so jählings und allzuviel darre. Diejenigen, denen diese Bleche zu kostbar, pflegen sich

hat dieses nur einzelne Besitzungen dieses Namens zu bedeuten? Der Dorfbesitzer hat den Gesichtsdruck der Mitglieder Dorer zunächst empfunden, denn sie haben ihn auf Dorfe vor dem Dorfe des Dorf-Dorfe.

Dorer der Dorer, und dann auch einfach Dorer von Dorer, und dies in manchen alteren Fall- und Dorer-Briefen schreibet, gegen den anderen weiten. Dann hat deren den einer Dorf-Dorfgut und Dorfgut, Dorfgut, Dorfgut,

gelb, hat entweder einen kleinen harten Kern, oder Dattel-Kerne sind gar nicht darin, oder hartens jeden bis zwanzigst Tags in Wasser mit etwas Honig und Zucker eingemacht, wird fleischig, und, wenn sie wieder abgetrocknet, beybehalten, und in einem wohl-zu-Ende kochen, in machen in weiter hin, und wieder mit in einen Topf in ein Lauge-Wasser und weichsel Blat über sich, so man kaltes Wasser, und wohin Früchte warm darüber, wiederholt wieder, bis die Blätter weiches, so werden sie sehr gut, und bleiben lange, wenn sie in einen Topf mit Honig, und Zucker und Zimmet bedeckt, und wieder

sicher Zufälle hinein, zerstört und den Lein verdirbt.

Baum, ist der zwölfte Theil eines Werkschuhes oder Zolles, der hinwieder in zwölf Theilen oder Grehen (Linien) abgetheilet wird.

Baumung, ist eine Arbeit des Maurers bey Menschen und Thieren, worunter ihre Todtgruben, wie Gräber, Bestehen, in denen Thieren die Gase und Gesundheit der Fleischer verfaulen. Daher kommen Pestilenzen, wenn die todte Thieren ihren Unrath haben, das beste und gesundeste Fleisch verderben, und die Menschen ansteken. Darum ist das Fleisch der weibersüchtigen Thieren, wenn sie nur eine todte Zeit haben, anzurühren, besonders in den Thieren, die Wolf und Hund ermorden lassen, und nachdem es mehrer am Fleische ist, den man essen will, desto mehr ist es denn weit gefehlet in den andern Magen, in die Haube oder Netz, in die Gedärme, und diesem aber ein noch besser vermeidet ist das Fleischmasser vom Kopfe Baum ist ein Gruben zwischen zusammen gesetzten Steinen, und darauf gebauet, in den man todte Thiere, als Pferde, Ochsen, Kühe, und andern Mangen mit Unrathkommen, schleppet, da eben leicht die todte Thiere in auch zum Theil in Gruben, daß sie nicht den Fleischern, und auch den Menschen, die sich unter dem Fleische, welches sie kaufen, verderben, und ihnen Krankheiten machen, so schleppet und unterstellet sie in auch die Todten, die sie nicht begraben, die Gebeinen Thiere, die nicht niederbrannt, z. E. Schinken, Würstlein, Wurstlein, Fleisch und in vielen Anmerkungen und Sachen, darum ein solches Fleischmasser, Gruben, verderlich in der Wichtigkeit ihren verderbenden Schaden thun.

Bobbel oder Bobel, sind eigentlich nur derjenige unordentliche Holzerne Keil anzeiget, der man gemeiniglich in den Wagen und Karrenkasten eingetrieben pflegt, das darein zu packen, Laden, Bretter, Holz und dergleichen, desgleichen auch die gemachte meilen Keile, so sind denjenigen Keilen ähnlich, womit man Holz zerspaltet, welches sind Bobbel genennet, und gemeiniglich von dem Holze, der herum gehen pflegt. Auch sind man sie ei- gentlich und schlecht Keile dazu gebrauchen, das sicherere stellet und zu befestigen.

Bobel, Boden oder breites Eisen, auch Hobeleisen, Hobel-Boden, ist eben dasjenige Eisen, das in den Hobel gehöret, und mit einem Keile darein befestiget wird, damit es die Späne abschneide, und die Bretter glatt und eben machet.

Bobel oder Bobel, sind eigentlich nur derjenige unordentliche hölzerne Keil anzeiget, der man gemeiniglich in den Wagen und Karrenkasten eingetrieben pflegt, das darein zu packen, Laden, Bretter, Holz und dergleichen, desgleichen auch die gemachte meilen Keile, so sind denjenigen Keilen ähnlich, womit man Holz zerspaltet, welches sind Bobbel genennet, und gemeiniglich von dem Holze, der herum gehen pflegt. Auch sind man sie ei- gentlich und schlecht Keile dazu gebrauchen, das sicherere stellet und zu befestigen. Bobel, Boden oder breites Eisen, auch Hobeleisen, Hobel-Boden, ist eben dasjenige Eisen, das in den Hobel gehöret, und mit einem Keile darein befestiget wird, damit es die Späne abschneide, und die Bretter glatt und eben machet.

Bobel, oder wie die Bauren sprechen: Bobbel, siehe Bobbel.

Dezember, ist der zwölfte und letzte Monat im Jahr, vom Januario an gerechnet, aber der jehrende unter allen, der mit seinen 31 Tagesstunden seinen Vorgänger Novembrem bey weitem übertrifft, welcher nur mit neun und dreißig Tage hat, ist der Hertzhaft-Erbe und Beschützer der letzten Jahr-Zeichen der Winters oder des letzten Jahr-Zeichens der Sonnen, und wird von dem Sinnbilde Zeichen des Stein-Bocks trieb, welches in der Sternkunst das zehende unter den Zeichen sind, die diesen Monath, als den Tag nach dem Weihnachten, in einem Jahre, da eher oder nach einer Tag eher, nemlich am ein und zwanzigsten Tage, die Sonne in Zeichen Zeit beginnet, und den kürzesten Tag, und die längste Nacht, in dem Jahre treffet wieder zu machen, dieß aber abzuwenden und zu verhindern, ist nicht möglich, das ist den Monat den Hohe- oder Christ-Monat genennet, dieweil in selbigen Christ-Fest, und der Christlichen Kirche ersetzlich in demselben Monate gefeiret wird, und Christ-Jahr, Haus- und Hirt-Feste Monat aber in einem Jahre, nachdem der Tag eher oder nach einkommt zu machen habe, kan man in den 31 Tage Stunden, die dieser Monat hat, unterbringen der nächsten. Auch kan man deßhalb den Dezember, Christ-Monat nennen, weil der Buchstabierer des Heylandes Jahres auf diesen Monat fällt, und weil auch beide und alle Sonntage Monats, worinnen und in welche gedachte Buchstabierer Sonntage sie meret werden, dadurch den Advent oder die Zukunft Christi, und Christ-Fest, als der Menschheit sonderlich zuerkannt werden. Sonderlich aber heißt dieser Monat Christ-Monat, weil in selbigen, als in dem, wo mehr- lührlich dahin gelenet werden, indem die Geburt Christi, als der Menschheit Fest, in selbigen ist, durch diese Ursache ermeldenamt und Christ-Monat genennet, und gebräuchlich worden. Die Christ der meist Völker sind darinnen, daß sie diesen Monat mit Gastereyen, Uberhaut und in Ansehung der Mannichfaltigkeit der Speisen, die sie diesen Tag und Tag, nach dem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Delicatessen in der Wirthschaft anbringen, ist eben so unterschied. Bilden wir neben sich abendländischen Jesus nach fortpflanzen, sind den vielmehr unterschieden, daher mit denen in derselben Gegenden und Ländern, wo sie sind, die sie auf das fleißige bemühen, als an die Gebräuche, die sie in Ansehung der Speisen, und die Gastereyen, und die Gebräuche in der Zeit wirklich erscheinen sey, in zur ein Beyspiel, das Gänse-Essen, das Fisch- und Krebsen-Essen, das Karpfen-Essen, das

Deck-Betts, heißen diejenigen Stücke, aus denen zusammengesetzt Betten, Betts, worin sich zugedecken pflegt, wenn man schlaffen gehet, wenn man Bettstatt, Ob-Betts und Bolster darzu gehören, sintemal es vor eine besondere Bettstatt nicht gehalten werden kann, wenn nur der Unter-Bett einen Bolster, im Winter aber ein Bett mit einem Bolster zugedecket wird.

Decke, wird alles dasjenige genennet, womit man etwas bedecket, als Pferde-Decken, Wand-Decken ꝛc. wovon an besondern Orten gehandelt wird.

Decke, Decken, ist eine Arbeit in Wollenen, gewirkte der Länge, auch breite Stücken, einiger Orten vor der Dämpung, einigen Orten aber auch nachher gewirket, wie denn die so genannten Wien-Decken nachhero gewirket, ja vermischen hat, da nemlich derselbe mit dem Einschlage Faden, gleichsam eine Furche zum Grund hat gemacht, und hernach auf die Seite gelegt, als denn in derselben, und in diesen am besten hineingedrucket, damit der Einschlag-Faden recht oben bleiben, ein wenig mit dem Faden verwirret, und hernach mit der Lade recht fest und gleichen Stoß, Ob- und Unterschlag, und also einen ganzen Stoß gemacht worden.

Decke-Leder, Cuire, können eine Tuch-Art, sind aus Eisen gemachte, und mit Spitzen versehene Eisen, welche in Sattel-Kammern über Stühlen mit Nieten versehen, oder Deckel-Leder, und wo die Sättel in Achten einen Riß / der Mit-Stamm, daß sie nemlich allemahl zwey Stücke Leder gegen einander, damit die Leder nicht abschlagen, und der Schweiß / Koth in solche sich ziehen kann.

Decke-Tücher, vor die Roß-Aemter, Mäntel, und sonderlich Decken, die Pferde, sonst mit sämtlicher gewehrter und Rüstung, und an den Kutschen, Chaisen, Schlitten, Carossen, und zwischen Leitern und bequem gemachten Pferden gebräuchlich. Die Decken müssen lang, breit, warm, viel sind und nutzen Leder, wie auch Filtzer, haben gemeine Leder, die Aeltere Decken aber nicht nöthig als eine Wien und Mähren Decken, und wie die Decken zum Zug weit dicker sind, die Decken aber Pferde mit einer Leder-Decke, und der kleinen Hunden haben Chaisen einer Ell lang, und Schlitten-Decken, die Chaisen auch an den beyden schmalen Seiten bey Damen von zwey zu zwey Schuhen weit mit der Schnürlein zusammen, damit das Decken an jenen Stangen schnallen, und von so viel Breiten als nöthig gemachet.

Decken über Cammer-Matten, siehe Matten.

Decken, (in Wirthschafts-Rechnungen) heißen Mangel über Gebühr, welche man einem die Rechnungen Führenden Beamten oder Wochen-Meister oder Zahler-Rechnungen zu machen pflegt. Wenn nemlich Rechnungen von einem unsuccessiven Mann angenommen werden, der darüber Zeit seines Lebens Rechnung gethan, so werden die Rechnungen gedecket, wird, was auch Rechnungs-Decken genennet, und solche Rechnungen heißen gedeckte.

Decktuch oder Deckbett, ein Daun-Stück von dem Theile der Bettung, welches die Wagens oder andern Fuhr-Werken, so man zwecken nennet, bedecket, damit kein Regen darein gehe, ist ein solch Stück Leinen, tunnen, und so lang und breit, als es die Nothdurft erfordert, damit es den Wagen-Zwecken recht bedecken kann, und nicht zu kurz, auch nicht zu lang, damit es nicht zu viel Falten mache, sondern auch den Wagen schön bedecke; sonderlich aber muß es auch mit einem Saum versehen, damit es nicht zerfasere, und nicht zerreiße, und damit es desto besser und dauerhafter sey,

den Aber-Stein weder Schorf und Schmiedbrod zu ſich nehmen.

Der 2tte Stand der Denguelfaun, welcher 7 Jahr währet, iſt der Stand der Jünglinge, und mit einem viel einnehmlichern bunten Gefieder, als der erſte, ſtehen einem Jeden Knaben, und ſie ſind alsdann ſchon ſo ſtarck, daß ſie ihre Eltern in Stich laſſen, und ſich in die Wälder begeben, allwo ſie ſich ihre Nahrung ſelbſt ſuchen, und ſich mit einander in Geſellſchaften begeben, da ſie denn ihre Zeit mit Eſſen, Trincken und Spielen zubringen, und ſich ſo ſtarck ſaufen, daß ſie offt 2 Tage darüber ſchlafen müſſen, ehe ſie wieder zu ſich kommen. Sie ſind alsdann ſchon ſo ſtarck, daß ſie ihre Eltern, wenn ſie ihnen zu nahe kommen, ſchon abtreiben können, und ſ

geschickter Handleuthe seine Haut / Hyperbeln mit einem und dem andern / so auch / die zwey Parteyen Weidemann nur selbst verstehen.

Dicke Lappen Tage / Sonnen-Tage / Sie haben ein ander Haus-Ehre / in solcher ein Gemahlin / allezeit recht / aus einerley Tuch / und ist ausgeredet hat / eine weiß Leinen an Wirckelen / Arrachkamen zubleet. Reden und conversiren / ohne Gesellschafft sein / am mehr nur besonderen Leute / und sich darinnen in der Zeit / Gesellschafft / einen Hut / und einen / finden / auch die Wirckelen / Schlaffen / Gesellschafft / Leuten zu kennen.

Dicke Lappen / die nicht wissen / in sich / an den Hoch / und Niederen Gebrauch der Sprache und Zierlichkeit / weil sie Gesellschafft / mit den andern Weiber / wodurch der sein einen Wirckelen verstehet / und in Gesellschafft / halten muß. Es sind ihr ein oder / auch ein besonderen Umgang / und Gesellschafft / die hierzu mehr Zeit / Arrachkamen / Arrachkamen / einen / einen / Arrachkamen / Arrachkamen / Arrachkam

lichen Reisen nach Proportion des mehrern Aufwands der Kosten, so sie dazu brauchen, als wenn sie ordentlich und zu Hause arbeiten, auf die Tage gegeben werden.

Dill, ist ein Kraut, welches dem Fenchel fast ähnlich ist. Sie wächset etwan anderthalb Ellen hoch mit runden Stengeln und vielen Zweigen, treibet kleine, zerspaltene Blätlein, wie der Fenchel, iedoch schmähler und kürtzer. Oben am Gipffel des Stengels und der Neben-Zweige, kommen gelbe büschlichte Blüthen, nach welchen ein dünner aber breiter und scharf-schmeckender Saamen folget. Dieser wird mit anderer Krätzerey im Merzen oder April, im zunehmenden Monden gesäet, da denn der neue Saamen im Julio reiff, und darauf im alten Monden bey trockenem Wetter gesammlet und wohl verwahret wird. Den Büschel oder die Crone brauchet man bey Einmachung der Gurcken, den Saamen aber in die Quarck-Käse, zum Cappes-Kraute, welches übers Jahr zu gebrauchen, eingesaltzen wird, das Fleisch mit einzumachen, und zu den Würsten, davon denn alle solche Speisen einen anmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden: Denn es hat dieser Saamen die Krafft zu erwärmen und zu zertheilen, dahero er auch in der Artzney zu vielen nützlich gebrauchet, auch in Apothecken ein Wasser daraus destilliret, und ein heilsames Oel davon zubereitet wird.

Dille, Tille, wird das runde und hohle Theil an einer eisernen Schüppe, Mist-Gabel, Kraut-Stampffe, und dergleichen, wo der höltzerne Stiel eingestossen wird, genennet. So führet auch diesen Nahmen derjenige Theil eines Leuchters, in dessen Vertieffung das Licht aufgesteckt wird.

Dinckel, (Dünckel) Düncke-Korn oder Spelt, ist eine Art von Getraide, welches eine mittelmäßige Natur zwischen dem Weitzen und der Gerste hat, indem er eine bessere Nahrung, als diese, und eine geringere, als jener giebet. Der Dinckel ist zweyerley Art, davon die eine dem Weitzen, die andere aber der Gerste ähnlich siehet, beyde müssen auf der Mühle zum Gebrauch gerollet und gestampffet werden, weil man sonsten die Hülsen nicht wol ringen kan. Die Felder, worauf er gesäet wird, muß man also düngen und bestellen, wie die Korn- und Weitzen-Felder. Der Saame soll nicht alt, sondern von dem nächsten Jahr her seyn, und wird am besten von Egidii bis Michaelis gesäet. Er giebt nicht nur ein schönes weisses, gesundes, kräfftiges, allen Menschen dienliches Mehl, sondern läßt sich auch zum weissen Bierbrauen mit sonderbarem Nutzen gebrauchen.

Dinner Lappen, heisset an einem ausgeschlachteten Rinde dasjenige Stück, so unten aus dem Bauche weggehacket worden.

Dinte, heisset diejenige flüßige Materie, so aus klein zerstossenen Gallus, oder klein geraspelten Brasilien-Holtz, oder klein geriebenem Grünspan u. s. f. darunter Kupffer-Wasser, Vietriol, nebst etwas Alaun und Gummi gemischt, aus Eßig, Bier und Wasser zubereitet wird, deren man sich zum Schreiben gemeiniglich bedienet. Es giebt aber nach dem Unterscheid der darzu kommenden Stücke, auch unterschiedene Arten derselben, davon die gebräuchlichsten die schwartze, rothe und grüne. Da man nun unter diesem Worte insgemein nur die schwartze Dinte verstehet, diese auch die gewöhnlichste und unentbehrlichste, so will ebenfalls an gegenwärtigem Ort eines einigen guten Pulvers gedencken, woraus man selbige machen und ansetzen kan. Nehmet des feinsten türckischen Gallus sechs Loth, Vietriol oder so genannt Kupffer-Wasser vier Loth, Gummi Arabicum zwey Loth, Alaun ein Loth, mischet dieses alles, recht klar zu Pulver gemacht, wohl unter einander, giesset eine gute Kanne Eßig oder Bier darauf, setzt es bey Seite, und zwar im letzten Fall an einen warmen Ort, rühret es alle Tage um, und so offte ihr etwas daran zu giessen nothig habt, so braucht darzu Regen-Wasser mit Schlehen-Wurtzeln abgesotten, darein etwas Saltz geworffen worden; denn von Saltz soll die Dinte weder zu dicke werden, noch weniger aber schimmeln: Das Regen-Wasser und im Winter das Schnee-Wasser wird vor das beste gehalten, und darum mit zugegossen, daß der Eßig nicht so starck werde, und folglich die Dinte durchschlage: Der Eßig dienet darzu, daß die Dinte nicht schimmle: Alaun hingegen verhindert, daß sie keine Hefen setzet: Das Kupffer Wasser oder Vietriol endlich erhält sie bey frischer guter Farbe. Wer in übrigem die Dinte lange Zeit frisch und reine zu erhalten gedencket, muß sie fein zugedeckt vor Staub, und sonderlich vor Brotsaamen verwahren, von welchen letzten sie am ersten schimmelt, und in gläsernen, bleyernen und hart gebrannten irdenen Gefässen, die nicht glasürt, aufbehalten; denn von der Silber-Glätte, davon die Glasur eben gemacht wird, verdirbt dieselbe am ersten. Wolte sich jemand auf eine weite, und durch entlegene wüste Orte vorzunehmende Reise mit dergleichen Dinte versehen, der darff nur gedachtes Pulver mit sich führen, doch muß der Gallus, so darinnen befindlich, ehe er darunter gemischet worden, zu verschiedenen mahlen mit Eßig genetzet, und allezeit wieder dürre gemachet worden seyn, wenn er denn bedürffenden Falles nur etwas weniges davon in ein Näpgen schüttet, dieses zubindet, in ein wenig Wasser oder Bier und dergleichen eintuncket, daß es sich recht satt und vollziehet, alsdenn aber in einem Schälgen oder andern Geschirr rein ausdrücket, wird dieses die beste Dinte geben, wenn auch schon diese Operation ein paar mahl wiederholet wird.

Dinten-Fisch, oder Dinckten item Black-Fisch, ist ein Fisch, der ein sehr schwartzes Blut hat, welches er von sich lässet und das Wasser damit färbet, daß ihn die Fischer nicht sehen können.

Diptam, ist ein Kraut, davon dreyerley Gattungen bekannt sind. 1) Der Cretische Diptam; 2) falsche Cretische oder Wirbel-

Dohle, (Dohl) ſ. die weiſſe oder graue Dohle, ſ. Weiſſe Dohle, Graue Dohle, Dohlen-Krähe, Dohlen-Vogel, Dohlen-Weiden, Dohlen-Zaun, Dohlen-Zeiſig, Dohlen-Zeiſig-Weiden.

Der Dohlen-Vogel, Dohlen-Zeiſig, Dohlen-Zaun, Dohlen-Weiden, Dohlen-Krähe, Dohlen-Weiden, Dohlen-Zeiſig-Weiden, Dohlen-Zeiſig-Weiden, Dohlen-Zeiſig

die Raub-Vögel gezehlet werden, ob sie sich gleich mit denenselben zusammen hält, allermassen sie auf kein Aas oder Luder fället, sondern meistens Korner und Früchte genieſſet; dahero auch dieser Vogel wegen seines wohlschmeckenden Fleisches, besonders wenn er noch jung ist, gern zur Speise gebraucht wird. Er macht sein Nest auf hohe Bäume, pflegt auch gerne auf Thürnen und hohen Mauren in Löchern zu brüten. Wenn er noch jung aus dem Neste gehoben, und ihme die Zunge gelöset wird, so kan man ihm allerhand schwätzen lernen, wie einer Elster. Er wird mit seines gleichen lebendig auf den Wänden, oder auch mit dem Falcken gefangen.

Dohn, (Thon) ist eine Art weißlichten, fetten und ungemein festen Erdreichs, welches am besten vor die Töpffer, allerhand Gefäſſe daraus zu formiren, und vermittelst des Feuers stein-hart zu brennen, und zu Verwahrung derjenigen Oerter und Plätze, welche Wasser halten sollen, dienlich ist. Die mit Dohn vermengten Felder, (welche, weil sie viel Nässe an sich ziehen, und langsam trocken werden, meistentheils sauer sind) bringen unter dem Korn viel Treſpen; Weitzen und Gersten aber will gar nicht drinnen fortkommen; wenn sie auch gleich offt gedünget werden, so ziehet doch der Dohn durch seine Nässe den Dünger dergestalt wieder aus, daß kaum einmahl etwas Korn und Haber drinnen wächset. Dergleichen Aecker wollen sowohl mit Pflügen und Eggen, als auch überhaupt mit der gantzen Bestell-Zeit wohl getroffen seyn, wenn man seine drauf gewandte Mühe und Arbeit in etwas bezahlet haben will.

Dolde, wird das Haupt an einigen Gewächsen genennet, so aus der Blume und dem Saamen bestehet, welche oben auf dem Stengel in die Rundung, gleich als eine Krone wachsen; dergleichen Dolden oder Kronen hat die Dille, der Fenchel, Pastinac, und dergleichen.

Doll-Kraut, siehe Bilsen-Kraut.

Domainen-oder Cammer-Güter, sind solche Güter und Fonds von Fürstlichen Einkünfften, welche vom Lande oder dessen Fürsten selbst zur Unterhaltung seiner Person, Familie und Hoff-Staat gewidmet, und daher nach denen Domainen-Rechten ohne Einwilligung des Landes, ja auch nicht einmahl so lange man von dieser Beschaffenheit Nachricht hat, durch Verjährung veräussert werden können. Sie werden auch Cammer-Güter genennet, und sind von des Fürsten Patrimonial-Gütern, als die ihm gantz eigenthümlich gehören und veräussert werden können, zu unterscheiden. Allein in Deutschland kan man nicht alle so genannten Cammer-Güter gleich vor Domainen halten, weil diese Güter öffters aus denen alten Geschlechts- und Haus-Gütern entstanden, und da ehemahls dieses Domainen-Recht unbekannt war, nicht eben allemahl in der Absicht zur Fürstlichen Cammer-Administration gezogen worden, daß sie eigentlich Domainen seyn solten. Und eben daher kommt es, daß viele unter dem Wort Domainen eigene Fürstliche Patrimonial Güter verstehen und die iezt gedachten Rechte nicht einräumen wollen. siehe D. Gasseys Einleitung zu œconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften, D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wissenschafften II Theil. p. 15 seq. it. 82 seq.

Donen, Thonen, Mäschen, Schleiffen, oder Schneissen, sind eine Art von Schlingen, worinnen sich zur Herbst-Zeit Drosseln und andere kleine Vogel selbsten zu fangen pflegen. Es giebt deren zweyerley Arten: Bügel-Donen und Bast-Donen. Die Bügel-Donen werden von vier bis sechs Pferde-Haaren, so aus der Mähne oder dem Schweiff genommen worden, geflochten, und in dem obern Theil eines guten, zähen weidenen Bügels durchgezogen, dieser aber an beyden Enden zugespitzt, und wenn man Ebereschen- und Vogel-Beere hinein gehängt, in denen Donen-Gängen oder Donen-Steigen, an die Bäume gestecket. Wenn nun der Vogel im Spriegel sitzet, und nach den Beeren langet, da er nothwendig den Hals durch die Schlingen stecken und strecken muß, so ziehet sich die Schleiffe zusammen, und ie mehr der Vogel sich zu entrinnen bemühet, ie härter und fester wird ihm der Hals zugezogen, also daß er endlich erwürgen, und daran hängen bleiben muß. Die Roß-Haare soll man, nach einiger Meynung, nicht von verreckten und ungefallenen, sondern von lebendigen, oder von solchen Pferden, die von den Schindern und Wasenmeistern, todtgeschlagen worden sind, vernehmen. Wenn die Donen anfangs von dem Wendemann aus Roß-Haaren verfertiget sind, deren bisweilen etliche hundert auf einmahl gemacht werden, schleifft man solche an ein rundes, dickes Holtz, das so groß seyn muß, so weit die Donen, im Richten sich öffnen sollen, wirfft sie also angeschleifft in ein siedend heisses Wasser, läſſet sie eine Weile darinnen sieden, und hierauf am Holtz etliche Tage also bleiben, bis sie recht trocken worden sind, denn ziehet man sie ex horia ein, und sollen ihnen hernach Regen und Wind deste weniger Schaden thun können. Die von Bast verfertigte Donen, werden nicht besonders mehr gebraucht, und thut man besser, wenn man sich ja ihrer bedienen will, solche zu kauffen, weil sie sehr viel Mühe zu machen kosten, und das Schock vor ein paar Groschen zu bekommen ist. Der Donen-Fang oder das Schnait-Begehen, fänget sich bald nach Jacobi an, wenn die rothen Ebereschen-Beere reiff, und recht hell hervor blicken; denn wenn sie überständig oder gar zu dunckelroth werden, so können die Vögel solche von ferne nicht so wohl sehen. Wegen des Ortes der Schnait oder des Donen-Steigs, da besagte Bügel mit denen Schleiffen zum Fall der Vogel festgemachet werden können, ist zu mercken: daß selbiger entweder auf denen Wiesen oder auch in denen dicken Wäldern und Gebüschen müsse ausersehen, und in diesen letztern sonderbare gerade Gänge hin und wieder gemacht werden, damit man seine Donen oder Schnait desto besser begehen und leichtlicher finden kön-

an. Die Zeit, wann die Donner kommen werden, ist nicht, sondern in gegen Frühjahr, etwan um jenen Tag an. Denn es pflegen sich die Donner nicht vor Mariä Lich- und Reinigung zu hören lassen, und nicht nach Georgii, sondern nur selten nicht vorher.

Schmidt über Donner, wenn man vor den ersten Donner Brunn abgetrocknet Eisenstein, so wird solcher Brunn niemahlen trocken, sondern wird immer gut Wasser geben.

Donner-Aexte, siehe Keile-Aexte.

Donner-Bäume, sind die Bäume, welche durch verwandte Gewächse, welche von der Luft zerstöret, und zunichte gemacht seyen, den Bäumen, gedeutet aber bey dem Daniel Nebuchadnezar, als nach seinem Traum von seinem Traum alle getraumt wird, und er seiner Meynung nach von seiner Gesellschaft verstossen, und mit den wilden Thieren hatten es nur eine Meinung, und mit dem Gewächse auf dem Felde einerley Gemüth, und verderbten Nachgedanken hatte.

Donner-Keile, siehe Ferr-Keile.

Donner-Kolb, siehe Donner-Keil, Donner-Aexte.

Donner-Loch, wird eben dasjenige genennet, welches der Donner in die Erde schlägt, und der bey solchen Gelegenheit verschüttet, und zugeworffen worden, dann es pflegen solche Löcher, wann sie nicht zugeworffen werden, sich immer tiefer zu senken, und zu vertiefen, und wird dasselbige manualiter Beschreibung, so noch der erhaltenen Relation, und auch Augenschein bey dem Bauman sich befindenden Umständen, denen Bäumen, Gesträuchen, Steinen, Erdreich, und andern Umständen, eine Philosophische Lection, welche nehmen deßen Kind an, zum vollkommenen Verstande, und besserem Verstand der Sache, daher Donner-Löcher, Donner-Bäume als wie die durchbrochenen, die da gleichsam durch die Erde durch gehen, und durchen aber nicht finden, wenn sonen der Hahn kommen will, so ist es ein Zeichen der Schaden, das Gott in Brunn 4. Ch. 1. Donner-Löcher, wann sie nicht zugeworffen seyn, und mit unterschiedlichen Materialien verwahret sind, so pflegen sie sich immer tiefer zu senken, Daß Wasser, Koth und dergleichen hinein laufen, und verderben, und verunreinigen das Wasser, in den gemeinen Anmerkungen sind viel hundert Donner-Löcher, die man in Bergen, Felsen, und Steinen findet, und ist der Aberglaube bey den Leuten sehr groß, wann sie ein Donner-Loch finden, so graben sie nach, und suchen darinnen Schlangen-Eyer, und Donner-Keile, und Donner-Aexte, und Donner-Bolzen, und Donner-Steine, und Donner-Kolben

Blätter schmäler, und seine oberste Zweige mit weissen Blümlein gezieret sind. Das dritte Geschlecht ist dem vorigen ebenfalls auch gleich, ausgenommen, daß es kleiner ist, und gelbe Blumen trägt. Das vierte Geschlecht hat etwas schmälere und längere Blätter, als die andern. Seine Blumen kommen sowol oben an den Stengeln, als auch mitten im Gewächs herfür, von Farben etwas bleichbraun, sonst ist es den andern gleich, ohne allein, daß es kleinere Blumen und Knöpflein hat. Dieses letzte Geschlecht findet man im Felde unter dem Haber, und wird daher auch das wilde genennet; die drey erstern aber werden in den Gärten gezogen, da sie sich denn fast von selbst vermehren, und zwar theils durch ausfallenden Saamen, theils durch die sich ausbreitende Zäserlein, der obschon ziemlich hart- und holzigten Wurtzel. Wenn man aber den Saamen säen will, muß solches im Frühling geschehen, so blühen sie annoch im Herbst desselbigen Jahres, sonst aber, wenn sie über Winters im Garten-Feld gestanden, fangen sie in dem May und Junio an zu blühen.

Dorn, Dorn-Strauch, also werden verschiedene Arten Sträucher und Gebüsche genennet, welche an ihren Aesten und Zweigen, ausser den Blättern und Früchten, noch spitzige Stacheln haben, und besser zu Zäunen und Hecken zu gebrauchen, als in Feldern, Höltzern und Brahnen und Wiesen zu leiden sind; als der **Hage-** oder wilder **Rosen-** oder **Hagedorn**, der **Schwartz-** oder **Schlehendorn**, der **Creutzdorn**, der **Kranzdorn**, der **Weißdorn**, wilde **Dörnlein**, oder **Mehlbeer-Stauden** ꝛc. von welchen allen an seinem Ort Erwehnung geschehen.

Dornreiche, ist eine Art kleiner Vögel, deren man insgemein sechserley Geschlechte zehlet: Der erste, als der eigentlich so genannte gemeine **Dornreich**, dessen Gesang nicht sonderlich schön ist, und der im Singen in die Höhe fliegt, ist über und über am ganzen Leib einfärbig, nemlich bräunlicht, ausser, daß er am Bauch hinab etwas weißgraulicht ist, und an denen Flügeln, sonderlich um die Achseln herum, hellbräunlichter aussiehet, als an denen übrigen Theilen des Leibes. Seiner Grösse nach kommt er dem Braunellein gleich. Der andere ist der schwartzköpfigte Dornreich, welchen man an etlichen Orten **Meisen-König** oder **Meisen-Mönch** nennet. Seine Farbe ist am Kopff oben Kohlschwartz, und die Backen um die Augen weiß, wie der Meisen-Kopff auf beyden Seiten ist, der Rücken aber Aschen-Farb; an der Grösse ist er fast wie eine Blau Meise, nur daß er in etwas länger und hochbeiniger seyn mag. Der **dritte Dornreich**, ist dem erstbeschriebenen andern Dornreich oder Meisen-Mönch, in allen gleich, ausser daß, wie jener eine schwartze, dieser eine hellbraune Kappe oder Kopff hat, um weswillen er auch nicht unbillig der braunköpffigte Mönch genennet wird. Der **vierte** ist der Schilff-Dornreich, der noch kleiner als die letzten zweyen, im übrigen aber gäntzlich aussiehet, wie der zuerst beschriebene gemeine Dornreich. Der fünffte ist derjenige Vogel, der an Grösse dem schwartzköpfigten Dornreich oder so genannten **Meisen-Mönch** gantz gleich kommt, aber auf dem Kopff nur ein weisses Bläslein oder Plättlein hat, mit dem er sich unterscheidet, wiewohl er auch nicht so gar dick am Leibe ist, als der gemeine, ob er selbigem schon an der Länge nichts nachgiebt. Dieser hat den schönsten Gesang unter allen Dornreichen, ist aber schwer zu fangen. Der sechste Dornreich, ist das weichbauchigte Vögelein, welches etliche Tage vor der Nachtigall kommt, und in dem Gebüsche, aus welchem es öffters singend in die Höhe flieget, und wieder in ein anderes niederfället, einen gantz kurtzen traurigen Gesang von sich hören lässet. Dieser ist an der Grösse, wie ein Schilff-Dornreich, aber am Bauch sehr weiß, und dadurch von allen andern zu unterscheiden, die übrige Farbe ist gäntzlich, wie die Farbe des gemeinen Dornreichs. Sie nehren sich mit Würmern, welche sie nicht auf der Erden, sondern meistentheils an dem Laube suchen und hinweg schlucken. Ihr Strich gehet um oder bald nach Jacobi an, nur, der schwartzköpfigte Dornreich hält sich etwas länger auf, und bleibet im Herbst, nachdem das Wetter ist, fast bis mitten im October, um die zeitigen Hollunder-Beere zu geniessen, mit welcher er wider die Natur der andern Dornreiche, als die auch deswegen so lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt; Hingegen ist er auch im Wieder-Strich zur Frühlings-Zeit, einer von den spätesten.

Dorndreher oder Dorntreter, siehe **Neuntödter**.

Dorsch, siehe **Pomuchel**.

Dorten, Durt, Twalch oder Lulch, ist ein Unkraut, welches Stroh und Aehren hat, wie der Haber, doch ohne Kern. Es wächset auf den Rainen, dürren Wiesen, und auch auf Leim-Wänden und Stroh-Dächern.

Dosten oder Wohlgemuth, ist ein Kraut, welches auf den Feldern, an den Zäunen, Wegen und andern ungebauten Orten wächset, und dem Majoran fast gleich kommt, hat aber breitere Blätter, als dieser, je zwey gegen einander gesetzt, in deren Gewerblein kleinere Blätter, vier auch bisweilen sechs wachsen. Der Stengel ist viereckigt, rauch, rothlicht über Ellen hoch. Die Wurtzel ist schwach, und läufft oben im Grunde hin. Die Blumen sind braunroth, bisweilen auch weiß oder Leibfarb. Das Kraut riechet wohl, ist am Geschmack etwas scharff und zusammenziehend, öffnet die Verstopfungen, löset ab, und vertreibet den alten Husten. Die Blumen sind in dem Kräuter-Salat gesund zu essen, indem sie den Magen stärcken, allen Eckel vertreiben, und Appetit zum Essen erwecken. Von diesem Kraut wird ein Wasser gebrennet, welches dem Haupt und Magen sehr dienlich ist.

Drachma, ist der achte Theil einer Unze; der auch eine Gewicht ist, und einer Gran gleich ist; hält auch diesem Gewichte eine Scrupel, Gran, Aß, Denar, Quintin, und Aß, sprechen deshe Zeichen 3.

Drachme, ist ein unter der Kräuter-Salate gehörige Gewächs, so einer sonderen Gestalt ist, und von einigen verschiedene in die Erde wie das Gewächse Portulac, und die von Eyrunge entstehet, und Blätter, wie die Portulac, und die Stiele sind gleichfalls fleisch, auch gelb braunlich mit einer still wie Portulac, und die Blumen sind gelb, schwefelfarb und oben sich gerschaffen schmale Spitzen, und sind gleichfalls wie Portulac, und die Blumen Zertheilung der Wurzel ist durch und Früchtet, und Saamen gleichfalls wie Portulac, und der Stiele er einen Stachelichten Saamen Ohr, und auch sind gleichfalls wie Portulac, und der Traurum mit gelblichen Blumen, welchen man auch Wasser-Portulac, und unter die gelben Winter-Gewächse gehöret.

Drang d'Argent, ist ein ganz subtiles gelbes Gold-Gewächs, welches mit Goldfarben Blumen und Knoten und unterschiedener Zweigen gantz rund, Blätter, Blumen, Saamen, gelbrote Laute zum Purpur, ihrer Kleinung zu Knoten.

Drang der Damen, ist ein feines Schwarzes rundes Gewächs, welches gantz rund Blätter, so doch sich beim das Frauen-Zimmer zu ihren Haarschmuck gebrauchet.

Drang der Herren, ist ein feiches Buch zur Zierde in Garten-Beeten, so auch Buch-Baum heißet.

Drang der Hermen, heißet ein ganz subtiles zweiches Gewächs mit subtilicher Knoppen und allen rund Blumen zugleich, welches ebenfalls zu denen Buch-Baum-Gewächsen hergehöret und gebrauchet wird.

Drang, ist auch ein auch sehr unterschiedener Buch-artiger Baum, welcher Blätter, Blumen, Saamen, Früchte, und Wurzel, und Zertheilung, und dem Früchten gantz gleich, und die Blätter sind schmal aber lange, worauf herauf auch weiß-lichte herauf stehen kan. Man hat so bemerket in Buch-Gewächsen, daß sie sich gerne, und das beliebte Metall in der Erden sind den Gewächsen Gold zu gut, und sie gerne Gold-Gänge und Gold, die von gantz sonderlicher Gattung sind, und Gold-Gänge und Erze, Gold und Erze, Schalen, Gold-Gänge, und die Erdungen bestehen meist einem Mineralien-

schen Bolkes Bedeutung. Bekannt genug ist sie. Wie aber beiden Bölkern Bekanntheit und Bedeutung sich in einer bemerkenswerthen Weise gleichen, so ist es auch in Betreff der Namen. Denn wie dieser, da sie der Natur derselben sehr angemessen sind und sich leicht behalten lassen, als ein Beweis dafür angesehen werden kann, daß sie ursprünglich einem Volke angehört und nachgemacht worden.

Drut, heißt auch das bekannteste Gaukelspiel, das durch die Hand bewerkstelligt wird. Gaukelnden Arten bedienen sich hierbei besonders kleiner Bälle, die sie geschwind in die Höhe werfen und wieder auffangen. Auf dem Lande, wo man häufig Gaukler sieht, werden diese Bälle auch von Holzkugeln verstanden, und zwar einer solchen, womit man unter Gebrauch der Hand Pferde zähmt und bändigt, und deshalb Pferdekugel, auch schlechthin Drut genannt werden.

Drut-Kreisel, Kreisel, welche mit Handen oder mit einer Schnur gedrehet werden, Handkreisel, Peitschenkreisel, Schnurkreisel.

Drut-Schlingen, werden von mittelmäßigen ausgeschnittenen Stücken, oder auch mehreren, einer gemessenen Breite Nahrt behalten Breite nach zusammengenommen, und in die eine kleine Schlinge gemacht, worauf das andere Ende entweder in einer größern Schlinge, Knoten oder Schleife, in einen andern Faden, Bindfaden oder Band befestiget wird, damit man, wenn ein solches Band, Faden oder Bindfaden mit Schlingen und Knoten, oder Schleife, durch die Hand gezogen wird, und dadurch Schlingen hervorbringt, solchen Faden, Bindfaden oder Band, in welchen Schlingen hervorgebracht werden, mit solchen Schlingen durch die Hand ziehen kann.

Drut, Drut-Vogel, ist ein Americanischer Vogel von einer Taube wenig verschieden, ist ebenfalls im Roth und Schlamme nützlich, daher auch sehr kindisch.

Drut-Holz, Baum, siehe Manna-Lerchenbaum.

Drube, Dube, siehe Taube-Wildnuß.

Druchsen, heißen die Saamen oder in der Art der einsaamigen Früchte, als Kirschen, Pflaumen, Aepfel, Birnen, Quitten, Hagebutten, Mispeln und Pfirsche, auch Aprikosen, Pomeranzen, Limonien, Citronen, Hyperlaten, Bonat und Pfirsche, auch der Schlehen, Kornelkirschen, Schlehen und Holzschlehen, und derer viele machen eine besondere Gattung aus. Die Saamen und die Schalen-Theile von den Druchsen oder Obstfrüchten werden in der Arzeneykunst, wo Gerichtschaft besonders Gebrauch machen, und sind in der Apotheke vorräthig. Die Kerne, welche hier verstehet, werden der Länge nach durchgeschnitten, und die Schalen oder

chet. Drittens, wenn also ein halb Schock, oder so viel man auf einmahl angeleget, abgedroschen ist, wird das Ausgetroschene mitten auf der Tenne dünne ausgebreitet, die Aehren und Stürtzeln fein ab- und zusammen gerechet, so das Kleine oder Abrechling von den Bauern genennet wird. Zum vierten muß man das von dem Kleinen gesäuberte Getraide mit einem Flederwisch, welcher an eine vier bis fünfthalb Ellen lange leichte Stange gebunden ist, fleißig überkehren und abfledern, damit die von dem Rechen zurücke gelassene Aehren und Stürtzeln vollends heraus kommen, welches die Bauren Uiberkehr nennen. Fünftens wird das solcher Gestalt etwas reine gemachte Getraide erstlich durch das grosse, und hernach durch das kleine Aehren-Sieb gereutert, damit das übrige Grobe vollends in solchem zurücke bleibe, und zu der Uiberkehr geschüttet werde, das durchgefallene Getraide aber wird auf der Tenne mit dem Umgewandten, und die Zancken in die Höhe kehrenden Harcken oder Rechen, etliche mahl, so offt es nemlich die Nothdurfft erfordert, aufgeworfen, damit das annoch darin befindliche unreine Zeug in die Höhe, und zu oberst obenauf kommen möge, welches von den Bauren umwenden genennet wird; nach iedesmahligen Aufwerffen aber werden vorts sechste die Körner mit einem Stroh-Seile, das man zwischen den Zancken eines Rechen hängen hat, von einer Seite zur andern aufgeführet oder aufgerüsselt, (welches die Bauren Aufgerieben heissen) und gleich darauf, siebendens das oben liegende grobste Zeug mit dem Flederwische abgefledert, und ebenfalls zur Uiberkehr gethan; welches Aufwerffen, Aufreiben und Abfledern also etliche mahl wiederholet wird, damit das Getraide zum Wurffen oder Worffeln desto reiner werde. Achtens, nachdem nun so viel, als zu einem Aufheben nöthig, nach und nach ausgedroschen, und auf vorher beschriebene Art, durch Abrechen, Aussieben, Umwenden, Aufreiben, und offtmahliges Abfledern aus dem Gröbsten reine gemacht worden, wird endlich das Worffeln oder Wurffen vorgenommen, indem das Getraide mit einer Schauffel gegen den Wind zu, an den andern Ort der Scheun-Tenne fein in die Höhe hingeworffen wird, damit sich die Körner aus einander theilen, und der Wind die Spreuer davon absondern und zurücke wehen könne. Ist des Windes zu wenig, so muß man das Gewurffte desto öffter mit dem Flederwisch abkehren; ist aber dessen zu viel, so müssen die Scheun-Thore nicht allzuweit aufgemacht werden, das der Wind nicht allzustarck auf die Scheun-Tenne gehe, weil er sonsten das geringe Getraide zu starck unter die Spreu oder Spreuer verwehen würde. Wenn der Hauffen gantz gewurfft ist, so beschauet man das gewurffte oder geworffelte Getraide, wie weit es rein ist, und so weit lässet man dasselbe vor sich liegen, und nimmt das andere um dieselbige Gegend etwas über die Helffte wieder hervor an den vorigen Ort, (doch, daß die Spreu vorhero bey Seite geschaffet werde) wurfft es wieder aufs neue, und fledert es wieder ab, da es denn wie vorhero, so weit es reine ist abgenommen, und mit diesen Wurffen und Abnehmen vier, fünff und mehrmahlen wiederholet wird, nachdem nemlich der Wind gehet, und das Getraide sich balde reine machen lässt. Zum neunten; nach dem letzten mahl Wurffen, und wenn die Spreuer völlig in einen Winckel über einer Hauffen gekehret worden, nimmt man das allervorderste zu Saamen ab, und läst das übrige durch die Korn-Rolle oder Fege laufen, (welche hauptsächlich nur zu Korn und Weitzen gebraucht wird) damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle. Damit aber zehendens das Getraide noch reiner werde, pfleget man es ferner erstlich mit dem gantzen, und denn mit dem halben Raden-Sieb zu sieben, wovon das Durchgefallene den Nahmen des geringen Getraides bekommt, so dem Vieh zum Futter dienet. Endlich wird aufgehoben, das gute und geringe Getraide gemessen, den Dreschern ihr Lohn davon ertheilet, der Rest gesackt, und von den Dreschern ab- und an gehöriges Ort getragen, wo es ordentlich und fein dünne aufgeschüttet, und anfänglich die Woche zwey bis drey mahl, nachgehends aber, bis es recht treuge wird, wenigstens alle Wochen einmahl fleißig gewendet wird. Das Dreschen wird auch überhaupt in der Wirtschafft unterschieden 1) ins Probe-Dreschen, wodurch man erforschet, wie das Getraide scheffelt. 2) Vorscheln, wovon oben gehandelt, und 3) in das Reinedreschen, worauf sonderlich zu sehen. Man hat zweyerley Mittel zu erfahren, ob die Drescher rein gedroschen. Wenn man an denen Aehren des reingedroschenen Strohes starck mit dem Huthe hindurch fährt, und es fallen noch viel Körner in denselben, ist solches eine Anzeige, daß die Drescher nicht reine dreschen. Wo sich solches nun, wenn man eine gantze Anlage solchergestalt probiret, bey allen oder doch denen meisten Schütten äussert, daselbst wird die Anzeige noch stärcker. Und man hat Ursache weiter und noch gewisser zu gehen, indem man auf dergleichen Anzeigung 4) gar zum Nachdreschen schreitet, welches man durch ein paar andere Leute in seinem Beysein kan verrichten lassen. Die also faul und nachläßig befundenen Drescher werden alsdenn billig, wann sie vorher erinnert und ermahnet worden, gestrafet. Sonderlich muß man bey denen Fröhne- ingleichen Tagelohn- oder Schock-Dreschern, welche ihr Lohn an Gelde bekommen, hierauf Achtung haben. Die beste Zeit zu Dreschen ist im Winter, und bey trockener Zeit, indem das Getraide bald nach dem Einführen, und bey feuchtem und gelinden Wetter zähe wird, und die Körner nicht gerne losgeben, dahero man auch, wenn man Korn und Weitzen ꝛc. zu Saamen haben will, so viel als man nöthig hat, zu vorschlagen, und die gevorschlagte Garben mitlerweilen auf die Seite zu schaffen, und zu bequemerer Zeit auszudreschen pflegt. Weil auch ein Landwirt, nechst dem langen oder Schütten-Stroh, auch Futter-Stroh, benöthi-

nöthiget ist, so läßt derselbe jetzt Korn, hernacher etwan Gerste, ferner Haber, denn Erbsen, Wicken, Linsen, Weitzen ꝛc. abwechselsweise dreschen; wie viel und in welcher Ordnung aber, läßt sich ohnmöglich vorschreiben, sondern es wird solches einen ieden der Marckt selbsten lehren. Dieweil aber diese beschriebene Art zu dreschen nicht anders, als durch etliche gewisse dazu angestellte Personen verrichtet werden muß, gleichwohl aber dieses manchen Hausvater allzu kostbar und auch zu gefährlich werden will, wie bald unten davon erwehnet wird; also sind immer viele darauf bedacht gewesen, wie man auf andere nicht so beschwerliche Art das Dreschen möge verrichten können, und etwa nur eines Menschen darzu benöthiget sey. Hierzu haben alsdenn die Gelehrten wegen ihrer tiefferen Einsicht ihren Beytrag ebenfalls nicht fehlen lassen wollen, dannenhero findet man in denen *Miscellaneis Berolinensibus* pag. 326 nebst der Beschreibung auch einen Entwurff von dergleichen Machine, welche in der That An. 1700 in Ertzen seinem Chur-Braunschweigischen Amte erfunden und erbauet worden, womit in einem Tage drey Personen so viel Getraide ausdreschen können, als sonst achtzehen Personen auf die gewöhnliche Art vermögend gewesen, und soll noch vor ziemlich gut gefunden worden seyn; so ist auch L. C. Sturm in seiner vollständigen Mühlen-Bau-Kunst p. m. 34 Tab. XLII bemühet gewesen, eine zu dieser Arbeit sehr dienliche Mühle anzugeben. Die allererste Dresch-Mühle aber ist in Churland 1670 erfunden worden, und 1679 verunglücket und abgebrannt. Diese soll zugleich das Korn gewurft, und gesiebet und in Kasten gebracht haben. Siehe Natur- und Kunst-Geschichte 1724 m. Oct. Indem aber diese und andere dergleichen Erfindungen bald wegen ihrer so kostbaren Construction nicht von iedem in das Werck zu richten, bald wegen der so vielen Künstelung und gar zu intricaten Composition von keiner Beständigkeit, bald aber und zwar meistentheils in Theoria wohl ihre Richtigkeit haben, in der Praxi aber annoch ihren Anstoß finden; wie denn nur gedachte Braunschweigische Invention das Stroh gar zu sehr zerschmeissen soll, daß man dergleichen nicht gar wohl wie das andre zu Heckerling und der übrigen Nutzung gebrauchen könne; also ist bis dato die einmahl eingeführte Art das Getraide mit den sogenannten Dresch-Flegeln durch gewisse darzu angenommene Personen ausschlagen zu lassen, immer noch vor die bequemste gehalten worden. Indessen wäre doch zu wünschen, daß man wegen obgemeldeter Ursachen vermittelst der Mechanique diese Dresch-Machinen zu verbessern, simpler zu machen, und so viel möglich so zum Stande zu bringen suchen möchte, daß sie nicht zu viel kosteten, und doch gleich wohl mit Ersparung der Zeit, derer Leute und Kosten eben so gut und rein das Getreyde aus zu dreschen dieneten. Bey denen Alten, davon *Bochart* in Hieroz. P. 1 pag. 310 ff. handelt, hatte man Dresch-Waltzen, ingleichen Dresch-Schlitten mit Eisen beschlagen, dafür man einen Ochsen und ein Pferd spannete, der Knecht aber sich auf den Schlitten setzte und solchen beschwerete, das Pferd hingegen vor sich her über die ausgebreiteten Garben trieb. Andere, sonderlich die Jüden, hatten Dresch-Wagen, welche theils durch ihre eingekerbten Räder, theils durch die an die Achsen fest gemachten Kneppel das Getraide, wenn man damit darüber fuhr, zugleich ausdrückten und ausklopfeten. Die älteste und gemeineste Art aber geschahe bloß durch das Austreten der Ochsen, welche darauf herum geführet wurden. Diese Art ist auch noch in Europa, z. E. an einigen Orten in Ungarn, Franckreich Liefland und Churland gebräuchlich. Daselbst es auch in eingeheitzeten Scheunen auf höltzernen Tennen mit Pferden geschicht. Man befestiget auch zu dem Ende an einigen dieser Oerter gewisse breite höltzerne Tritt-Schuh an die Beine der Pferde oder Ochsen. Von dem Churländischen Dreschen und Korn, so man nach der Kornwaage in denen See-Städten einkauft und viel darauf hält, kan man nachsehen Suppl. IV Art. II, der Natur- und Kunst-Geschichte p. 29. In Teutschland aber bedienet man sich in einigen Gegenden des Austreitens oder Austretens durch die Pferde, aber nur bey dem Haber, da sie dieselben entweder auf einem ordentlichen doch etwas langen Scheun-Tenne hin und wieder über solchen treiben, oder auf einem besonderen darzu angelegten Tenne in der Runde herum reiten, und den Haber also austreten lassen.

Drescher, obwohl ein ieder Bauersmann, oder Bauer-Knecht, der entweder, wie jener, sein eigenes, oder, wie dieser, seines Herrn Getraide ausdrischt, ein Drescher ist, so pflegt man doch nur insgemein diejenigen also zu heissen, die einem andern ums Lohn zu dreschen pflegen, es geschehe nun freywillig, daß sie nemlich dreschen dürffen, wo und wem sie wollen, oder zu Zwange, da nemlich auf gewissen Häusern die Beschwerde lieget, daß deren Besitzer auf diesem oder jenem Hofe oder Gute alles vorhandene Getraide, um einen gewissen gemessenen Lohn, ausdreschen müssen, und, ehe und bevor solches geschehen, niemand andern dreschen dürffen, welche Leute Zwang-Drescher, oder, (weil man dergleichen Drescher mehrentheils bey Edel-Höfen und Ritter-Gütern hat) auch mit einem ansehnlichern Nahmen, nemlich Hofe-Drescher genennet werden. Ich weiß nicht, wie es die armen Leute müssen versehen haben, daß man ihnen heut zu Tage so gar wenig gutes zutrauet, und hingegen so viel schlimmes beymisset: Denn gemeiniglich sollen sie nicht reine genug ausdreschen, sondern viele Körner zum Schaden des Eigenthums-Herrn im Stroh lassen, entweder aus Trägheit, oder aber aus einer unnöthig- und unnützlichen Hurtigkeit, damit sie nur fein balde fertig werden, und zum Aufheben kommen. Man giebt ihnen Schuld, sie führten deswegen weite Stieffel und tieffe Schubsäcke, damit sie denen, mit ihnen zum Morgen-

Mittags-

Mittags- und Abends-Brot nacher hauptsächlich Kleinern theils beyder Mann und Knechte barinnen verschiedene Tänne und Fächer, wenn diese ihre Woche der Abwesens Verrichtungen, so sie für die ausgetretenen Knechte auf sich haben, in mandmahl nach Hause kommt, einen ehrlich zu Tage und dem Hauptmahl auf der Stelle mit machen, wo nicht, so wohl, wenn einer und der andere ein Schalk ist, bekommt nicht mit seiner Arbeit, sondern dessen, welches bethwegender, weil Gelegenheit dazu gegeben wird, und sich ein jeder redlich dabey sein ganzes Gemüthe aufleget, so ist auch Segen, Fleiß und Treue, und wachsamer Aug hat, sich öfters und unvermuthet in Hausen in den Hausen Tänne, einmahl einen Schaffen aufzuschütten, wenigstens nachzusehen, ob auch alles seine rechte Ordnung und Wege zu kommen, und sie dahinnen auch Respect schuldig zu halten haben. Sie mögen auch dieses mit in der Obsichtheit der Speisen tragenden, wenn die Mutter, Tochter, Schwester, Verwandte oder Nonn-Schwester selbsten übergeist die Speisen nicht besorget und bestellet, sondern die Aufsichtheit, und die Schaffel daraus zu nehmen überlassen auf den Hof, und in die Gesinde-Stube, als denen sie leicht zum sonderen Nutzen gereichen können, und sie dieselben verrichten, dann weiter Gelegen- oder bey Gesinde-Stuben-Arbeit, als Spinnen, Nähen, Stricken, Flechten, Schneiden, Kleider-Flicken, ob sonst Mutter Tochter zu gegen sind, oder nicht, und sie sich mit ihnen unterreden, und die Gesinde-Stube zerstreuen, wodurch sie zur Arbeit zu Hauffen gebracht, und zusammen gehalten werden.

Der Beamte oder Verwalter hat auch über seine Stelle Gesinde mit seiner Knechten Verrichtungen, Arbeit und Fleiß, Fach- Halter halten, und die Aufsicht darüber haben, damit sie ihre Arbeit recht verrichten, als auch zur Aufsicht seiner Schweinen.

Dreschen-Haus, alda werden in einer Dorffs oder in einen Meyer-Hofe, wo ein grosses Hauß genannt, denen Meyer, so den einen Theil Gewinnes haben, und sie nur zur Woche dinnen, auf dem Sitzy Dresch-Tänne, in ein ganz grosses Hauß, darinnen Luke zu beyden Seyten angebracht sind.

Dreschen-Hof, Gelegenheit, wo denen Dreschern vor dem Hause Platz und Raum zum Arbeit gegeben wird. Dem gemeinen Manne ist solcher Platz, wenn er bestellet zum Tage-Lohn, welche Art eben genannt wird, weil sie nicht gedinget, sondern die Schalck oder vor jeden Scheffel ein gewisses Maß Getreide, welche Art eine volle Garben oder auch ein wenigsten in Behwuth, oder wenn sie um einen gewissen Theil vom Ausdrusch, als um den zehenden, zwölfften oder dreyzehenden Scheffel, oder auch zwölfften Mandel, oder sonsten auf gewisse Art in andere Weisen, nach Gewohnheit eines jeden Dorffmannes, auch Gelegenheit, den aber schlechter, oder aber mehrer, das kommet, nur auf dem jedesmahl Dreschen besonderlichen Lohn.

Dresch-Flegel, oder schlechtweg Flegel, auch Drischel genannt, ist bekannter Instrument, womit die Kerner aus den Aehren, Hülsen auf der Schwan-Tenne ausgeschlagen, und ausgedroschen werden. Dieser Flegel ist aus zween beinlich Theilen bestehet, einen Stiel, so gemeiniglich von Haselen, Eschen, Birken- oder Lindenen-Holtze, welcher die Länge 3 Ruthen, auch darüber, und der Band Fliegel, welcher ein rundes Stück Holtz, auch gemeiniglich Hartholtz, als Eichen, Buchen, Hainbuchen, Birnbaum, Apfelbaum, Ahorn, Esche, Weissdorn, Schlehen, Wachholder, Ebereschen, Hartriegel, Kreuzdorn, Spindelbaum, Faulbaum, Hollunder, Weinstock, Rosen, Brombeer-Stauden, Himbeer-Stauden, Johannis-Beer-Stauden, Stachelbeer-Stauden, Haselnuß-Stauden, Schwarz-Dorn, Weiß-Dorn, Hartholtz, Hainbuchen, Eichen, Bu

zunächst am Stiel bey den Schötlein liegen, sollen am besten seyn; ihre zarte weisse Wurzeln aber wollen keine Düngung leiden.

Drey-Fuß, ist ein breit geschlagener runder und mit dreyen Füssen versehener eiserner Ring, worauf man Kessel oder Pfannen übern Feuer zu stellen pfleget.

Dreyling, ist ein hölzernes Gefässe oder Art eines Bierfasses, welches sechzig Meßkannen hält, daß also drey Dreylinge so viel als ein Viertel von hundert und achtzig Kannen ausmachen.

Dreyling, pfleget man auch eine gewisse Portion Brot zu nennen, wie man sie bey den Beckern hiesigen Orts gemeiniglich vor 3 Pfennige zu Kauffe haben kan.

Dreymähdig, Dreymättig, werden diejenigen Wiesen genennet, welche offt gewässert und gedünget werden, oder sonsten etwan niedrig an einem gewächsigen Boden liegen, daß das Gras gerne und geschwinde aufwächst, folglich dergleichen Wiesen dreymal gehauen oder abgemähet werden können, da denn das erste Gras, nachdem es abgehauen und gedörret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet genennet werden. Die dreymähdigen Wiesen pfleget man das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum drittenmahl um Michaelis zu hauen.

Dreyspännig heißt, wenn man mit dreyen Pferden fähret, also, daß entweder drey Pferde neben einander, nemlich zwey an der Deichsel, und das dritte auf der Wildbahne neben dem Hand-Gaul, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichsel-Pferden her, an einem einzelnen Ort-Scheit angespannet ist, und an den Riemen geleitet wird.

Drischel, suche **Dresch-Flegel**.

Dritte Art, siehe **Arten**.

Drosch, ist eine Art von Flachs, welcher seinen Saamen in denen Knoten sehr feste hält, dergestalt, daß derselbe nicht, wie bey dem **Klemg**, von selbst, wenn die Knoten dürre sind, in der Sonne herausspringet, sondern ausgedroschen werden muß. Man sehe in **Marpergers Hanf- und Flachs-Bau** nach.

Drossel, (**Troschel**) ist ein **Krammets-Vogel**, von dem man zweyerley Gattungen hat, nemlich die **Weiß- oder Zipp-Drossel**, so man auch nur insgemein die Zippe zu nennen pflegt, und die **Roth- oder Wein-Drossel**. Die **Weiß- oder Zipp-Drossel**, welcher auch einige den Nahmen **Sommer-Drossel** beylegen, ist am Rücken Aschenbraun, und also auch oben auf am Kopff, an denen Flügeln und Schwantz, untenher aber sogleich von der Kehle an, dunckel-weiß mit schwartzen Düppelgen besprenget, welche sich doch unten am Bauch in etwas verlieren, und denen weissen Federn alleine Platz lassen. Unter denen Flügeln ist sie etwas hell-bräunlicht, und eben solche Farbe siehet man auch untenher am Ende des Leibes, oder vielmehr am Anfang des Schwantzes. Ihre Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, und der Grösse nach, wie eine Amsel, ausgenommen, daß die Drossel an der Brust dick aussiehet, auf die Art wie ein Mistler. Sie setzet auch, wie dieser, oder die Amsel, ihr Nest an die Bäume auf oder zwischen die Aeste, und bringet, nach vierzehen-tägiger Brut, vier oder fünff Junge aus. Ihr Strich gehet an, noch ehe die Krammets-Vögel und Roth- oder Wein-Drosseln ziehen; sie ist aber nicht gewohnt Hauffen-weis, wie diese, zu streichen, sondern vier, fünff bis sechse ist gemeiniglich die gröste Zahl, die man bey ihrem ordentlichen Flug erblicket; zuweilen siehet man zwar vierzig bis funffzig Weiß-Drosseln oder Zippen mit einander fliegen, als welches nur geschiehet, wenn sie einzeln zusammen stossen, alleine sie bleiben doch nicht lange bey einander, und wehlet bald darauf eine Parthey diesen, eine andere Parthey aber wieder einen andern Weg. Und wie dieser Vogel seinen Strich bey Zeiten beginnet, so endet er solchen auch sehr frühe, und zwar wenige Wochen nach Michaelis, da er von der Roth- oder Wein-Drossel, als welche besser, denn er, die Kälte vertragen kan, abgelöset wird. Uibrigens lässet er sich auf dem Herde wohl fangen, und suchet seine Nahrung in Wachholder-Drossel-Vogel- oder Ebereschen, auch Arlsbeeren, wie nicht weniger, ehe diese noch zu finden, in allerhand Gewürme; im Vogelbauer aber, wenn man ihn zur Lock einstellet, wird er mit Milch und Hirse-Kleyen gefüttert. Die

Roth- oder Wein-Drossel, so auch einige die **Winter-Drossel** nennen, ist etwas geringer und schmächtiger am Leibe, als die Zipp-Drossel, hat auch sowohl am Bauche und Halse, als unter den Flügeln mehr rothes eingesprenget, als jene, und ist mit gelblichten Strichen unter den Augen gezeichnet. Der Kopff ist länglicht gestaltet, und der Schnabel, ob er gleich, wie einer Amsel oder Weiß-Drossel Schnabel geformet, ist doch viel subtiler und etwas schwärtzlichter. Die Füsse sind auch mehr schwärtzlicht, als an der andern Drossel, doch siehet sie eben so hochbeinigt aus. Gleichwie sie mit dem Krammets-Vogel zu einer Zeit kommt und vorbey ziehet, also wird auch davor gehalten, daß sie zusammen ihre Jungen an einem Orte ausbringen, weil man niemals hiesiger Landen dergleichen Brut gefunden hat. Sie ziehet nicht einzeln, sondern streichet gleich den Krammets-Vögeln mit vollem Hauffen, und fället gerne auf die Herde und Leim-Gestelle, woselbst sie in der Zug-Zeit in grosser Menge gefangen wird. Ihre Nahrung sind, alle bey der Zipp-Drossel erwehnte Beere; nicht weniger geniesset sie alle Sorten Schiß-Beere, und im Frühjahr kleine Schnecken und Gewürme; insonderheit aber belustiget sie sich zur Herbst-Zeit an den Weinbeeren in den Weinbergen, welches vielleicht Anlaß zu ihrem Nahmen (**Wein-Drossel**) mag gegeben haben. Weil diese Vogel einen sonderlich angenehmen Geschmack haben, und wegen ihrer Güte nechst den Haasen von vielen vor

das allerbeste Wildpret geachtet werden; so pflegt man die gebratenen Drosseln mit Speck zu belegen, damit sie nicht austrocknen, und mit einem Bratspieße durchzustechen, damit nicht zur Bratröhre kommen, und sie vorher in warmes Salz halten, damit sie desto besser schmecken. Die Drosseln werden in verschiedenen mit besonderen Namen belegt, als: die Misteldrossel, die Weindrossel, die Wachholderdrossel, die Singdrossel, die Schwarzdrossel, die Steindrossel, die Ringdrossel, die Wasserdrossel, die Rothdrossel, die Blaudrossel, die Goldamsel, die Schildamsel, die Bergamsel, die Zahndrossel, die Schwarzamsel, die Steinamsel, die Ringamsel, die Wasseramsel, die Rothamsel, die Blauams

auf, und halte es unten in den Sack, daß dem Pferde der Dampff in den Hals und in die Naſenlöcher gehe; wenn dieſes zwey oder drey mahl geſchehen, ſo wird der Unrath von ihm ſchieſſen. Andere beräuchern das drüßigte Pferd mit der äuſſerſten weiſſen Rinde von Bircken-Holtz, oder mit Hornißen-Neſtern, und decken dabey den Kopff mit einer Decke wohl zu, damit der Rauch dem Pferde recht in die Naſenlöcher gehen könne; und alſo wie derholen ſie es drey oder vier mahl. Etliche ſchälen auch vier Häupter Knoblauch gantz reine, zerſtoſſen ſolche wohl, thun Pfeffer daran, und gieſſen beydes in laulichten Eßig und Baumöle dem Pferd in den Hals, und beräuchern es ſodenn mit Wermuth. Für die harten Drüſen wird rother Knoblauch, Meer-Rettig, Calmus, ſchwartzer Kümmel, Ebereſchen-Beeren oder rothe Vogel-Beeren, gelber Senff und Gartheil, alles zuſammen fein wohl in dem Waſſer gekocht, und dem drüßigten Roſſe laulicht eingegoſſen. Uiberhaupt iſt zu mercken, daß in aller Drüſe oder Kehlſucht den Pferden keine Ader zu laſſen, weil es höchſt ſchädlich, und gemeiniglich der Tod darauf erfolget, und zum andern, daß ſo bald die Drüſen rinnend werden, es ſodenn mit dem Pferd weiter keine Gefahr mehr habe.

Ducaten-Röslein, ſiehe Mausöhrlein.

Duchſtein, Duckſtein, Tuchſtein, iſt der Nahme eines berühmten weiſſen Bieres, welches zu Königslutter im Braunſchweigiſchen Gebiete, ohnweit Helmſtädt, gebrauet, und wegen ſeiner Güte häuffig an andere auch weit entlegene Orte verführet wird. Seinen Nahmen ſoll es daher bekommen haben, weil in und um den Fluß, daraus man das Waſſer zum Brauen nimmt, ſehr viele Duck- oder Toff-Steine gefunden werden.

Dudelſack, ſiehe Bock-Pfeiffe.

Dulm-Pfaffe, Thum-Pfaffe, ſuche Blutſincke.

Dünckel, ſiehe Dinckel.

Düngen heiſſet, einen durch vielfältiges Beſtellen und Frucht-Tragen gleichſam ermüdeten, entkräfftеten und von denjenigen Nahrungstheilchen, welche zum Wachsthum einer Art Pflantzen erfordert werden, entblöſſeten und ausgezogenen oder einen von Natur magern Erdboden, durch gewiſſe Materien, ſo dergleichen Nahrungstheilchen, welche ſich zum Acker und der Frucht oder Pflantze ſchicken, und der Dünger oder Dung genennet wird, dergeſtalt verbeſſern, daß er dadurch neue Krafft bekomme, wenn Regen, Lufft, und Sonne mitwircken, die Materien des Düngers und des Bodens aber mit einander vereinigt und in Fermentation geſetzet werden, als wodurch nicht nur allerhand ſaltzigte, ölichte, urinöſe, und empyreumatiſche, ſondern auch brennende, und alcaliſche ꝛc. Theilchen entſtehen, welche hernach, wenn der dem gedüngten Boden anvertraute Saame darinne aufgeſchloſſen und das in demſelben liegende Leben erwecket wird, dienen, den Körper der Pflantze nach ihrer Art auszubauen, und ihren Wachsthum, Trieb, ihre Nahrung und Fruchtbarkeit befördern, woferne nicht die Witterung zuwider iſt. Und dieſes Geſchäffte, ſo nebſt andern den Erdboden zu verbeſſern, in der Landwirtſchafft bey dem Acker- und Garten-Bau vorfället, wird die Düngung genennet. Wenn und wie ſolche nun auf denen Feldern und Wieſen, in Gärten, Wein- und Hopffen-Bergen ꝛc. vorzunehmen, davon iſt unter dem Wort Düngung mehrere Nachricht zu finden.

Dünger oder Dung, wird alle diejenige Materie genennet, womit ſowohl der von Natur ſchlechte, als der durch vielfältiges Arbeiten und Früchte-Tragen ſeiner Nahrungs-Krafft und Theilchen vor die Pflantzen, beraubte Erdboden verbeſſert und zu ſeiner vorigen Fruchtbarkeit gebracht, und nach der Natur und Eigenſchafft die Frucht, ſo darauf wachſen ſoll, zubereitet wird. Vornehmlich wird darunter der mit Stroh, Baum-Laub und dergleichen vermengte Vieh-Pferch, oder Miſt von allerhand bey einer Hauswirtſchafft nöthigen und nützlichen Thieren verſtanden: Davon das Wort Miſt, ingleichen Miſt-Stäte nachzuſchlagen. Ein beſonders guter Dünger zu unfruchtbaren Bäumen, ingleichen zu dem Wein-Bau wird folgender Geſtalt zubereitet: Man läßt nehmlich eine Grube nach Gelegenheit wohl drey Ellen tieff machen, und eine Schicht von altem wohl verfaultem Rinder-Miſt einer halben Elle hoch darein thun, auf dieſen eben ſo hoch Schaaf-Miſt, denn gleich ſo viel Wein-Treſter darauf werffen, hiernächſt noch einen ziemlichen Theil Wein-Hefen, oder in deren Ermangelung ſo viel Waſſer darüber gieſſen, damit die eingebrachte Materie wohl befeuchtet ſeyn möge; hierauf wird wieder eine Schicht Rinds- und eine Schicht Schaaf-Miſt nebſt einer Schicht Wein-Treſter geleget, und alſo fortgefahren, bis die Grube damit angefüllet. Dieſer Miſt muß ein halbes Jahr liegen, ehe er mit Nutzen kan gebrauchet werden. Man hat auch auſſer dem gewöhnlichen Miſt noch andere zum Düngen dienliche Materien und Mittel, womit man entweder alleine dünget, oder ſolche mit dem Vieh-Miſt vermenget, und ſind folgende: Aſche, ſowohl gemeine, als Laug- und Seiffenſieder-Aſche, die in ſchweren dohnigten Feldern zwar gut iſt, aber nicht lange nachhält; Baum-Laub, welches in Ermangelung des Strohes in die Ställe und Miſt-Stäten eingeſtreuet, und alſo unter den Miſt gebracht wird; Düng-Lauge, wovon unten ein mehrers; Erbſen und Feld-Bohnen, wenn ſolche, gleich nachdem ſie verblühet, wieder umgeriſſen und untergepflüget werden, welche Art zu düngen entweder, wo man am andern Dünger Mangel leidet, oder wenn dieſer nicht ohne groſſe Koſten und Verſäumniß auf ein allzuweit entferntes Feld oder auf Berge zu ſchaffen wäre, nützlich zu gebrauchen iſt; Gute Erde oder fette kühle untermengete ſandigte Erde; Garten-Geniſte, als Jäte-Gras, und was ſonſten von Stengeln,

Blät-

Wärmen und verbrennen abrauchen mögen. Hamilton Jewell 1. Gypsum, Kalk, Mergel, Koth, welche den nassen Winter über= haupt nicht abrauchen, 2. Asche und andere Saftmangelnde einarbeitet, und der= noch eine Fruchtzeit zu gewinnen hofft, der kann anfahren, wie, die er von der Gasanstalt, Kalk, Gypsum, Asche darüberstreut, daß es sich schwarzlich damit kein meist, welcher aber nicht gerne drey Jahr in den Letten verfahren will, der Asche, Kalk, Gyps, Mergel, Koth, Gypsum, Asche darüber streuen soll, wie die Gasanstalten das Gas= wasser, Gaskalk, Gaskoth, und andere Dünger, Lunge, Lungen-Asche, Lungen-Kalk, Lungen-Gyps, Lungen-Mergel, Lungen-Koth, Lungen-Dünger, Lungen-Jauche, Lungen-Brühe, Lungen-Lau

vorgeht. Ueberhaupt muß man dicht Gesäetes nicht haben wollen, das man einen solchen intensiveren Gaaren-Bau an sie legen kann, und unten Land brüne, sind bekannt man sich lediglich vor diesen, wenigstens gilt dies sich doch sonnen selbe in Gärten und den besten Düngern insonderheit, wo sie das meiste Gedeihen ermöglicht leben. In Ansehung der Quantität, welche Felder Dünger müssen Menschen, ein Quantum Dünger, dem Quadratfuß der Fläche und anderen Dingen mehr, sind viele verschieden. Viele wollen sein in bestimmten Subjekte, der in einem solchen Lagen anzuwenden Dünger, wie ihn ein jeder, verschieden, bald derselbe mehrere Fuhrlasten, bald aber auch weniger auf den Acker. Ein an sich kaum Gedeih Gedeih nicht nur Land, sondern auch Dünger. Der Herr D. Agricola Mo. wie viel Dünger, wie Experten auf Land, welchen Terrains mit Recht vermischt, sicher und haltbar Dünger, Terrains nicht oder wenigen Dünger auch, wie Boden von sehr Experten auf Land, welchen Schwemmsel Herrn D. Agricola wie der Unkraut, Bemerkungen über Dünger, Standen-Dünger, mehrere Bericht sind.

Düngung, ist nicher andere, als die Art und Weise, wie man einen und denselben Acker vorhere beschiedenen Dünger, mit welchem Vieh er gedüngt, die verschiedenen Arten Dünger und deren Zeiten und Weisen, in denen dieselben, Düngen in Feldern und Gärten, zu verschiedener Zeit und auf unterschiedliche Art. Was ist

Felder Düngung anbelangt, so ist solche nach denen mit unterschiedenen Zeiten, die sie nemlich vorgenommen werden, zu unterscheiden: Die erste Düngung geschiehet zur Winter-Saat, auf solche wird im Monat May oder Junie, wenn die Winter-Saat völlig zeitig ist, worden zu schneiden, bald, so bald der Wind austrocknet ist, derselbe auch frisch einkommt, und auch nicht zu dicke Lagen, untereinander, und in nicht innen auf den Acker lassen gelassen werden soll, damit er nicht zu sehr verbrenne, und die Saaten Früchte von der Sonne entbrennen werden. Die andere Düngung ist, wenn die Winter-Saat im Junio etwan nicht völlig genug hat, aber nicht gut sind, so muß man solche Felder Feld zu düngen, und haben erst im Brauch Dünger, und Winter-Saat, wenn sie Dünger, Dünger eingesäet ist, führet, auch solchen alsdenn ausstreuet, und einerdet, und ihnen aber Form zu, damit sie. Wiewohlen diese Düngung nicht so gut, als die erste ist. An einigen Orten führet man auch Saaten und saaten, aber nicht frischen Mist, auf das bereits reifen Land, wenn sie Gras schon angefangen etwas erhöhet, und zertreten, und zerstreut solchen auch vom Wagen, auf den Acker und den Saamen, welcher darunter hat. Wenn aber dieses geschehen, so pflegt sie leichte austrocknen. Die dritte Düngung muß die Junii-Wochen genommen, und, weil man im Herbst, und zwar im Oktober oder November, die es pasturiret, und Dünger, und Winter-Saat, so Vieh auf derselben Feld, worauf dieses Saamen gesäet, und Dünger, und Winter-Saat, vor dem Acker-Bau zu Gerste, und dem einkommenden Winter-Saat, und Dünger, einen in Hydro-Korn, Hanf- und Lein-Saamen, eher auch auf der Saat, und Winter-Saat, Jahr das Braut kommen soll, und Dünger, Dünger, Dünger, Dünger, Dünger, Dünger unterschiedet, damit er eher Winter-Saat, Dünger, und Dünger, Dünger, Dünger, Dünger, Dünger,

der Will zerfallen, und von seiner einzigen Mutter Abschied nehmen. Sobald sie will, eilet einer nennet und ermuntert zu Kampf und Streit. Denn man bindet an einer Thüre Mann gegen Mann, ohne sich sicher zu wissen, ob sie sich nicht in Freundschaft verbinden werden. So wird auch ein Herr seiner Knechte, seine Knechte werden ihrer Herren Feinde, seine Diener und Freunde werden seine Verräther, und sie werden ihm Feinde, Verräther, und Verleumder und Ankläger werden, und sie werden ihn nicht suchen, wenn man diesen Diener mit einem andern vertauschet, sondern ihrem Herrn Ehrlich, oder Straffen-Gesetz vorsetzet, in was Gefahr eine solche Sache gesetzet und Verderben stehe. Aber Knechte und Diener will ich eigentlich denen andern Ständen nicht zuschreiben, ohne einen jeden seinen Rang, Stand, Character, Gaben, oder Ehr-Titul, Namen, Herkommen und Vermögen sonderlich mit allerhand Lob- und Ehren-Sprüchen, Reden und Art, Weis und Lehr deines Amts-Werck den andern Ständen einander lesen, und ihnen vorhalten, und meine, der erkennt sich selbsten, der kan seinen Nächsten ersetzen recht. Es sollen aber die erhobenen Oerter auf denen Bergen, und die Thäler den andern weichen, damit der Saft so vielen entweder aus den Thälern, oder auch den erhobenen Bergen, in die niedern Thäler abfließe. Da

Dänuung Dänuung ertönet, nach Wallachischer und Walachischen und Bulgarischen Grenzen, in denen Thälern und Feld-Gründen, Ruh-Stätt und Wohnungen der Hirten, Schäfer, und Heiden. Hirt: Herr-Gehre, oder Herr-Lehre, Herr-Kunst, Hirten-Kunst, und den Hirten-Stand, Schäfer-Amt, Schäfer-Gut, und Schäfer-Gabe, und Schäfer-Gabe, Gaben von Fellen oder Wolle, Haaren, Haar-Gaben, Haar-Gaben, Haar-Gaben

ne-Mist, indeme solche so wohl den Wein am Geschmack verderben, als auch insonderheit dem Stock zum theil zu hitzig sind. Vor allen aber behält der Dünger von Schaafen, Ochsen und Kühen allhier den Vorzug. Diese Düngung nun geschiehet bey reaneriſchen oder sonst nassen und feuchten Wetter folgender Gestalt: Wenn erstlich die im vorigen Jahr gesenckte Grube, bis aufs Gerohne oben weit und unten enge, mit der breiten Haue fein rein ausgeschippet, und hierauf der Stock von seinen Tage- und Thau-Wurzeln mit dem Wein-Messer gereiniget, von den Gruben-Enden losgezogen, und derselben, ohne dem Gerohne von unten her Schaden zuzufügen, fein säuberlich benommen worden, muß ein wenig Thau-Erde oder Boden auf das Gerohne geschüttet, mit der Hacke oben darauf herumgezogen, und also das Gerohne, damit solches der Mist nicht alsobald mit seiner Hitze anareiffen und verbrennen kan, zugedecket und überscharret; Ferner der Mist oder Dünger darauf bis oben an die Grube geschüttet, und endlich auf gedachten Dünger etwan drey qver Finger hoch Erdreich gezogen, und die Gruben eben, wiewohl in hohen Bergen nicht gar zu eben gemachet werden, damit die Regen-Wasser nicht über die Grube wegschiessen, sondern fein in dieselbe hinein seigen können. Die spate Düngung, welche nemlich nicht bey Zeiten, als etwan noch gleich mit dem Ende des Winters und des Frühlings Anfang geschiehet, sondern erst nach dem Aufziehen, oder auch nach verrichtetem Schnitte erfolget, wenn nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer eintritt, tauget nichts: Denn es erhitzet sich durch solches Düngen vielmehr der Stock, verbrennet, und wird zum Verderben gebracht, weilen um solche Zeit der Safft schon längstens ins Holtz getreten. Man rechnet insgemein auf zehen drenendigte Gruben; item auf sechs viereudigte; ingleichen auf vier fünffendigte; nicht weniger auf sechzehen zweyendigte Gruben, iedes mahl ein Fuder Dung. In den hohen Bergen wird auch mehr erfordert. Uibrigens ist noch zu erinnern, daß die Weinberge nicht alle Jahr, sondern nur etwan ums dritte oder vierte Jahr, der Düngung benöthiget sind; oder aber, man theilet den Weinberg in drey Theile, und lässet das erste Jahr einen dritten Theil, im andern Jahr das folgende Drittheil, und im dritten das dritte und letzte Drittheil dünaen, und fähret also Stückweise mit der Düngung fort. Die

Düngung der Hopffen-Gärten oder Hopffen-Berge, darff nur alle dren Jahr geschehen, da man, wenn der Hopffen nach Michaelis abgenommen, und bereits wiederum gedeckt ist, etwan im October um- und auf die Hopffen-Gruben guten Schwein-Mist leget, damit den Winter über der Mist unter dem Schnee sich erliege, und das Erdreich wohl weil mache. Ausser den Hopffen-Gruben aber soll der andere Boden nicht gedünget werden, denn es würde sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen, als welches verursachet, daß kein Sonnen-Schein zum Hopffen kan, und also dieser ersticken oder verdummen müste.

Düngungs-Register, ist bey einer grossen Land-Wirtschafft eine nothwendige Verzeichniß der von Jahr zu Jahr beschehenden Düngung bey einem Gute, welches am füglichsten nach Art einer Tabelle einzurichten ist. Es werden aber hauptsächlich darzu erfordert: Erstlichen, eine nach der Reihe gehende Specification, derer das Jahr über so wohl zur Winter- als Sommer-Frucht gedünaten Felder, Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten, Wiesen, Weinberge, Küchen- auch Obst- und Frucht-Gärten; Vors andere: der Inhalt solcher gedüngten Stücke, und bey iedem Acker oder Stücke Feld, die Anzahl der Beete. Vors dritte, bey dem Felde, worzu es gedünget worden, ob zu Rübsen, Weitzen, Korn, Gerste, Kraut ꝛc. Vors vierte, wie viel zwey- drey- oder vierspännige Fuder, auf iedes Stück Feld gekommen; Wie viel der Gärtner erhalten, und wie viel in die Wein- und Hopffen-Berge, auch auf die Wiesen geführet worden. Vors fünffte, was es vor Mist, obs Pferde-Schaaf- oder Rinds-Mist, Schweins-Mist, Tauben- oder Hüner-Mist, oder was es sonst vor Dünger? Ob es alte Leim-Wände, Mergel, Kalch, Asche und dergleichen gewesen. Und endlich muß auch der Pferch oder die Pferch-Düngung, und wie viel Nächte damit auf einem Stücke zugebracht worden, mit angemerckt werden.

Dünne-Bier, siehe Cosent.

Dürrmaden, ist eine Kranckheit, welche sich beym Rind-Vieh ereignet, wenn die Ochsen oder Kühe rothe Würmlein auf der Zunge bekommen, welche aber bald wieder vergehen, wenn ihnen die Zungen mit Honig und einem Ziegel-Stein derb abgerieben, und dadurch diese unnützen Gäste gezwungen werden, von selbsten heraus zu springen.

Dürr-Wartzen, siehe Dörr-Wartzen.

Dürr-Wurtz, Flöh-Kraut, ist ein Kraut dreyerley Gattungen, groß, klein und mittelmäßig, wächst an ungebaueten Orten auf Hügeln, auch in feuchten lustigen Auen, hat gelbe Blumen, eines bittern und scharffen Geschmacks, und breite, haarigte und fette Blätter. Das gantze Gewächs auf die Erden gestreuet, oder auch der von dem Kraut gemachte Rauch, vertreibet Schlangen, Wantzen und Flöhe; Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Haupt-Schmertzen, und sollen auf das Korn und ander Getraide geleget, dasselbe vor den Wipeln und Korn-Würmern bewahren.

Dunst, siehe Dampff.

Dunst, Vogel-Dunst oder Schrot, ist ein zu gantz kleinen runden Körnlein gegossenes Bley, oder die kleinste Art von Schroten, womit man nur nach den kleinen Vögeln zu schiessen pflegt.

Durch-

Durchlaufen, ſ. ein Krankheit, welche by Pferd die Pocken, als auch das Rauh- und Schaaf-Vieh, insbeſondere die Hunde und Schweine zuſtoſſen. Wenn die Pocken bey den vorigen Thier eingegangen, wenn ſie in voll gereifet und dann abgetrocknet, ſo ſpringen und mehren ſowohlen, da es denn einen guten Anſehen giebt, und der Patient kann darbey, wie die geſunden haben. Es ſchadet hierbey nicht, wenn man ſolche Patienten warm halt, ſonderlich wenn es kalt Wetter iſt, und ſie nicht in die Luft laſſet, ob ſchon ſonſt ſolche Patienten, wenn ſie nicht ſehr, als wenn ſie ſonſt in der Luft ſtehen, ſo muß man ihnen doch ein reines Lager machen, und ihnen mit dem Futter zu reichen geben. Wenn ſie aber ſehr ſchwach ſind, ſo muß man ihnen das Futter warm ſieden, und ihnen mit einem Löffel ein wenig Futter mit Waſſer einflößen, und ihnen mit dem Futter

Erbſen-Blättern nicht ungleich, iedoch zärter und glätter. Auf den Gipffeln der Zweige erſcheinen gekrönte und gelbgrüne Blümlein. Der Saame iſt grauſchwartz, die Wurzel aber ſchlecht weiß und zaſicht. Man findet dieſes Kraut auf den Feldern und Rainen in den Weinbergen, und an andern Orten, wird aber auch ſeiner Nutzbarkeit wegen, in die Gärten gepflantzt, und muß jährlich von dem Saamen angebauet werden, wiewohl es ſich, wenn es einen bequemen Ort findet, von ſelbſten durch gedachten ſeinen Saamen fortpflantzet; es blühet im Julio, und wird alsdenn geſammlet, in Wein eingebeitzt, und ein heilſames Waſſer daraus gebrannt, wie man denn auch ſo wohl aus dem friſchen Kraut, als aus dem Saamen ein gutes Wund- und Bruch-Pflaſter verfertiget.

Durchwurff, iſt ein von Drat geflochtenes, und mit breiten höltzernen Rahmen verſehenes Geaitter, ſo an beyden Seiten mit etwas erhabenen Leiſten verſehen, wodurch die Gärtner und Handlanger Sand und Erdreich zu werffen, und dadurch ſelbiges von den Kieſel-Steinen und andern groben Zeug zu reinigen pflegen.

Durchziehen, wird bey der Nähterey in zweyerley Verſtand gebraucht, einmahl verſtehet man darunter, wenn einige Gold-Silber oder Zwirn-Fäden zugleich eingefädmet, und in Neſſeltuch, Leinwand und anderes Rares Zeug, alſo den Faden nach, eingezogen, und an den Seiten oder Rand zu einer Zierath neben einander genehet worden, als wären ſie daſelbſt eingewircket; Nebſt dieſem heiſſet dieſes auch durchziehen, ſo bey der Marülle-Naht auf der lincken Seite die Füllungen mit vielfachen Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhohungen dem Muſter das behörige Anſehen geben.

Durſt, wird diejenige Reitzung genennet, welche bey Menſchen und Vieh, aus Mangel der Feuchtigkeit entſtehet. Dieſer iſt nun entweder natürlich, da derjeniae Dampff, welcher aus dem Magen in die Höhe ſteiget, und die Kehle ordentlich feuchte erhält, durch mancherley ſich ereignende Umſtände, dergleichen ſaltzige Speiſen, ſtarcke Bewegung und ſolche Mittel, die eine innerliche Hitze zuwege bringen, gleichſam verrauchet oder verzehret worden, und die Kehle trocken läſſet: oder auſſer-natürlich, wie bey febrilitiſchen und anderen Kranckheiten; dieſem iſt noch beyzufügen, der zweyfache falſche Durſt, davon der erſte bloß in einer Trockenheit des Mundes oder vielmehr Gaumes beſtehet, womit inſonderheit diejenigen beladen, die Nachts-Zeit mit offenem Munde zu ſchlafen gewohnt ſind, dafür das ſicherſte Mittel die Unterlaſſung ſolcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Waſſer, darein geröſtet Brot geweichet, um in bedürffendem Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszuſpülen; der andere iſt nur denen vertrunckenen Brüdern und Bier-Eſeln geweln, welche, ſo bald ſie nur eines mit ihrem Element gefülleten Kruges oder anderen Trinck-Geſchirrs anſichtig werden, auch ſogleich zu dem feuchten Inhalt deſſelben heffige Reitzung bekommen.

Dutzend, iſt eine gewiſſe Anzahl einzeler Dinge von einer Art, derer zwölffe ein Ganzes, das iſt ein Dutzend, ausmachen. Es werden im Handel und Wandel, unterſchiedene Waaren nach dieſer Zahl abgetheilet, und damit notiret; inſonderheit führen bey ordentlicher Haushaltung die Frauens-Perſonen mancherley Geräthſchafft nach dieſer Anzahl, in ihren Küchen- Wäſch- und andern dergleichen Inventariis.

Ebene, iſt eine gantze Gegend der Erde ohne Berge und Thäler, deren Fläche gantz gleich und nicht abhängig, über dem aber auf keinem Gebirge lieget. Denn in der Wirtſchafft iſt es noch nicht gleich eine Ebene, wenn man keine Berge und Hügel ſiehet, ſondern es muß die Fläche auch keine Gebirge ausmachen. Eine ſolche Gegend dienet zwar zum Acker- und Garten-Bau; allein ſie iſt auch eben nicht allemahl die beſte.

Eben-Holtz, iſt ein Stein-feſtes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von ſich gebendes Holtz, das gerne brennet, ſo aus Africa und Indien zu uns gebracht, und dahero unter das Pfund-Holtz gerechnet wird, das man nach dem Gewicht bezahlen muß. Es iſt an dieſen Orten ſo gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holtz, aber ungleich härter und feſter; die Rinde daran ſiehet grün, das Holtz aber, und zwar das Africaniſche gantz ſchwartz, das Indianiſche hergegen, als ob es ſtriemig wäre, ſein Laub gleichet den Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eicheln. Das ſchönſte wächſet in der Inſel Mauritius. Es kan aber von Apffel-Birn- und Welſchen Kirſch-Baum-Holtz ꝛc. welches feſt, ſtarck und ohne Adern iſt, ziemlich nachgekünſtelt werden. Denn man läſſet dergleichen Holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen ſchwartzen wohl einbeiſſenden Farbe offt beſtreichen, oder bey einem Hüter in ſeinem ſchwartzen Farbe-Keſſel, darinnen Hüte gefärbet werden, recht einziehen, bis eines Meſſerrückens ſtarck, wenn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man daſſelbe erſt mit einem Eiſen aus dem gröbſten, daß der Unflat der Farbe abache, hernach aber mit Schafft-Heu, Kohlen-Staube und Baum-Oel, wie das Eben-Holtz; anderer Arten dergleichen Holtz zu färben vorietzo zu geſchweigen; wenn aber von ſolchem falſchen Holtz etwas geſchabet und auf Kohlen geworffen wird, verräth der davon entſtehende üble Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holtz ſey.

Eber, ſonſten auch der Bähr, Hauer, Hecker, oder Hackſch genannt, iſt das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Mutter-Schwei-

Digitized by Google

Schwein und der Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten jungen Ebers sind, wenn einer mittelmäßigen Größe, gerade kastanienbrauner Farbe, harte und langstehende Borsten, feurigen und verständigen Augen, dicke Lenden, mittelmäßig langen Füssen, und pulsmessenden Schenkeln versehen ist, und seine natürliche Art und Stärke in dem mittelsten Triebe und Stärke ist. Man kennet auch den Eber an seinen Hauer- Zähnen, welche unter den Augen hervorstehen, und wenn sie weder zu lang noch zu kurz sind, so ist es ein gutes Zeichen. Wenn sie aber zu lang sind, so ist es ein Zeichen, daß er sich selbst verletzen und verwunden, und also zu der Zucht nicht gebraucht werden kann. Die Zähne sind auch ein gutes Zeichen, wenn sie rein und weiß sind, und nicht gelb oder schwarz sind. Wenn sie aber gelb sind, so ist es ein Zeichen, daß er nicht gesund ist, und wenn sie schwarz sind, so ist es ein Zeichen, daß er alt ist. Wenn sie aber weiß sind, so ist es ein Zeichen, daß er jung ist. Wenn sie aber gelb sind, so ist es ein Zeichen, daß er nicht gesund ist, und wenn sie schwarz sind, so ist es ein Zeichen, daß er alt ist. Wenn sie aber weiß sind, so ist es ein Zeichen, daß er jung ist.

Eber-Esche, Baum der Vogel-Beere-Baum, ein noch einige deutsche Benennungen, als Wild-Ebers-Baum genannt, ist ein hochstämmiger Baum, welcher in Deutschland unter die wilden oder wild-wachsenden gerechnet wird. Sein wissenschaftlicher Name ist Eber-Baum, pour-mein an einem wilden Stamme, welcher bis mit einem vierten Theil Zoll-Durchmesser, ist auf seinem Rinde braun gefärbet. Die Blätter sind lang, und in Form einer Feder, die Blätter, welche sich, und wenn sie rein sind, recht Zusammen wie eine Blume ausbreiten, sind die Früchte, welche eine Art kleiner, runder oder auch länglichter Beere sind, welche im Anfange des September und October den schönsten Wasser-Farben, als ein schönes Hochroth, sehr lebhaft, erscheinen und verwahret, um sich an den Früchten herum sind Blätter, welche sich Deckeln und auch Blumen-Kelchen gleichen. Man pflegt auch auf den Bauern-Höfen solche Bäume zu Verzierung des Hofes und der Thüren anzusetzen, und es ist ein ziemlich angenehmer Anblick, wenn die rothe Farbe und andere Zierde nächst gedachten Baumes, sich in die Farben unserer, gelben Stroh- und Lehm-Dächer, und Backsteinen sehr wohl schicket, und einen angenehmen Contrast macht, auch manchmal zu einem andern Baum-Stamm, und zu verschiedenen Zeiten, und mit der Zeit, Verhalten annehmen, indem es eine dritte Farbe giebt. In diesen Wäldern aber Bäumen, welche sich in einer Höhe von 30 Fuß erheben, und sehr ästig sind, und Früchte haben. Die Früchte sind hochroth beerförmig, und sind von Gestalt, wie die Vogel-Beere. Die Beere werden gekocht, gleichwie andere Baum-Früchte, und sind sie auch sonsten gesundheitlich seyn, daher man pur essen kann, und sie auch zu Compot gebraucht werden, wo sie Kindern gefallen, er darunter mischet, und sie auch zu Wein gebraucht werden können, und sie sind auch die Art Bäume, welche sehr hoch werden, und sehr dauerhaft sind, und sich zu Bauen und Bauholz gut schicken, wenn sie recht gewachsen, und sie sind auch sehr gesund, und sie sind auch sehr gut zu Bauholz, und sie sind auch sehr gut zu Bauholz, und sie sind auch sehr gut zu Bauholz.

Eber-Raute, siehe Stabwurz.

Eber-Wurzel, ist eine Benennung, welche einige, einzeln, und nicht recht verstandig gewordene Wurzel, eines starken Geruchs, und auch manchmal einer scharfen Schärfe, und Schmack. Der Kenn ist eine Art von Beifuß, welche Tournefort 3rd. ord. 1mus. sect. prima und sechste, mutten zwischen denen beiden Arten eine steht und Wurzel, und Stengel, und auch Blume hervor, in ihrer Struppe hat er auf einem Stengel, und hat auf einem Stengel, und auf jenseiten Arten gefunden. Man setzt seine Eber-Wurzel mit einem Stengel, die Eber-Wurzel mit einem Stengel, und auch mit einem Stengel, und auch mit einem Stengel, und auch mit einem Stengel. Diese Eber-Wurzel mit einem Stengel, die Eber-Wurzel mit einem Stengel, und auch mit einem Stengel. Der Stengel ist in der Erde eines sehr starken Baumes hat in einem Stengel, und in länglichten Blättern stehenden Bauer- rauhen Stengel, und in einem Stengel. Die Wurzel ist dick, schwarz, sehr unendlich, und mit den Stengeln sehr ästig. Man pflegt diese Wurzeln gemeiniglich im Frühjahr zu graben, und sie zu trocknen, zu reinigen und aufzubewahren. Sie heilet die Gelbsucht, und ist auch gut wider das Gift, in Ruhr erfahren, und sehr damit entgegen. Man kann sie auch in Pulver nehmen, und selbiges in Wein

men, und sie matt und müde machen solle; dahero es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Ebisch-Wurtz, siehe **Althee.**

Ebrisch-Baum, suche **Eber-Eschen-Baum.**

Echalotte, siehe *Schalotten.*

Eck-Bänder, Eck-Schuh, werden diejenigen leichten Beschläge von Blech an den Coffers und Kisten genennet, davon die ersten an den scharffen, langen oder krummen Kanten, die anderen aber an den spitzigen Ecken gedachter Stücke fest genagelt werden, und theils zu mehrerer Befestigung, theils aber auch zu Verwahrung vor der Feuchtigkeit daselbst gebrauchet werden.

Eckel, wird derjenige Abscheu genennet, oder die widerwärtige Empfindung, so der Mensch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieser und jener Sache träget. Dieser betrifft vielmahlen die schwangeren Weiber, indem sie bey dem Anfange ihrer Schwangerschafft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens-Geister, eine Alteration empfinden, und nach diesem, durch die viele in dem Geblüt zurück bleibende Unreinigkeiten, die Chylification sehr turbiret wird, bald vor aller Speise, nachgehends aber nur vor dieser und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, siehe **Eicheln.**

Eck-Zähne, werden bey denen Pferden diejenige Zähne genennet, welche nach einer kleinen Zwischen-Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vierten Jahr abgeschoben und abgeworffen werden. An diesen Zähnen und denen übrigen darbey stehenden, will man sowohl wegen ihrer Farbe, indem sie vorm zehenden Jahre immer gelber und gelber werden, als auch aus folgenden Umständen, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünfften Jahr bis zum siebenden, haben die Zähne in der Mitte eine Vertiefung, wie ein eingebogener Pfennig; nach dem siebenden Jahr ist diese Hole gantz heraus gewachsen, und sind die Zähne gleich, wo aber die Grube gewesen, zeiget sich ein brauner Fleck, und diese vergehen nach dem siebenden Jahre, eben so in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeschoben, nemlich in den zwey mittlern zuerst, denn auf ieder Seite die nähesten, und endlich zuletzt in den Eck-Zähnen, so daß diese von dem zehenden Jahre an, weiß oben sind. Vom zehenden bis in das dreyzehende erhebt sich diese Ebene allmählig über sich; nach dreyzehen Jahren bis in das sechzehende, wird solche Erhebung noch runder; nach sechzehen Jahren aber immer spitziger.

Edelgesteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem besonders ausnehmenden Glantze, theils grosser Härte theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch sie in ihrer Kostbarkeit auch so gar über das Gold iederzeit den Vorzug gehabt. Sie werden eingetheilet in Durchsichtige, dergleichen der Amethist, Beryll, Carbunckel, Chrysolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd ꝛc. und in Dichte als Achat, Carniol, Chalcedonier, Jaspis, die sogenannte Katzen-Augen, Lapis Lazuli und Lasur-Stein, Lapis Nephriticus und Grieß-Stein, Onich, Opal, Türckis, von denen allen insonderes das Natur-Lexicon nachzuschlagen: Sie entspringen aus einer der reinesten mit Berg-Saltz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem sehr zarten und flüchtigen metallischen Schwefel, welcher letzte ihnen die anmuthigsten Farben, das erste aber das durchsichtige Wesen zuwege bringet. Es werden demnach diese fast in allen Bergwercken unsers Europä, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen sie denen Orientalischen, die in Indien gebohren werden, sowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Eintheilung und Beschreibung ihrer Eigenschaften, findet man in des *Anf. Boetii de Boot Historia Gemmarum*, woselbst auch zugleich etwas von ihrer Verfälschung erwehnet wird. Diese Steine etwas schöner mit den Strahlen spielend zu machen, gebraucht man die Folia oder Blättlein, so ordentlich unter selbige geleget werden, siehe Folie; Sie hergegen grösser scheinend, als sie selber sind, vorzustellen, machen einige entweder an dem Unter-Theil, der in den Kasten gesetzet wird, mancherley Ober-Flächen, daß durch den Widerschein, der vermittelst dieses Hand-Griffes vermehret wird, der Stein desto grösser scheine; oder sie setzen den Stein hohl, daß zwischen der Folie und dem Stein ein leerer Raum bleibe. Man pflegt auch die Edelgesteine, am meisten aber heut zu Tage den Amethist, Carniol, Jaspis ꝛc. zu schneiden, und Siegel- oder Wappen-Ringe damit zu besetzen. Und obschon insgemein geglaubet worden, daß allein nur den Alten die Kunst bekannt gewesen, in harte Steine zu schneiden; so erweist doch die Erfahrung, daß solche Kunst nicht verlohren gangen, indem nur vor einigen Jahren, von einem berühmten Steinschneider, in der Königlichen Preußischen Residentz Berlin, das Königliche Wapen in Diamant geschnitten worden. Der allermeiste Handel mit Edelgesteinen ist in Engelland und Holland, und zwar meist, vermittelst der Juden, die sie alsdenn an die Juwelirer bringen. Sie werden nebst den Perlen nach Untzen- und Carath-Gewicht ausgewogen: auf eine Untze rechnet man 576 Grain bey den Steinen, bey den Perlen aber 600 Grain.

Edel-Leber-Kraut oder Gülden-Klee, siehe **Leber-Kraut.**

Edel-Marder, wird wegen seines schönen und raren Pelswercks der Baum-Marder genennet, siehe **Marder.**

Ege, ist nächst dem Pflug das nöthigste Werckzeug beym Feld- oder Acker-Bau, womit die Erd-Schollen und Klösser zerbrochen, die Qvecken und anderes Unkraut aus den Aeckern gerissen; und das Erdreich über den ins Feld gestreuten Saamen gezogen wird, daß folglich dieser damit bedecket, und vor den Vögeln bis zu seiner Auskeimung verwahret wer-

den

den möge. Sie bestehet aus drey bis fünff Balken, darinnen die Zincken stecken, und zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balcken gestecket werden, um solche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Es sind aber zweyerley Arten Egen, nemlich Egen mit höltzernen Zincken, und Egen mit eisernen Zincken. Jene haben fünff in gleicher Weite von einander stehende Balcken, so man Ege-Balcken nennet, welche auf beyden Seiten, vermittelst der durch gedachte Balcken, fast am Ende durchgesteckten höltzernen Schienen zusammen gehalten werden, ein ieder von solchen Balcken hat gemeiniglich zehen unten und oben vorgehende höltzerne Zincken, daß also deren funffzig an einer Ege sind. Diese, die Egen mit eisernen Zinken aber sind nur mit drey Balcken, und ebenfalls mit oben und unten zugleich, oder auch unten alleine vorgehenden starcken eisernen Zinken versehen, und werden in schweren und qveckigten Feldern mit grössern Nutzen, als die höltzernen gebraucht. Die

Ege-Balcken, sind dritthalb Ellen lange, und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Hölzer, worinnen gemeiniglich zehen Ege-Zincken stecken.

Ege-Haken, ist ein etwan fünff Viertel oder anderthalb Ellen langer, und vornen gekrümmter Stecken, oder selbst gewachsener Haken, dessen Gebrauch in nächst folgendem Artickel vorkommt.

Ege-lauffen, geschichet von jungen Knaben oder Weibs-Personen, denen man nicht viel Tage-Lohn geben darf, welche hinter den Egen hergehen, und dieselben mit einem gebundenen Leingen, oder mit dem Ege-Haken heben und lüfften, daß sich der Saamen nicht zusammen schleiffe; oder wenn man Qvecken oder anderes Unkraut aus dem Acker eget, daß die Egen desto reiner gehalten werden, und diese folglich auch um so viel desto besser egen können.

Egel, siehe Blut-Egel.

Egel-Kraut, Pfennig-Kraut, und wegen seiner vielen Tugenden, Centum morbia, das ist, vor hundert Kranckheiten dienend, genannt, ist ein gemeines, in allen feuchten Wiesen, Angern und Gras-Gärten wachsendes bekanntes Kräutlein, mit einem langen, dünnen, an der Erden hinkriechenden Stengel, welcher zu beyden Seiten runde, fette, und wie ein Pfennig formirte grüne Blätlein hat. Zwischen diesen und den Stengeln, wachsen im May kleine gestirnte gelbe Blümlein. Das Würtzelein ist dünn mit kleinen Zäserlein behängt, aus welchem etliche zarte Reißlein wachsen, mit denen es Schlangenweise hin und wieder schleiffet. Dieses Kräutlein dienet sonderlich in denen Kranckheiten der Lungen, Brust und vielen andern Zufällen, wie es denn auch zu allen Wund-Träncken taugt. Die Schäfer pflegen es zu pülvern, und den Schaafen fleißig unter die Lecken zu thun, als welches ihnen zur Gesundheit und Abwendung allerley ihnen zustossenden Gebrechen wohl dienen soll. Es giebt noch eine Gattung vom Egel- oder Pfennig-Kraut, davon der Saamen aus America zu uns gebracht wird, dasselbe kriecht nicht also auf der Erden, wie unser einheimisches, sondern wächset aus einer dicken Wurtzel recht über sich, blühet aber in diesen Landen nicht, will warmen Sonnenschein und mäßige Feuchtigkeit, auch einen guten mit Sand und Mist gemengten Grund haben. Man säet es im Frühling in Geschirre, doch kan man auch die zarten Schossen in die Erde einlegen, da sie bald Wurtzeln bekommen; im Winter muß es eingesetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen-Wasser besprenget werden.

Egeln, oder Ilen, sind breite Leber-farbne Würmer, welche denen Schaafen, mehrentheils wenn sie mit Haber gefüttert werden, in der Leber wachsen, und sowohl darinnen, als in den Gedärmen umher kriechen, auch die Schaafe sehr beunruhigen. Dieses Ungeziefer zu vertreiben, muß man zwey Pfund Kupffer-Wasser, zwey Pfund Schwefel, zwey Pfund Lorbeer, zwey Pfund schwartzes Erlen-Laub, sieben grosse Fahren-Wurtzeln, und Egel-Kraut, zwey mahl so viel als der Wurtzel nehmen, alles wohl pulverisiren, unter einander mengen, und denen Schaafen unter die Saltz-Lecken geben, dieselben aber drey Tage nicht trincken lassen; den vierten oder fünfften Tag darauf muß man von denen mit diesem Uibel geplagten Schaafen eins schlachten, und fleißig nachsehen, ob ihm die Egeln vergangen. Wo solches nicht geschehen, muß man die Cur vierzehen Tage nach der ersten Lecke wiederholen, da sie alsdenn gewiß vergehen werden. Denen tragenden Schaafen muß man weniger geben; in der ordinairen Lecke muß das schwartze Erlen-Laub, und gedörrtes Egel-Kraut fortgebrauchet werden. Andere nehmen zart pulverisirte Salben, Wein-Rauten, Roßmarien, Schwefel und Lorbeer, eines ieden einen Löffel voll, vermischen alles klein gepülvert unter einander, und geben den Schaafen ein wenig davon unter ihre Lecke. Zu Pulver verbrannte Mohn-Häupter, oder aber Erlen- und Eichen-Sprossen und durer Hüner-Mist klein gestossen, unter einander- und mit der Saltz-Lecke vermengt, soll die Schaafe gleichfalls von den Egeln befreyen.

Egen, heißt mit den höltzernen gevierten Egen, welche der Landes-Art nach, entweder höltzerne oder eiserne Zincken haben, und zwar allemahl zwo zusammen gehenckt, die Aecker nach der Länge und Qvere wohl überziehen. Es ist dieses eine von den nothwendigsten Acker-Arbeiten mit, welche sowohl bey der Winter-Saat, als auch bey der Sommer-Saat vorgenommen werden muß, also daß ein Landmann das Jahr viermahl mit den Egen zu arbeiten hat: Nemlich erstlichen, wenn zu der Winter-Saat der gerührte oder gewandte Acker eingeeget, und hierauf das Aehren oder zur Saat-Ackern vorgenommen wird. Zum andern wird nach dem Aehren, wenn man die Winter-Frucht eingesäet, solcher Saamen auch eingeeget. Zum dritten, muß der vor

Winters gestürtzte Acker worein die Sommer-Frucht kommen soll, ehe man ihn zur Saat ackert, im Frühling gleichfalls geeget werden. Und endlich zum vierten, wird der Saamen zur Sommer-Frucht, nachdem er auf das Feld gestreuet oder gesäet, wie oben bey der Winter-Frucht gedacht, und auf gleiche Art eingeeget. Das Egen dienet vors erste, daß man den gerührten, gestürtzten und umgerissenen Acker wiederum gleich mache, damit sich das Erdreich wohl auf einander setze, und der einzusäende Saamen sich unter die Acker-Fuhren oder Erdschollen nicht verfallen möge. Vors andere, wenn dergestalt der Acker die Quere und Länge mit den Egen wohl überfahren worden, daß sich auch die Qvecken von der Erden fein ablösen, und der Acker von allem Unkraut, damit desselben so viel nicht nachwachsen kan, gereiniget werde. Und denn drittens, daß der ausgesäete Saamen mit den Egen wohl überfahren, untergeeget, und gleichsam in die Erde begraben werde, mithin darinnen um so viel desto eher und besser, einwurzeln, und seine Früchte tragen könne: widrigenfalls, und da man den Saamen nur so frey auf der Erden lassen sollte, würde solcher zum Theil von den Vögeln verzehret, zum Theil aber den Winter über von dem Frost, Schnee und Nässe vollends zu Grunde gerichtet werden.

Ege-Schienen, sind ohngefehr dritthalb Ellen lange, drey bis vierthalb Zoll breite dünne Stücken von Rüstern, oder andern zähen und festem Holtze, welche zu beyden Seiten durch die Ege-Balcken gesteckt, und vermittelst der Ege-Zincken an einander befestiget sind, darzu dienende, daß die Balcken in gleicher Weite bleiben, und in währendem Egen nicht zusammen rücken können.

Ege-Schlitten, ist eine aus zweyen Kuffen, vier Säulen, vier Riegeln, und zwey Platt-Stücken zusammengesetzte Schleiffe, worauf die Egen, ohne daß man denen Zincken Schaden zufügt, auf das Feld geführet werden.

Ege-Zincken, sind entweder hölzerne oder eiserne Nagel, welche in den Ege-Balcken bey einer Viertel-Elle weit von einander stecken, und ein- und ausgeschlagen werden können. Die hölzernen werden gemeiniglich von neuem drey Viertel-Ellen, oder achtzehen Zoll lang von Rüstern-Eichen- oder anderm harten Holtze gemacht; die eisernen aber werden weder so starck noch so lang als die hölzernen verfertiget, und theils wie diese, nur durchgesteckt, daß man sie heraus ziehen, und spitzen kan, oder aber wie andere eiserne Nägel mit Köpffen versehen, und in die Balcken geschlagen.

Egyptische Aloe, siehe Aloe.

Egyptische Bohnen, ist ein Gewächs, dessen Stengel wohl vier Ellen hoch und Fingers dicke wächst, ist mit grossen Blättern und Rosenfarbenen Blumen versehen, trägt auch eine Frucht wie unsere grossen Bohnen, nur etwas grosser. Wächst in Asien und Africa, sonderlich in Egypten in Lachen und Pfützen. Es wird auch die Wurtzel roh ungesotten zur Stärckung des Magens gegessen.

Egyptische Feige, suche Adams-Feige.

Egyptisch Mus-Kraut, ist ein hohes Gewächs und wie unser Kohl gestaltet, trägt aber gelbe Blumen, dienet die Beulen zu erweichen und vor den Husten.

Ehe, ist eine rechtmäßige Zusammen-Gesellung eines Mannes und eines Weibes, durch welche das menschliche Geschlecht fortgepflantzet, Kinder erzeuget und erzogen, ganze Häuser und Wirtschafften aber gestifftet werden, und die gesellige Hülffe zu dem dazu nöthigen Erwerb der Nahrung, befordert wird, und, woferne sie vernünfftig, noch mehr aber christlich ist, das ist, von zweyen Personen, die wahre Christen und nach Christi Sinn, vor und in demselben geführet wird, ein Mittel ist, gute Kinder vor die bürgerliche Gesellschafft zu erziehen, die Welt und Policey zu verbessern und dergleichen. In Summa, es kommt ungemein viel auf gute, ordentliche und Christliche Einrichtung und Führung der Ehen in der Wirtschafft an, daher die Policey darauf sehr zu sehen und allerhand Anstalten zu machen hat, daß dieselben darauf eingerichtet werden. Was sonst aber nach Göttlichen und Menschlichen Rechten zu einer Ehe gehört, wie der Ehebruch und böslicher Verlassung zu meiden, von einem rechtmäßigen vorhergehenden Eheverlöbniß und dergleichen, davon handeln die Rechte.

Ehe-Geld, Ehe-Steuer, ist ein gewisses Gut oder Geld, welches die Eltern oder auch ein anderer einer Person weiblichen Geschlechts, wenn sie heyrathet, mit geben und sie damit ausstatten, wovon der Ehemann den Genuß hat, um ihm die Beschwerden des Ehestandes zu erleichtern. Auf dieses und anderes Gut, so die Frau nachhero noch über ihr Ehegeld einbringet, wird bey einer Hauswirtschafft zum Anfang, woferne sonst die Haupterfordernisse einer Ehefrau und guten Wirtin dabey nicht bey Seite gesetzet werden, sehr klüglich gesehen. Jedoch pflegen auch allerhand Beschwerden, sonderlich bey Lehn-Land-Gütern mit vielen Eingebrachten der Weiber verknüpffet zu seyn. Am allerschlimsten aber ist, wenn man zwar eine reiche Frau, aber keine dem Leibe oder doch der Seelen nach liebenswürdige gute Wirtin bekommt, vor welcher Art von Eheweibern ein Wirt sich sehr zu hüten, oder aber eine schlechte Ehe und Wirtschafft zu erwarten hat.

Ehe halten, siehe Gesinde.

Ehe-Mann, ist das Haupt-Glied in der ehelichen Gesellschafft, bey welchem erfordert wird, daß er ein dem Leibe und der Seelen nach zum Ehestand und dessen Zwecken, solglich auch zur Nahrung und Wirtschafft, sonderlich aber eine Frau, Kinder und Gesinde oder ein Haus zu regiren geschickter Mann sey, den eine Ehe-Frau hertzlich lieben kan. Hat derselbe aber über dem zur Wirtschafft und zu seinem Anfang entweder etwas von zeitlichen Vermögen oder ein austrägliches Amt, so ist es desto besser. Wenn aber eine Frau auf

beste Latte war steifer und hat vorher angestanden und den Bauern getrost, so gehen sie zwischen Thür und Angel, so fallen sie mit den beyden vorigen An. ungleich.

Eine Steuer, siehe Ehr-Geld.

Ehrenpreis, ist ein Kraut unserem Gamander, (Teucrium) ähnlich, mit Blumen. Das Obermeyer. Blümlein breche man im Frühling, Sommer, Herbst und Winter, und brauner aber brüher, und der Saft der Wurzeln, klar-rein, in einem Ehrenpreis-Wasser, auch an dem Feuer mit Zucker gesotten mit warmen gegen einander gehaltenen Handschuhen, einreiben, eine Hand schuhen Sommer, hinten an, Handt Sommer, und Winter, Winter, und den Blättern heraus, wenige jedesmal in den Mund, und Ohren, und gegen die Augen, an gestossen sind. Die Blumen sind klein, gestalten Gamander, weiß-purpurfarbig, da selbst, wissen einige Kleiner Summen, weil sie in Ehren-Wasser gebraucht werden, Ehrenpreis, oder auch, ich doch zweifle. Die Art Blumen sind da an gestossen sind, wie die blauen Veilen, und heissen einige den Ehrenpreis, in und die Kleider, und Leinwand, Ehrenpreis, und vor den Leben, bedeuten wenn man sie um Lufft, Sommer, Ehr-Geld, und Ehrenpreis, und Ehrenpreis, und vor den Schmuckfeder, Ehrenpreis, und Ehrenpreis, und Ehrenpreis, und

von der Frucht, das ist, von der Eichel aufzuziehen: Denn wenn er vom Stocke wieder ausund in die Höhe wächset, so wird er nicht so gerade und geschicklich wie andere. Obwohl einige diesen Baum schneideln, so geschiehet es doch nie mit Nutzen, und mehrentheils nur von unverständigen Hauswirthen, indem durch das Schneideln der Safft auf allen Seiten des Hiebes heraus und in die Schößlinge dringet, solalich denen Gipffel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, dadurch die benöthigte Nahrung entzogen wird, daß also ein auf solche Art behandelter Baum, von wegen der Nässe, mit Gewalt von oben hinein faulet, und mülmigt wird; dahingegen er ausser solchen Fall, einer von denen festesten und dauerhafftesten Bäumen ist, von welchem die Naturkündiger schreiben, daß er hundert Jahr wachse, hundert Jahr stille stehe und gesund bleibe, und hundert Jahr an seinen Kräfften wieder abnehme oder eingehe. Seine Knospen, welche sehr zart und empfindlich sind, hält die Natur unter allen Bäumen am längsten zurücke, damit sie nicht von dem Froste Schaden nehmen, und zu Grunde gehen mögen. Er ist auf denen Schlägen vor andern Bäumen wohl zu dulten, indem er dem jungen Unterwuchs nicht so nachtheilig mit Unterdrucken ist, noch mit seinen Wurtzeln, nach Proportion seiner Stärcke, so weit, wie die Linde oder Buche, um sich greiffet, sondern seine Geilung und Safft am meisten durch die Hertz-Wurtzel erhält. Uibrigens machen starcke Fröste denselben gerne Eisklüfftig. Von diesem Baum kan man alle Theile brauchen, nemlich das Laub zur Streu und zur Düngung, ingleichen auch zum Fleisch-Räuchern; die Früchte, nemlich die Eckern oder Eicheln, zur Schweine-Mastung, und die auf den Blättern wachsende Eich- oder Gall-Aepffel zum Färben und zur Dinte; das Holtz theils zum Bauen, besonders zum Schiff-Bau, Mühl- und andern Wasser-Gebäuden; theils zu Böttger-Holtz; theils aber, was zu erstgedachtem Gebrauch nicht tauglich, zum Maltz-Darren und Ziegel-Brennen, auch eine gute warme Stube zu machen. Die Rinde davon wird doppelt genutzet, indem sie erstlich von denen so genannten Roth- oder Loh-Gerbern zu ihrer Häute-Gare häufig gebraucht, nachgehends zu Loh-Ballen oder Loh-Kuchen gemacht, und mit besonderer Menage, statt des Holtzes, den Winter durch im Ofen verbrannt, über dem aber auch zur Düngung, wovon dieser Art. nachzusehen, gebrauchet wird. Ja so gar der aus denen Stöcken und Aesten der alten Eichen gewachsene Schwamm hat seinen Nutzen, und dienet sowohl zum Färben, als auch, wenn er in einer scharffen Salpeter-Laugen abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen worden, als ein Zunder zum Feuer-anmachen. Uiber dieses haben auch alle vorher beschriebene Stücke des Eichbaums ihren besondern Nutzen in der Artzney: Denn das Holtz und die Späne, gesotten und davon getruncken, dienen vor die geschwollene Füsse, Wassersucht und Frantzosen, weswegen das Eichen-Holtz auch Lignum Sanctum vel Guajacum Germanorum, oder das Teutsche Frantzosen-Holtz genennet wird. Die Blätter sind gut vor das Zahn-Weh und faule Zahn-Fleisch. Die Würmlein, so zwischen dem Holtz und der Rinde sind, dienen vor blode Gehör und Ohrenklang. Uiberdem aber sollen sie an stat der Cochenille zum Färben gebrauchet werden können. Die Eichen sind nützlich gegen den Stein, Mutter-Beschwerung, gifftiger Thiere Biß und Blut-Harnen. Die Schwämme stillen das Bluten. Der Eichen-Mistel wird vor die schwere Noth, rothe Ruhr und schwere Geburt gebraucht; äusserlich am Hals oder Arm getragen, stärckt er die Frucht im Mutterleibe; mit Hartz und Wachs zu einem Pflaster gemacht, zeitiget er die Beulen und Geschwäre. Ja aus denen frisch-gehauenen eichenen Holtz-Spänen hat man auch einen ziemlich guten Eßig zuzubereiten gelernet.

Eichel, (Ecker) ist die bekannte Frucht des Eich-Baumes, welche etwas länglicht-rund, doch oben spitziger als unten, und am Stiele gleichsam mit einem Käppgen oder Mützgen bedecket ist. Sie kommen ohnmittelbar aus denen Aesten und Zweigen hervor, und hängen an langen und dünnen Stielen, sind von verschiedener Grösse, und stecket ihr Kern, welcher hart und eines herben und strengen Geschmacks ist, in einer anfangs grünen, und wenn sie reiff worden, braun-aussehenden Schale. So bald sie zu ihrer Zeitigung gelanget, fallen sie aus ihren Mützgen oder Näppgen heraus, und geben sowohl den wilden, als zahmen Schweinen eine trefliche Nahrung, wiewohl auch darinnen ein Unterschied ist, daß die länglichten, die man an einigen Orten Dachs-Eicheln heisset, die süssesten und grössesten, und dahero auch die besten zur Mastung, die andern aber, welche man Hartz-Eicheln nennet, kürtzer und runder, auch etwas bitterer, und deswegen den Schweinen nicht so gar anständig sind. Die schlimmsten aber unter allen sind die Eicheln von den sogenannten Zirn-Eichen, denn diese machen das Fleisch an den Schweinen körnig und hart, und benehmen ihm also die sonst von Natur an sich habende Annehmlichkeit. Hieher möchte man auch die Buch-Eckern, (so die Frücht von denen Roth- oder Trage-Buchen sind) referiren. siehe Buch-Ecker. Wenn die Eckern oder Eicheln reiff worden, läßt man solche entweder um etwas gewisses, z. E. um die Helffte lesen, oder aber man lässet sie liegen, und gegen einen gewissen Zins eine proportionirte Anzahl Schweine in die Eichen-Wälder treiben, und eine bestimmte Zeit lang darinnen hüten, welches man die Schweine in die Eicheln schlagen heißt. Siehe Mast und Schwein. Die aelesenen Eicheln, werden entweder an der Lufft, oder aber damit sie der Wurm nicht so leicht angreiffen, und dieselbige sich desto länger halten mögen, im Backofen gedörret, und hierauf in der Mühle geschroten, oder, wer die Kosten scheuet, nur roh, oder im Spülicht eingequellet, denen auf die Maß gestellten Sauen vorgeschüttet.

Eichel-Schweine, nennet man diejenigen Schweine, welche man in das Eckerich schlägt, das ist, in die Eichen-Wälder treibet, und die darinnen befindlichen Eckern auffressen läßt. Siehe Mast und Schweine.

Eichen, siehe Aichen.

Eichen-Mistel, suche Mistel.

Eichen-Schamm, dessen ist oben bereits unter dem Worte Eiche gedacht.

Eicher oder Eichner, siehe Aicher.

Eichhorn, ist ein kleines, denen wilden Mardern im Springen und Klettern, denen gemeinen Wieseln aber an der Leibes-Gestalt gleich- und ähnlich kommendes Thierlein, welches aber nicht so lang, als diese, und meistentheils von rother Farbe ist; unten von der Kehle an, am Bauche hin hat es einen weissen und linden Strich, einen langhaarigten und fast so grossen Schwantz, als sein übriger Leib ist, und im untern Kieffer lange und scharffe Zähne. Es giebt deren auch aschenfarbene, oder schwärtzlichte und graue, welche aber etwas seltsamer als die rothen sind. Das Weiblein hecket gemeiniglich drey, vier bis fünff Junge in ihrem Neste aus, welches sie von allerhand kleinen Sträuchern und Baum-Blättern im Frühling zurüstet, und zusammen träget, bisweilen auch in hohlen Bäumen und wilden Tauben-Nestern. Ihre Heckzeit ist meistentheils im April, und kommen die Jungen gantz blind auf die Welt, welche, wenn sie vier Wochen lang an der Alten gesauget haben, derselben schon aus dem Nest nachlauffen, und auf den Bäumen springen und klettern lernen, da ihnen denn die Alte etwas von wilden Obst, Nüssen, Eicheln, Buch-Eckern, Tannen- und anderm Holtz-Saamen zu fressen bringet. Um Michaelis gelangen sie zu ihrer vollständigen Grösse, und suchen sodenn auf Eichen-Buchen-Tannen-Nuß- oder Castanien-Bäumen ihre Nahrung selbsten. Wenn sie von einem Ast auf den andern, und von einem Baum auf den andern springen, so bedienen sie sich ihres Schweiffes an stat der Flügel. Sie werden entweder jung aus den Nestern genommen, und an Kettlein gelegt, da sie denn leichte zahm werden, oder aber geschossen, gestreiffet, und auf verschiedene Art verspeiset. Absonderlich aber schmecken sie gut, gebraten oder gesotten und mit Zwiebeln sauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret sie, wie das Hasen-Klein. Die zahm gemachten Eichhörnlein hecken auch in Häusern, wenn man ein Paar in eine besondere Kammer thut, und mit Werg oder anderm Zeug, ein Nest daraus zu machen, versieht.

Eich-Pfahl, siehe Mahl-Pfahl.

Eich-Traube, ist ein Gewächse, welches im Frühling an den Wurtzeln der Eichen unter der Erden, von vielen an einander hängenden Schwämmlein, in Gestalt einer Traube zusammen wächset, und an Farben auswendig roth, inwendig aber weiß und milchigt; wenn solche abgedörret und zu Pulver gestossen wird, wider den Durchbruch, rothe Ruhr und Blutflüsse ist, auch äusserlich im Podagrischen Schmertzen frisch aufgestrichen wird.

Eiderdun, Eiderdom, Etter oder Isländischer Feder-Staub, sind weiche, wollichte, und wie Seide so zarte, an der Farbe zum theil weisse, zum theil graue Pflaumfedern, welche aus Island und Norwegen kommen, und daselbst in denen Nestern gewisser wilder See-Vögel von denen Inwohnern mit der grösten Lebens-Gefahr gesammlet werden, gestalten sie sich über die höchsten Felsen darnach herunter lassen müssen. Sie sind ungemein leichte, und werden daherо von reichen und vornehmen Leuten nur zu Krancken-Reis- und Sommer-Betten gebraucht, welche sie in leichte Eingefieder von Taffent oder Cattun fassen, vorherо aber dieselbe bey einem warmen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnenschein mit Spiß-Ruthen tapffer schlagen lassen, damit die offt häuffig darinnen steckende Hülslein und Sand davon fallen, und der Eider nun völlig reine werden möge. Dergleichen rein gemachte und sortirte Federn verkaufft man in Dännemarck das Pfund vor 2 bis 3 Thaler.

Eidexe, siehe Eydechse.

Eid, oder Eid-Schwur ist eine Rede, womit man die Wahrheit einer Aussage und die Auffrichtigkeit eines Versprechens, unter der Anrufung Gottes, als eines Zeugens der Wahrheit und Rächers des Betrugs, nach seiner Art und Weise Gott zu verehren gewissenhafftig anruffet, und solcher Gestalt den andern versichert, daß man es vor eine Pflicht halte, nichts anders als die Wahrheit auszusagen, und, was man verspricht, zu thun, welche das göttliche Gesetz von uns erfordere. Ein vernünfftiger Wirt muß also nicht leichtsinnig und unbedachtsam schwören, weil daran der Credit in der Welt gebunden. Allein ein wahrer Christlicher Wirt besinnet sich noch vielmehr, ehe er schwöret, wenn es nicht aus Noth oder aus Gehorsam geschiehet. Von einem Eide sind zwar unterschieden allerhand Betheurungs-Worte und Flüche. Allein auch jene braucht ein vernünfftiger Wirt im Handel und Wandel nicht wider die Wahrheit, diese aber zeugen von einer verwegenen und frechen oder verwüsteten Seele.

Eimer, ist ein gewisses Maaß in flüßigen Dingen, vornehmlich aber des Weines, welches nach einer ieglichen Lands-Art unterschiedenen Inhalt hat. Zum Exempel in Leipzig hat der Eimer nach dem Visier-Maaß vier und funffzig Kannen, und nach dem Schenck-Maaß drey und sechzig; in Nürnberg aber hat der Eimer nach dem Schenck-Maaß acht und sechzig, und nach dem Visier-Maaß nur vier und sechzig Kannen. Ein Fuder Wein hält zwölff Eimer.

Eimer werden auch die von eichenen Dauben zusammen gesetzte, mit eisernen Reifen gebunde-

gebundene und oben mit einem dergleichen Henckel versehene Gefässe genennet, wormit man das Wasser aus dem Brunnen schöpffet, daher sie auch Born-Eimer heissen; oder, wenn man sie etwas kleiner und leichter, in den Pferde-Ställen, die Rosse daraus zu tränken gebraucht, Pferd- oder Tränck-Eimer genennet werden. In Gestalt dieser Eimer werden auch die bey entstehenden Feuers-Brünsten zum Wasser-Schöpffen, folglich auch zum Löschen gebräuchliche Gefässe bereitet, welche dahero um ihres Gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit sie im Werffen und Fallen nicht brechen mögen, von starckem und dichtem Leder gemacht und inwendig an den Näthen wohl durchpicht werden. Man hat auch leichte von Tännen-Holtz gemachte Trag- und Wasser-Eimer.

Einbau, Eingebaude, ist diejenige höchstnöthige Verrichtung, da ein sorgfältiger Haus-Vater bey dem Ufer, welches von dem Fluß sehr ausgewaschen und weggerissen wird, auf allerley Art vorbauet, daß solches nicht weiter geschehen möge: Und also ist der Einbau nichts anders als theils ein tüchtig Mittel wider den gewaltigen Einriß eines Flusses in seine Ufer, theils eine richtige Leitung, daß derselbe an einem Ort des Ufers, woselbst es nöthig, die Erde abspüle, und an einem anderen Ort, wo es verlanget wird, wiederum anlege. Das allermeiste hierbey kommt darauf an, daß man zuförderst die Directions-Linie des Flusses wohl untersuche, und daß sodenn des Wassers Stoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu diesem Ende bedienet man sich derer Verpfählungen, Zungen, Strich-Zäune und Strohm-Körbe u. s. f. von welcher Arbeit man nützlichen Unterricht findet in Leupolds Theatro Mach. Hydrotechnic. § 194 & seqq. Dieser Einbau kommt in der Land-Wirtschafft immer vor. Man hat vielerley gemeine Arten, als mit Stein-Körben, mit Pfählen, so mit Weiden wie ein Zaun durchflochten, und mit Erde oder mit Steinen gefüllet werden; ferner mit Verschaalen und dergleichen. Allein diese Arten sind alle nicht durabel. Mit steinernen Mauern aber solches zu thun, ist vielen zu kostbar, daher wollen wir im Art. vom Wasser-Bau noch eine Art vorschlagen, die man auch in einem allhier 1740 herausgekommenen Bogen unter folgenden Titel beschrieben findet: Neue Angabe in der Civil-Bau-Kunst, welche lehret den Wasser-Bau wohl einzulegen.

Einbeer, Wolffsbeer, ist ein artliches und schönes Gewächs, welches in schattichten Wäldern, an feuchten Gräben, und bey den Hecken hervor kommt. Erstlich wachsen vier Blätter oben aus einem glatten anderthalb- oder zwey Spannen hohen Stengel, und auf diesem noch ein kleiner Stengel mit kleinen Blätlein hervor, in deren Mitte eine schwartzbraune runde Beere stehet, in der Grösse, als ein Weintrauben-Beerlein, worinnen viele kleine weisse Sämlein liegen. Das frische Kraut gestossen, und über die Augen gelegt, heilet die Entzündungen derselben: Der Saame sowohl als das Kraut widerstehen dem Gifft, curiren die Unsinnigkeit, und sind ein gutes Mittel wider die Pest, wie denn auch das Kraut alleine sowohl die Pest-Beulen als andere hitzige Geschwüre und offene Schäden heilet.

Einbeitzen, siehe Einböckeln.

Einbinden, Eingebinde, heisset hiesigen Orts das erste Geschencke, welches einem neugebohrnen Kinde sogleich nach empfangener Tauffe von seinen Tauff-Zeugen verehret wird.

Einblat, ist ein kleines hell-grünes in schattichten Wäldern wachsendes Kräutlein, welches mit einem einigen Blat versehen ist, aber wenn es blühen will, zwey bekommt, die eines subtilen und zarten Wesens sind: es treibet einen Stengel aus mit kleinen weissen geährten Blümlein, die noch subtiler, als am Hollunder sind, darauf endlich rothe Beerlein folgen, die von den Leuten ohne Schaden genossen werden können. Es blühet im Majo. Die frischen Blätter dieses Gewächses, oder auch das Pulver davon heilet nicht nur alle Wunden an denen Menschen, die aber vorhero mit Wein müssen ausgewaschen werden, sondern sind auch ein fürtreffliches Mittel für die gedruckten Pferde.

Einböckeln, Einbeitzen oder Einsaltzen, gebrauchet man, wenn einige Eß-Waaren von Fleisch und Fischen mit Saltz bestreuet, und in dieser Lacke eine Zeitlang aufbehalten werden. Siehe Böckel und Böckel-Fleisch.

Einbrechen, wird von der Gerste und dem Haber gesagt, wenn solche überständig oder überreiff werden, folglich die Aehren oder Rispen selbst von den Halmen abbrechen, ehe man noch zu hauen anfänget.

Einbrennen den Schweinen, heißt das zum Brüh-Futter vor die Sauen bestimmte geschrotene schlechte Getraide, Eicheln, Spreuer, Kleyen und dergleichen, mit heissem Wasser begiessen und wohl unter einander rühren. Ein anders Einbrennen ist, wenn mit einem glüenden Zeichen-Eisen auf die Wein- oder Bier-Fässer, Viertel, Tonnen und anderes höltzernes Gefässe entweder der Innhalt derselben, oder aber der Nahme oder das Wappen dessen, dem sie zugehören, gebrennet wird. Siehe Brandmahlen.

Einbringen, heisset das Getraide und andere Feld-Früchte zu rechter Zeit vom Felde in die Scheunen, oder andere gehörige Orte schaffen.

Einbringen, Eingebrachtes, darunter wird iedes und alles dasjenige verstanden, was eine Weibs-Person bey ihrer Verheyrathung zu ihrem Mann, stat einer Mitgifft bringet. Siehe, Ehe-Geld.

Einbrocken, ist eine Redens-Art der Köche, wenn sie Zweyback, Bretzeln, Semeln, Brot und dergleichen zerstücken oder zerkrümeln

meln, und solche Brosamen zu kalten Schaalen, frischer Milch und dergleichen Erfrischungen gebrauchen, woraus sie, wenn selbige eine Zeit geweichet, mit Löffeln als eine Suppe gespeiset werden.

Einbrühen, heisset die Siede, Spren, Uiberkehr, Kraut, Kleyen, Schrot, und dergleichen Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh, (wiewohl bey diesem letztern es gemeiniglich Einbrennen genennet wird) mit heissem Wasser begiessen, welches zur Winters-Zeit, an denjenigen Orten, wo man das Vieh zum Brüh-Futter gewöhnet, zu geschehen pfleget. Siehe Brüh-Futter.

Einegen, siehe Egen.

Einerndten, heißt die reiffen Feld-Früchte, ihrer Beschaffenheit und Art nach, entweder mit der Sichel abschneiden, oder mit der Sense, gleich wie das Gras, abhauen, und in die Scheunen oder auf die Böden bringen. Siehe Erndte, ingleichen Heu-Erndte.

Einfademen, Einfädeln, heissen die Nähterinnen, wenn sie einen Faden mit dem einen Ende durch das Nadel-Oehr bringen, welches bey den gezwirnten oder glatt gesponnenen Fäden gar leichte zu verrichten; bey den rauhen und fasigten Enden aber, wie das wollene Garn und die ungezwirnte offene Seide, bedienet man sich des Vortheils, eines scharffen Bruchs des doppelt gebogenen Fadens. Doch es ist eine bekannte geringe Sache.

Einfälreln, siehe Einreihen.

Einfangen, heisset man bey der Jägerey, wenn ein Raub-Thier oder Hund in das andere gebissen hat. Man sagts auch, wenn man wilde Thiere in einem vermachten Orte laussen hat, und selbige anders wohin in dazu gehörige Kästen bringen will: Man will sie einfangen.

Einfassung, wird dasjenige genennet, womit eine Sache an ihren äussersten Theilen bald zu einer Zierde, bald zur Nothwendigkeit umschlossen und besetzet wird. Zu diesen sind zu rechnen, die aus gewissen Gliedern der Ordnungen bestehende Rahmen um Spiegel, Fenster, Thüren und mancherley Oeffnungen, davon siehe Mathem. Lexicon; nechst diesen begreiffet man auch darunter alle und iede Besetzung der Ränder an den Blumen- oder Küchen-Beeten, nebst den gemachten Abtheilungen in dergleichen Gärten, worzu am meisten Bux-Baum, ausser diesen aber auch Salbey, Majoran, Lavendel, Spica und dergleichen Kräuter gebraucht werden. Endlich so pflegen auch die Weibs-Personen durch Bänder und Streifen an verschiedene Geräthschafft mancherley Verzierungen anzubringen, die eben diesen Nahmen bekommen, insonderheit werden von ihnen die meisten Röcke mit einer Einfassung von Band, Tressen u. s. f. versehen.

Einflechten, heisset das vorhero wohl ausgekämmete und durchgebürstete Haar in Zöpffe flechten und Bänder einschlagen. Insgemein pfleget das Weibs-Volck ihren Kopff dadurch glatt zu halten, daher sie die Haare in zwey Zöpffe oben nahe bey dem Wirbel auf gedachte Art zusammen bringen. Jedoch heut zu Tage beginnet diese Art sonderlich unter den vornehmen abzukommen, indem sie entweder ihre Haare kurz wie die Manns-Personen beschneiden, und glatt oder aufgekräuselt tragen, oder aber dieselben glatt abschneiden und sich kleiner Perucquen, bedienen. Des Einflechtens bedienen sich ebenfalls die Stall-Knechte, und sind gewohnt als eine Zierde die Mähnen derer Pferde nach der Länge des Halses in einen Zopff zu flechten, und hangen einige wohl noch an dergleichen eingeflochtenes Ende eine wohlgemachte Quaste, Band-Rose u. s. w. Bey denen Soldaten aber ist es eine besondere Mode und Zierde, darinne man denen Preußischen nachgeahmet hat, daß sich dieselben die Haare lang wachsen lassen, solche einflechten oder Schwäntze daraus machen.

Einfrieden, heißt ein Stücke Feld, Garten, Wiese, Wein- oder Hopffen-Berg, mit einem Zaun, Mauer, Plancke oder Geländere verwahren.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen, Teiche und Wasserleitungen kan einem Hauswirte grossen Schaden verursachen, dahero derselbige bey herannahendem Winter die Brunnen-Röhren fleißig mit Stroh verbinden, die Brunnen- und Röhr-Kästen, wie auch die ausser der Erde, oder nicht tieff genug in derselben liegende Wasser-Röhren mit langem Miste beschütten und beschlagen, in die Teiche, Fischhälter und Einsätze aber, wenn es hart gefrieret, alle Morgen unterschiedliche Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fischer sprechen, Wuhnen machen lassen soll, damit die Fische Lufft bekommen, und unter dem Eise nicht ersticken, welches bey grossem Froste und unterbleibendem Aufeisen gar leichte geschehen kan. Eben so geschwinde ist es auch mit den Mühlen gethan, daß die Wasser-Räder einfrieren, und manchmahl etliche Wochen, ja wohl gar den gantzen Winter über nicht gemahlen werden kan, dahero ein vorsichtiger Haus-Vater vor und um Martini noch, also vor Einfallung der harten Fröste eine Parthie Getraid im Vorrath, damit er den Winter ausdauren könne, mahlen lassen, und solches Mehl, weil es sich lange hält, und Winter und Sommer dauret, wohl verwahren lassen soll.

Einführen das Getraide vom Felde, ist eine von denen wichtigsten und mühsamsten Arbeiten, so einem Landwirt und Bauersmann vorkommen: Denn wo man dasselbige nicht mit Fleiß und Vernunfft verrichtet, ist alle das gantze Jahr durch angewandte Mühe vergebens. Es hat aber ein Haus-Vater sonderlich vor, bey und nach dem Einführen folgende Stücke zu beobachten. Vor dem Einführen muß seine erste Sorge seyn, daß Schiff und Geschirre tüchtig, nemlich daß er einen guten, starcken und dauerhafften mit behörigen Erndten-Leitern versehenen Wagen und andere Zugehörung an Bauch-Stricken,

cken, Heu-Bäumen und Heu-Seilen, Stroh-Seilen oder Schäb-Bändern, Harcken oder Rechen, Knebeln, Reich-Gabeln ꝛc. habe; daß das Pferde-Zeug oder Geschirr in gutem Stande sey; daß er die Acker-Pferde drey oder vier Wochen vor der Erndte in gutem Futter halten und wohl warten lasse, damit sie fein starck und munter werden, und die harte Arbeit, die sie bald darauf im Felde thun müssen, desto besser verrichten können; daß er die schadhafften Scheun-Tennen, ingleichen die bösen Dächer bey Zeiten ausbessern; die Pansen und Empor-Scheunen aber (so die Bauren nur Por-Scheunen zu nennen pflegen) von dem alten Stroh und Geniste räumen, und also den neuen Früchten Platz machen lasse; daß er zu rechter Zeit seine Schnitter und Mähder bestelle, weil er widrigenfalls zur Zeit, wenn er dergleichen Leute nöthig gebraucht, entweder niemand wird bekommen können, oder aber doch solche Leute nehmen müssen, welche andere nicht haben mögen; daß er endlich den Boden in den Pansen mit frischem Stroh und Ellern- oder Erlen-Laub, als durch dessen Geruch die Mäuse sollen vertrieben werden können, belegen lasse. **Bey dem Einführen** hat der Haus-Vater vor allen in Obacht zu nehmen, daß er die Früchte bey gutem Wetter und so schleunig als ihm immer möglich in die Scheunen bringe, und solche keinesweges, unter der Gefahr des Auswachsens, oder besorglichen Mäuse-Schadens lange auf dem Felde liegen lasse; daß die Garben wohl geladen, und ordentlich auf den Wagen geleget, aber ja nicht herum gerissen, hart nieder gestossen, erschüttert und liederlich hinauf geschmissen noch grob bey den Aehren erariffen werden; daß hernächst in der Scheune das Getraide ein iedes seine besondere Stelle, als Korn, Weitzen, Haber und Gerste auf die Seiten des Scheun-Tennen in die Pansen: Erbsen, Wicken, Linsen und dergleichen aber auf die Empor-Scheune kommen, dasjenige Getraide hingegen, wovon der Saamen genommen werden solle, alleine, und so geleget werde, daß man Dreschens halber vor allen darzu kommen könne; daß reine, ordentlich, und nicht verwirrt und liederlich gepanset werde; daß er, wenn der Segen GOttes so groß, oder sonst so viel Raum nicht in den Scheunen vorhanden, alles gesammlete Getraide darinnen zu beherbergen, den Uiberschuß, besonders aber den Haber, weil er das Wetter gar wohl leiden mag, ja zum Ausdreschen davon noch besser wird, nahe bey dem Scheun-Thor in Feimen setzen lasse, damit wenn die Garben zum Ausdreschen hinein getragen werden, nicht viel an Körnern ausgerühret und verzettelt werde; hievon siehe unter dem Wort Feimen; daß er endlich auf die Knechte ein wachsames Auge habe, damit sie bey dem Einführen denen Pferden kein neu Getraide zu fressen geben, weil solches einen Abgang an der Frucht verursachet, und doch dem Vieh keinen Nutzen, sondern vielmehr Schaden bringet; angesehen das Vieh solche rohe und neue Frucht, absonderlich Weitzen und Roggen, übel verdauet; ja vielmehr, wie aus dem Mist zu sehen, wieder ganz durch sie weggehen läßt. **Nach dem Einführen** hat der Hauswirt vor allen dem lieben GOtt vor den mitgetheilten Segen hertzlich zu dancken, und, daß er ihm auch solchen in der Scheune und auf dem Boden vor allem Unglück ferner gnädig behüten wolle, inbrünstig zu bitten; seinen Arbeitern ihren gebührenden Lohn zu geben; was an Schiff und Geschirre, währenden Einführens, schadhafft worden, wieder bessern und in guten Stand stellen zu lassen, und was man davon, bis zu der künfftigen Erndte, nicht weiter benöthigt, an behörigen Orten aufzuheben, und endlich sein Zug-Vieh mit gutem gesunden Futter, Träncken, Butzen und Schwemmen, mit genugsamer Streu, und anderer Wartung und Pflege, auf die vorher gethane Feld-Arbeit, wieder wohl ergötzen, damit es wieder zu Kräfften kommen und bey Leibe bleiben möge.

Einguß, heißt in der Roß-Artzney ein Tranck, weil ein Pferd, als ein unvernünfftiges Thier, dergleichen willig einzunehmen nicht kan bewogen werden, demselben mit Vortheil oder Gewalt eingegossen werden muß. Ein guter Einguß für alle Krankheiten eines Pferdes, sonderlich aber, wenn es einen bosen Magen hat, ist folgender: Nimm fœnum græcum zehen Pfund, stosse es wohl, thue es in einen neuen Topff, und giesse Wasser daran, daß das fœnum græcum bedeckt sey, decke den Topff wohl zu, und laß es bey dem Feuer zu einem Mus sieden, wenn dieses geschehen, so thue vier Pfund frische Butter daran, Baumöl und Nußöl iedes vier Unzen, und eine Unze Rosendl, thue alles darunter, und rühre es wohl unter einander, alsdenn rücke den Topff vom Feuer, laß es erkalten, theile es in drey Theile, und alle Morgen, drey Tage nach einander, schütte ihm ein Drittheil in den Hals. Dieser Einguß, welcher die Pferde purgiret, feist machet, und bey guter Gesundheit erhält, kan denenselben zu iederzeit gegeben werden. Ein anderer guter Einguß ist folgender: Nimm Salben, spitzigen Wegerich, und eine Kanne guten alten Wein, verkleibs in einem neuen Topff mit Leimen, daß kein Dampff heraus komme, laß es halb einsieden, und gieß es dem Pferd drey Morgen nach einander allezeit warm ein. Noch ein guter Einguß ist dieser: Nimm zwey Loth Sennes-Blätter, ein Loth Lavendel, ein Quentlein Rhabarbara, zwey Loth Angelica, anderthalb Loth Seven- oder Sade-Baum, dieses alles zusammen klein gestossen, in ein paar Kannen Bier aufgekocht, und dem Pferd, welches kranck oder Mangel im Leibe hat, eingegossen, wird dasselbe bald wieder gesund machen. Man muß aber diesen Einguß zween Morgen nach einander dem Pferde eingeben, und dasselbe zwey oder drey Stunden darauf fasten lassen, des folgenden Tages darauf kan man ihm die Lung- und Spor-Adern schlagen. **Mehrere Eingüsse** werden

werden hier und dar bey Erklärung derer Special-Kranckheiten der Pferde vorkommen. Hier ist nur noch zu gedencken, daß man alle Eingüsse denen Pferden früh morgens, ehe sie noch gefüttert und getränket worden, geben muß; der Kopff muß dabey in die Höhe gebunden, eine saubere Striegel oder Horn in den Mund eingezwänget, und der Tranck dadurch eingeflösset, dem Pferde die Nase zugehalten, und mit der Hand dessen Kehle gestrichen werden, so wird das Eingiessen gut von statten gehen.

Einhauig, siehe Einmähdig.

Einhemmen, heißt mit der Hemm- oder Sperr-Kette den Umlauff eines von den Hinter-Rädern einer Kutsche oder Wagens verhindern, welches auf abhängenden und jähen Berg einwarts gehenden Wegen zu geschehen pfleget, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauff des Fuhrwercks dadurch aufzuhalten.

Einhorn, ist ein langes bald gedrehetes bald glattes Horn, deren man dreyerley Arten bemercket: Eine Art wird aus der Erde gegraben, und unter die Fossilia gezehlet, siehe Natur-Lexic. Unicornu fossile, welches nebst der anderen Art von einem vierfüßigen wilden Thiere herzukommen geglaubet wird, so sich nach Loniceri Bericht in Indien aufhalten soll, und wegen dieses einen Horns, so es an der Stirne habe, auch eben diesen Nahmen führe; dem Leib und Halse nach gleiche es einem Pferde, dem Kopffe nach einem Hirsch, am Halse, der wie der gantze Leib, gelb, habe es lange Haare gleich einem Roß-Kamm, Füsse wie ein Elephant, und einen Schwantz wie ein wildes Schwein, seine Stimme sey brüllend, und was dergleichen mehr, darinnen aber die wenigsten Autores bey der Beschreibung dieses Thieres einstimmig, und viele zu den gegenwärtigen Zeiten an der wahren Existenz desselben zweifeln wollen; die dritte Art des Einhornes, die allermeist in den Apothecken gebrauchet, und hin und wieder von besonderer Länge, und auch auf artig gewundene Manier gefunden wird, kommt von einem Fische, der in dem Eis-Meer anzutreffen, und eine Gattung der Wallfische seyn soll, der dieses Horn über dem Maul hervor ragend träget.

Einkauf, das ist ein besonderes und in vielen Dingen vorkommendes Geschäffte der Ausgabe an Geld, wodurch man allerhand bewegliche Dinge und Victualien, Bau-Materialien, Zeug und Zubehör zu Kleidern ꝛc. auf Märckten, Messen oder sonst bey guter Gelegenheit, kaufet, daher auch das Geld, so ein Hauswirt jährlich, monatlich, wöchentlich oder täglich zum Einkauf einer Sache widmet, das Einkauffs-Geld heißt. Nach der Wirtschafft muß solches geschehen von Leuten, so die Sache, die zu kaufen, verstehen, und den gäng und geben Preis wohl untersuchen können, hiernächst muß man zu keinem Einkauf schreiten, wenn man nicht weiß, womit es zu bezahlen; man muß auch fein überlegen, was es kostet, und also einen Uberschlag machen; Man soll alles zu rechter Zeit und an dem rechten Ort, wo es am besten und wohlfeilesten zu haben, einkaufen. Was man in grosser Menge und nothwendig oder doch zum Nutzen nöthig hat, muß man, wenn es seyn kan, im Gantzen, aus der ersten Hand und so fort, über dem aber nichts unnöthiges und unnützes oder gar schädliches einkaufen. Non quod opus, sed necesse est. Denn der Einkauf kostet Geld, bey dem Gelde muß man aber allemahl bedencken, daß es auch ein Mittel, andere Dinge dafür zu erlangen, die man auch nöthig hat: Ja daß es auch gewisser massen ein Mittel in der Noth sey, deshalb man immer etwas davon zu ersparen habe. Wer diese Regel nicht in acht nimmt, derselbe begehet das Laster der Verschwendung, liederlicher Wirtschafft, und versuchet Gott. Wer aber auch nichts einkaufen und alles Geld behalten will, der verstehet nicht, was das Geld sey, und ist meistentheils ein ungläubiger Geitzhals.

Einkreisen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset, rings um ein Gebüsche oder Sträucher herum gehen, dahinein man zwar im Schnee einen Wolff, aber nicht wieder heraus, gespüret hat.

Einlegen, wird von der häuslichen Verrichtung gesaget, da man einige rohe und grüne Sachen, welche man verspeisen will, und daß sich solche eine Zeitlang aufbehalten lassen, in gewisse Saltz-Lake und einigen darzu dienlichen Gewürtz einsetzet, als das Kraut, die Gurcken, rothe Rüben, Sauer-Braten oder anderes in Eßig gelegtes Fleisch u. s. f.

Einlegen, Einsencken, ist eine gewisse und gantz leichte Art gute Frucht-tragende Bäume und andere Gewächse zu vermehren und fortzuzeugen, welches folgender Gestalt geschiehet: Man erwehlet unten am Stamme eines guten Baumes oder Strauches einen Zweig, so der Erde nahe ist, giebt ihm etwas abwärts vom Stamme einen Quer-Schnitt, der bis an den Kern hinein gehet, schlitzet auch etwa eines Gliedes lang von da herauswärts den Zweig, und drücket ihn alsdenn feste in die Erde, so daß er mit der Spitze gerade als ein junger Baum in die Höhe stehe, und auf diese Weise lassen sich Wein-Reben, Rosen, Nelcken und andere dergleichen auch rare Gewächse am leichtesten vermehren. Wie nun aber bey denen Bäumen nicht gerne ein Zweig gelitten wird, den man hernach auf die beschriebene Weise einlegen könne, sondern diese besten hierzu so hoch auf den Baum stehen: so nimmt man sonderlich bey Granaden-Pomerantzen-Citronen-süssen Datteln-Oel-Feigen-Maulbeer-Bäumen, und dergleichen, im Frühling, ehe die Augen ausbrechen, einen Schössling, von dem Baume, dessen Art man fortzeugen will, stecket denselben durch das Loch, so in den Boden eines darzu bereiteten irdenen Topfes, bis es genug oben heraus gehet, ritzet die oberste Rinde am Säuglinge an einer

Seite entzwey, so weit nemlich die Wurtzeln ausschlagen sollen, darzu zwey Zoll gnug, und füllet den Topff mit guter geiler Erde über halb voll, und so er etwas hoch von der Erde zu stehen kommet, daß ihn der Wind allzusehr trifft, muß er feste angebunden, und alles wohl verwahret werden. Uiber das Jahr wird solcher Schößling von seinem Aste abgeschnitten und verpflantzet, wohin man es begehret. Zu denen Obst-Bäumen, von denen man glatte und gerade junge Aeste, auf gleiche Art einlegen kan, wodurch man in einem Jahre einen wohlgewachsenen Baum, der seine Frucht schon bringet, leicht bekommet, gebraucht man einen viereckigen höltzernen Kasten, welcher nach der Grösse und Stärcke des Säuglinges dergestalt zusammen genagelt, daß drey Wände fest an einander, die vierte aber daran gleich einer Thüre beweglich, der Boden mit dem Loche, wodurch der Schößling oder Säugling gestecket werden soll, muß aus zwey Theilen bestehen, und durch gedachte Thüre können heraus genommen werden, auch mogen einige solcher Boden mit verschiedenen grossen und kleinen Löchern darzu eingerichtet werden, so liessen sich dergleichen Kästen sonderlich bey dem Verpflantzen dergestalt nutzen, daß mehrere Mutter-Erde um die Wurtzel liegen bleibe, als bey der andern Art, mehrerer Vortheile zu geschweigen. Siehe Absencken.

Einmachen, dieses Wort wird von einigen in gar weitläufftigem Verstande genommen, und alle Art darunter verstanden, wodurch eine essende Waare zum künfftigen Gebrauch lange auf zu behalten: so daß es bey diesen so viel heisset, als Einlegen; doch begreiffet man allermeist darunter das Candiren, und heisset alsdenn allerhand Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Blumen, in syrupisirten Zucker, oder in Honig einwerffen, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack werden, und sich länger halten mögen. Bey Einmachung derer harten und bittern Sachen ist zu beobachten, daß man solche vorher etliche Tage im Wasser einweiche, alltäglich frisches Wasser zu und das alte abgiesse, bis so lange sie weich und zum kochen bequem werden; doch hat man sich auch vorzusehen, daß durch dieses Einwässern nicht ihre beste Substanz ausziehe, und der blosse todte und unkräfftige Leib zum Einmachen dahinten bleibe. Etliche nehmen auch wohl Lauge, an stat des gemeinen Wassers, erweichen die Materialien darinnen, und süssen sie hernach in frischem Wasser wieder ab. Auch kan hier wiederholet werden, was unter den Worten Candiren, Confect, ingleichen Conserve gesaget worden.

Einmähdige (Einmättige) Wiesen, welche man auch einhauige, zu nennen pflegt, sind diejenigen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grasewuchses, des Jahres nicht mehr als einmahl gehauen oder abgemähet werden können, welches erst im Herbst meistentheils um Michaelis geschiehet. Das davon gehauene Gras wird, wenn es dürre gemacht, alt Heu genennet.

Einmaß, siehe Boden-Riß.

Einnahme, wird entweder vor eine bewegliche Sache, die ein Mittel unserer Nothdurfft und Bequemlichkeit ist, e. g. Geld, Feld-Früchte, und die bestimmte Menge derselben oder vor diejenigen Geschäffte genommen, welche unmittelbar vorhergehen, wenn man solche Sachen, durch Dienste, Credit, Arbeit, allerhand Verträge, durch Anwendung einer andern beweglichen oder unbeweglichen Sache, ꝛc. von einem unbeweglichen oder lebendigen Gute, als Acker, Garten, Vieh, nicht weniger von einem Rechte, so man an einer Person oder Gute hat, in seinen wirklichen Besitz bringet, oder in Stand setzet, solche zu obgedachtem Zweck durch die Ausgabe anzuwenden. Diese Einnahme muß nach der Regel der Wirtschafft mit Hülfe der Zeit, der Arbeit, des Glücks und göttlichen Segens vor allen Dingen nach denen Umständen, innerlichen und äusserlichen Leibes und Seelen, natürlichen oder erlangten Kräfften und Fertigkeiten in einem gewissen Objecte nach desselben Natur und Beschaffenheit, folglich in einer gewissen Lebens-Art, Nahrungs-Geschäffte, einem Vorrath von beweglichen oder unbeweglichen Gütern, oder in gewissen Rechten gegründet, und in gewisser Maasse zum Anfange erlanget, hernach aus sich selbst durch kluge und fleißige Wirtschafft vermehret, durch Wachsamkeit und Sparsamkeit aber erhalten, iedoch sonderlich die einzunehmende Sache richtig und ordentlich eingebracht, angemercket, aufgezeichnet, in acht genommen, bewahret, und endlich nach einem jährlichen Uiberschlag so ausgegeben werden, daß 1) die Ausgabe solche nicht übersteiget, sondern ihr wenigstens zum 2) gleich ist. Jedoch ist dieses noch keine sonderliche Wirtschafft, sondern es muß 3) auch ordentlich die Einnahme so angewendet werden, damit ein proportionirlicher Uberschuß bleibe. Wer das erste nicht beobachtet, ist ein böser Verschwender und gar kein Wirt. Wer das andere thut, ist ein schlechter Wirt. Der dritte heißt eigentlich ein guter Hauswirt, wenn es ohne Geitz und Unbarmhertzigkeit geschiehet. Siehe Einkauf. Endlich bestehet alle Einnahme entweder 1) in Geld, oder 2) Geldes-werthen beweglichen Dingen, welches entweder Naturalien oder verbesserte Dinge sind, ob wohl die Einnahme des Geldes-werthen Dinges allemahl nach Gelde gerechnet und geschätzet wird, wenn man ihre Grösse bestimmen will, weil das Geld das eintzige Mittel ist, das meiste dagegen zu tauschen. Was im übrigen noch weiter wegen der Einnahme in acht zu nehmen, ist unter dem Wort Rechnung zu suchen. Kurtz: Aus ietztgedachten Grund-Sätzen fließt die Haupt-Regel: Ein ordentlicher Haushalter soll vornemlich gute Richtigkeit, in Ansehung der Einnahme halten, allezeit nicht nur ordent-

lich

ſich ſelber aufreiben, ſondern auch noch darzu ihre andern Glieder in Gefahr ſetzen. Dann ſeine ſchädliche Art iſt, wo er einmal in ein Haus gekommen, daß er nicht allein ſelber bleibet, ſondern auch noch mehr andere Mäuſe und Ratten darzu ziehet, ſo daß man ſie hernach kaum mehr vertreiben kann.

Einſchlaffen, der Reiter, heißt, wo er, und die ſeinige einen Bürger zur Quartirung und Verpflegung von denen Alten mit Gewalt in ſeines Vaters Behauſung, und dem Seinigen laſſen und zu Gaſte machen. Dieſes Einſchlaffen iſt bisweilen ſo ſchwer, daß es unerträglich und ſchädlich, an andern aber auch wiederum ganz verderblich. Unterdeſſen iſt es an denjenigen Orten, wo eine Beſatzung Kriegs-Volck liget, gemeiniglich ſo gebräuchlich auf die Unterthanen laſſen und wohl wiſſen muß, wo ſie hinkommen, wie auf die herkömmlichen Felder zu gehen und darauf zu wohnen haben. Es geſchiehet auch denen offt daß Einſchlaffen der Reuter-Knaben und Knechten, auf daß ſie denen Herrn, bey denen ſie Reuter und Kriegs-Knechte ſind, deſto beſſer aufwarten können, und ſie deſto beſſer bedienen können.

Einſchlafen, ſich, ſich ſchläffern, ſich ſchläffern, ſich ſchläffern

es auch mit denen Einsatz-Bechern, Schüsseln und dergleichen, da deren immer sechs und sechs sich in einander fügen.

Einsaltzen oder **Einböckeln**, heisset allerhand Fleisch und Fische, so sich nicht lange halten, in eine saltzigte Lake legen, und eine Zeitlang darinnen durchbeissen und weichen lassen. Siehe **Böckel**.

Einsatz, wird dasjenige von schwachen Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene, nach der untersten Form eines Hand-Korbes eingerichtete und mit einem Deckel versehene Behältniß genennet, welches vor diesen die Mägde in ihre Hand-Körbe einzusetzen pflegten, wenn sie zu Marckte giengen, damit sie in dasselbe diejenigen Victualien legen konnten, die entweder durch die darüber zu liegenkommende schwere Sachen gedrucket werden und Schaden leiden könnten, als Eyer, Butter u. s. f. oder welche, wenn sie safftig, wie etwa das Sauer-Kraut, die Brühe durch den geflochtenen Korb ablauffen lassen würden.

Einsatz, pfleget das Geld, so man heut zu Tage in die Glücks-Spiele und Lotterien leget, genennet zu werden. Ein ordentlicher Wirt enthält sich billig des ersten. Zum andern aber widmet er nur etwas gewisses nach Proportion seines jährlichen Uberschusses, wovon im Art. **Einnahme** nachzusehen, siehe auch **Loterie**.

Einschiessen oder **Einsetzen**, heißt den zu Broten formirten Teig auf der Brot-Scheibe oder Back-Schauffel in den Back-Ofen schieben.

Einschlag, (des Weines) werden die schmalen von Leinewand oder Barchent geschnittenen, durch zerlassenen Schwefel gezogenen, und mit allerley kräfftigen Gewürtze, Blumen und Gesäme, bestreuten Streiffgen genennet, welche man anzündet und zum Spund-Loche des Wein-Fasses hinein hält, damit der darauf zu lassende schwache Wein, neue Kräffte und einen bessern Geschmack bekommen, mithin desto länger dauren, der starcke aber seine Farbe behalten, und nicht umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu allen Einschlägen ist der Schwefel, welcher aber vorhero folgender Gestalt geläutert werden muß: Man läßet nemlich solchen erstlich in einem Tiegel übern Feuer zergehen, und giesset ihn sodenn, wenn er zergangen ist, in ein Wasser, nimmt denselben hernach wieder heraus, und läßt ihn wieder zergehen, und solches thut man zum drittenmahl; Oder man stößt den Schwefel in einem Mörser gantz klein, thut ihn in einen Topff, giesset viel Wasser daran, und lässet es also zusammen bey einer Stunde lang einsieden, nach diesem seihet man es zusammen durch ein klares Sieb, und lässet den Schwefel wieder trocken werden. Wenn man nun einen Einschlag machen will, so wirfft man diesen Schwefel in einen Tiegel, und lässet ihn darinne zergehen, bis daß er lauter wird; Inzwischen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardamomen und Anis, zu einem Pfund Schwefel iedes zwey Loth; Ingwer, guten Venetianischen Weyrauch, Muscaten-Blumen, Muscaten-Nüsse, Zitwer und langen Pfeffer, iedes ein Loth; vier Loth gestossene Zimmet-Rinden, und eben so viel Marcasit oder Wißmuth, stösset eines nach dem andern, rühret es in einer Schüssel durch einander, und wenn man die Streiffgen von grober Leinewand oder Barchent einer Spanne oder einer halben Elle lang, und zwey bis drey Quer-Finger breit geschnitten, und der Schwefel flüßig ist, so wird eines nach dem andern durchgezogen, und obige Species auf beyden Seiten darauf gestreuet, hierauf solche Streiffgen auf ein Bret geleget, mit einem Holtz geklopfft, und abermahl durch den zerlassenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Specereyen bestreuet, und solches allenfalls noch einmahl wiederholet, darauf man sie endlich auf einem saubern Bret abtrocknen läßt, und bis zum Gebrauch verwahrlich aufbehält. Ein anderer guter Einschlag wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt zu sechs Loth Schwefel ein Loth Negelein-Blumen, Zitwer, Viol-Wurtz, Mastix, trockenen Storax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis-Körner, iedes ein Loth, und hierzu noch sechs Loth Nessel-Wurtzel. Dieses alles wird gestossen, zu Pulver gemacht, und auf ein neues Tuch, sobald solches mit dem warmen Schwefel überzogen worden, gestreuet, so ist der Einschlag fertig, welchen man nachgehends nach Gefallen in Stücken und Streiffen schneiden kan. Man machet auch **Einschlag-Späne** von haselnem Holtz, anderthalb Spannen lang, und von zweyen Fingern breit, zerlässet geläuterten Schwefel, und ziehet die Späne dadurch, und weil der Schwefel noch warm ist an den Spänen, sprenget man auf beyden Seiten unter einander gemengte pulverisirte weisse Veil-Wurtz und kleingestossenen weissen Weyrauch darauf, so sind solche Späne zum Gebrauch bereit. Die weisse Veil-Wurtz muß vorhero über dem Feuer in einem Becken getrocknet, klein gestossen, durchgesiebet, und in einer zugemachten Schachtel oder Büchse aufbehalten werden. Es wird aber der Einschlag auf zweyerley Art gegeben, entweder dem leeren Fasse, worein der abzulassende Wein kommen soll, da man nemlich ein Stücklein Einschlag, welches nach der Grösse des Fasses proportioniret seyn muß, anzündet, zu dem auf die Seite und unter sich gekehrten Spund-Loche hinein hält, bis es gar verbrennet, folglich das Faß wohl verstopffet, damit kein Rauch heraus kan; oder aber, wenn das Faß bis ohngefehr eine gute Handbreit vom Spund-Loche voll ist, so zündet man den Einschlag an, und hält ihn zum Spund-Loche hinein, bis er ausgebrennet, alsdenn füllet man das Faß vollends gantz und gar an, und verspündet es ohne viel Zeit zu verlieren. Die auf solche Art zubereitete Fässer lassen den Wein nicht kahnicht, feiger

ſeiner oder alle andern, ſondern ebenfalls ſeiner Gehülfen ſchon mit ſich, daß er nur ſelbſt in acht zu nehmen, daß man nicht die Hand überſehe, und es mit Gefahr gehe, weil derſelben Meine dem Menſchen in mehrerem, als ſonſten Thieren, ſo ſehr ähnlich, warum von denen die Phyſiognomiſten ſehr viele Einſchlüſſen beſonder machen, da man nemlich auf ein breyte Stirne einen breyten Witz, auf eine platte Nas, auf ſtruffes Haar, auf runde Augen, auf kleine Ohren, auf ſpitzes Kinn, auf ſtarke Lefftzen, auf ſtarke Backen, auf einen ſtarken Hals, auf einen ſtarken Leib, auf ſtarke Hände, auf ſtarke Füſſe, auf ſtarke Schenckel, auf ſtarke Waden, auf ſtarke Knie, auf ſtarke Schienbeine, auf ſtarke Füſſe, auf ſtarke Zehen, auf ſtarke Nägel, auf ſtarke Hüfften, auf ſtarke Lenden, auf ſtarke Schultern, auf ſtarke Arme, auf ſtarke Ellenbogen, auf ſtarke Hände, auf ſtarke Finger, auf ſtarke Nägel, auf ſtarke Brüſte, auf ſtarke Weiber-Brüſte, auf ſtarke Bruſt-Beine, auf ſtarke Lungen, auf ſtarke Leber, auf ſtarke Galle, auf ſtarke Milz, auf ſtarke Nieren, auf ſtarke Gedärme, auf ſtarke Blaſe, auf ſtarke Geburts-Glieder, auf ſtarke Hoden, auf ſtarke Mutter, auf ſtarke Schaam-Lefftzen, auf ſtarke Schaam-Haare, auf ſtarke Beine

zum Feuer geſetzet werden, eine geraume Zeit in das Waſſer geleget werden müſſen; ſondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleiſch, es ſey zum kochen oder braten, eine Zeit vorhero in den Fleiſch-Fäßgen, iedoch eines mehr als das andere, wäſſern laſſe, ehe er es zum Feuer ſetzet.

Einweichen, heiſſet das zum Brauen beſtimmete Getraide in dem ſogenannten Weich-Bottich, mit Waſſer übergieſſen und eine Zeit lang darinnen ſtehen laſſen, damit es weich werden, und hernach auf dem Maltz-Tenne zum behörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraid an der Härtigkeit unterſchieden, alſo muß auch eines länger, als das andere im Waſſer verbleiben; ſonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gerſten, oder Sommer-Gerſten und Weitzen mit einander ſollen gemältzet werden, muß die Winter-Gerſte um vier und zwantzig Stunden eher und länger, als die Sommer-Gerſten, ingleichen dieſe zweymahl vier und zwantzig Stunden ehe und länger, denn der Weitzen oder Haber eingeweichet ſeyn: iſt aber der Winter-Gerſten wenig, kan man ſie zu unterſt in den Weich-Bottich ſchütten, ſo weichet ſie deſto eher, und dem andern Getraide gleich. Jähriges und heuriges Getraide, ſoll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachſen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Maltz daraus werden. Wenn nun das Waſſer an das Getraide, es ſeye von welcher Gattung es wolle, gegoſſen wird, ſoll man es fleißig durch einander rühren, ſonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülſen in ſich hat, damit dieſe über ſich ſteigen, und abgeſchopffet werden können. Man muß auch das kothige und ſchleimichte Waſſer, nach ſolchem Abſchöpffen, gantz und gar abſeihen und ablauffen laſſen, damit der Brand und Schleim des Weitzens und der Gerſten davon komme, hingegen ſoll ſogleich wieder friſches und reines Waſſer darauf gegoſſen oder geplumpet werden. Damit man aber wiſſe, wenn das Getraide genug geweicht ſey, indeme man ſolches zu kalter Zeit länger als bey warmen Wetter in dem Weich-Bottich laſſen muß, ſo greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerſte die Körnlein mit beyden Spitzen über den Nagel ſich biegen laſſen, und alſo zuſammen gebogen, das äuſſerſte Bälglein zu unterſt bricht, oder das Körnlein den Balg von ſich läſſet, auch zwiſchen zweyen Fingern, aus dem äuſſern Balg vorn hinaus ſich ſchieben läſſet, ſo iſt ſie genug geweicht. Weitzen und Haber aber brauchen weiter keines weichens, ſo ſie ſich balgen laſſen, oder im Balgen zuſammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zuſammen nimmt; Inſonderheit aber muß man den Haber nicht zu ſehr weichen, ſondern weil er ohne dis weichkörnig iſt, bey der Mittel-Maaß bleiben laſſen. Wäre es aber ja überſehen, und ein oder anderes Getraide zu lang im Waſſer gelaſſen worden, muß man das Waſſer alſobald ablaſſen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneſte von einander werffen, folgends wohl übertrocknen, und wiederum anziehen laſſen, ſo wird es ihm nicht beſonders ſchaden. Siehe Bier-Brauen, it. Maltz.

Einweichen, die Wäſche, heiſſet die ſchwartze Wäſche Stückweiſe in eine Waſch-Wanne, oder Waſch-Doſe legen, und über ſelbige Lauge oder warm Waſſer gieſſen, damit der Schmutz und Unflat weich werde, und beſſer ausgewaſchen werden könne.

Einzäunen, heiſſet einen Garten, Wieſen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, iſt ein durch ſtarcke Kälte und Froſt erwachſener harter und durchſichtiger Cörper, der aus Waſſer, Erd und Lufft beſtehet, und durch die Wärme wieder aufgelöſet werden kan. Je weniger ſich nun wäſſerige, wie auch Erd-Theilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geiſtreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um ſo viel weniger kan der Froſt eine Wirckung darinnen haben, und dieſe zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis, und man kan den noch mit phlegma vermiſchten Spiritum vini durch den Froſt rectificiren, nicht weniger durch das Eisfrieren Spiritum vini machen. Ja das Saltz-Waſſer und der gemeine Eßig frieret langſamer ein, als das ſüſſe Waſſer. Das Gletſcher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Feſchio, iſt ſo hart als ein Stein, und durchſichtig wie ein Cryſtall, welches in Italien häufig gebrauchet wird; Man pflegt daraus ſo gar Becher zu machen, und das Getränckе damit abzukühlen. Anderer Orten bedienet man ſich des auf reinen Teichen oder Fließ-Waſſer gefrornen Eiſes, zu gedachter Abkühlung, und pfleget in dieſer Abſicht ſolches des Winters bey groſſen Stücken, in die beſonders darzu erbauete Eis-Gruben zu ſchaffen, daß man ſich deſſen des Sommers bedienen, und entweder in das Getränckе oder um das Geſchirr deſſelben legen könne. Siehe Art. Eisgrube. Wie man aber die Natur durch die Kunſt nachzuahmen, und in einer warmen Stube Waſſer gefrierend machen möge, iſt den Natur-Kündigern eine gar gemeine Sache. Siehe Philoſophiſch Lexicon.

Eis-Bein, wird der halbe Theil von dem Schloſſe eines Thieres genannt, wenn aber beyde noch beyſammen, ſo heiſſet es das Schloß.

Eis-Böcke, werden die in Flüſſen und Stromen vor die Joche oder Pfeiler derer darüber gehenden Brücken, entweder ſchräg hingeſetzte und mit einem guten Wiederhalt verſehene, oben auf dem Rücken geſchärffte groſſe Bäume, oder aber an die Pfeiler angemaurte, und gegen den Strom mit Schärffen verſehene ſteinerne Vorlagen, daran ſich beym Eis-Gang daſſelbige brechen, und folglich der Brücke keinen Schaden zufügen kan.

Eiſen, iſt das bekannte harte, ſchwere und ſchwärtzliche Metall, welches wie das andere in feſten Hand-Steinen und Stuffen unter der Erde gebrochen, und Eiſen-Stein genennet wird

wird. Es ist das nothwendigste Metall vor die Land- und Stadt-Wirtschafft, sonderlich vor die erste. Daher hier etwas davon zu sagen. Sonst aber hat das Natur-Lexicon und das Chemn. Berg-Lexicon mehr davon, ingleichen das Kauffmanns-Lexicon. Wenn man Eisen macht, so bringt man die Eisen-Steine in den Schmeltz-Hütten, auf einen hohen Ofen, und tractiret sie in Menge mit einem grossen Feuer, daß daselbst auf einmahl grosse lange Stücke Eisen, wenigstens zwölff Centner schwer gegossen werden, dergleichen Stücke eine Gans, das Eisen aber rohe Eisen heisset, und giesset man allda Oefen, Blasen, Töpffe, Stücke, Feuer-Mörser, Kugeln u. s. f. Dieses rohe oder grobe Eisen aber muß gemeiniglich, soll es nicht sprode und roh bleiben, wiederum durch ein frisch Feuer gezogen werden. So machet man auch Stücke, von einem und mehr Centner, die Luppen oder Deile heissen; diese werden hernach in den Hammer-Wercken durch den Hammer zertrümmert, und zu Stangen oder Stäben, ingleichen zu Schienen geschmiedet, und daher wird das Eisen auch eingetheilet in gegossenes und geschmiedetes. Ob nun wohl das Stab- und Stangen-Eisen einerley, so pfleget man doch nur Stangen gemeiniglich das gevierte Eisen zu nennen, welches von einem Zoll bis auf zwey und mehr, in das gevierte auf den Stab-Hämmern geschmiedet worden, so da in dem Bauen zu Boltzen, Klammern, Anckern und dergleichen gar bequem, und auch sonst seinen unermeßlichen Nutzen hat; Stab-Eisen hergegen begreifft dasjenige, so nur Stabweise geschmiedet ist, derer drey ohngefehr zwey und zwantzig Pfund, das ist, einen Stein ausmachen, worzu annoch zu rechnen, das so genannte Kraus-Eisen, woran man alle Schläge der Pfinne des grossen Hammers sichet, so da insgesammt zu vielerley Nägeln, starcken und dünnen Stänglein, und zu Drat gebrauchet wird. Schien-Eisen ist dasjenige, welches entweder gleich auf dem Blech-Hammer zu dünn Eisen und Blech geschlagen wird, oder man lässet es also, und brauchet dasselbe auf die grosse und kleine Räder, so wohl an den Kutschen, als an den Pflügen. Zweyschmeltzig wird endlich das Eisen in folgendem Verstand genennet, einmahl nach der Zahl des Feuers, wenn es erst in Gänsen und hernach im anderen Feuer geschmoltzen; oder nach dem Unterschied der Materie, wenn Eisen-Stein und alt Eisen zusammen geschmoltzen worden. Wie nun daraus allerhand in dem gemeinen Leben nöthige Machinen und Werckzeuge nur gedachter massen, zum Theil gegossen, zum Theil aber geschmiedet werden, und man dessen am wenigsten unter allen Metallen entbehren kan; also hat insonderheit ein Land- und Haus-Wirt folgendes in seiner Wirtschafft von Eisen-Werck von nöthen, und solches iederzeit in gutem Stande zu halten, als Aexte, Beil, Beiß- oder Kneip-Zangen, Bohrer, Bochsen oder Büchsen, Deck-Lehnen, Deichsel-Eisen, Dengel-Eisen, Drey-Füsse, Ege-Zincken, wo die eisernen Egen im Gebrauch sind, Feilen, Feuer-Böcke, Feuer-Haken, Feuer-Zangen, Futter-Klingen, Hack-Messer, Hämmer, Hauen, Hecken-Scheeren, Heu-Gabeln, Hippen, Holtz-Keile, Huff-Eisen, Huff-Nägel, Jät-Eisen, Ketten, als Brust-Ketten, Grindel- oder Grengel-Ketten, Halffter-Ketten, Halt-Ketten, Henni- oder Sperr-Ketten, Kuh-Ketten, Klammern, Kot-Bleche, Kraut-Eisen, Kraut-Hacken, Kraut-Messer, Kraut-Stampffen, Meissel, Mist-Gabeln, Mist-Hacken, Nagel, als Rade-Nagel, Steck-Nagel, Wagen-Nagel und andere gemeine Nägel von verschiedener Grösse, Ofen-Gabel, Pfahl Eisen, Pflug-Schaar, Pflug-Klammern, Rade-Hauen, Rade-Schienen, Reich-Gabeln, Reiffe am Stück-Fasse, Bottiche und Sturm Fasse, Rincken, als Schnabel-Rincken, Trage-Rincken und andere Rincken, Rüssel-Kämme, Sägen, als Schrot-Holtz-Hand-Baum- und Loch-Sägen, Schaalen an die Wagen, Schauffeln oder Schüppen, Schnitte-Messer, Sensen, Sicheln, Sohlen, Spaten, Spitz-Hacken, Vorstecker, Waage-Balcken, Zieh-Bänder, ꝛc. Hiernächst wird das Eisen auch vielfältig bey dem Bauen, entweder zu Befestigung und Verstärckung des Holtz- und Mauer-Werckes, oder auch zu Verwahrung der Häuser, Thüren, Fenster, Gänge, Treppen u. s. f. und zugleich zu dererselben Zierde angewendet. Solches lässet sich in das grobe und zarte oder zierliche Eisen-Werck eintheilen. Das erste bestehet nechst den eisernen Oefen und Caminen, in Klammern, Bändern, Boltzen, Schrauben und dergleichen, nebst ihren Zugehörigen; das letzte hergegen, welches von den Schlössern und Kleinschmieden verarbeitet wird, sind die so mancherley Arten der Schlösser, und sodenn das Gitter- und dergleichen Eisen-Werck, welches zu Vorzügen und Einfassungen gantzer Höffe vor Fürstlichen Pallästen, Garten-Thüren, zu Geländern und Brust-Lehnen der Treppen, Auslägen, Balcons oder Trompeter-Gängleins, ingleichen vor die Altane u. s. w. nicht weniger zu Vergitterung der Fenster und anderer Oeffnungen gebrauchet wird, welches man theils in Sprengwerck, theils in Laubwerck mit Geädern einzutheilen pfleget, davon diese beyden Wörter nachzuschlagen. Die Merck-Zeichen eines guten Eisens sind, wenn es gleich durchlauffende und nicht unterbrochene Strienen und Adern führet, und seine Ende von Schlacken frey und nicht schiefericht sind. Die gemeinste Probe aber ist, wenn sich eine Schiene oder ein Stab, ohne sonderliches Krachen hin und her beugen läßt, und nicht bald zerbricht. Wie aber auch das beste Eisen, wenn es in der freyen Lufft und der Witterung unterworffen, insgesammt gerne rostet; also wird dergleichen entweder nur schlecht geschwärzet, oder wenn es zugleich als eine Zierde dienen soll, mit Oel-Farbe angestrichen, worbey man sich in den Gärten gemeiniglich der grünen Farbe, sonst aber der schwartzen bedienet, auch wohl zum Uberfluß und wegen schönern Ansehens, die Hafften und einige Zierathen daran, nach

Beschaffenheit des Ortes vergoldet, welches sich zumahl in den schwartzen sehr schöne ausnimmt. Den Nahmen Eisen führen absonderlich folgende Instrumente und Werckzeuge, als Deichsel-Eisen, Denael-Eisen, Fuchs-Eisen, Huff-Eisen, Jät-Eisen, Kraut-Eisen, Mard-Eisen, Pfahl-Eisen, Pflug-Eisen, welche unter ihren besondern Benennungen erkläret zu finden sind.

Eisen, siehe Anseisen.

Eisenbrech, suche Mondkraut.

Eisen-Fleck oder **Eisen-Mahl**, ist ein gelber Fleck, so durch Berührung des Eisens in das leinene und baumwollene weisse Geräthe, wenn solches noch naß und feuchte ist, gebracht wird. Ein solcher Fleck oder Mahl ist durch nichts wieder heraus zu bringen.

Eisenhart, **Eisen-Kraut**, ist ein treffliches Wund-Kraut, welches aus einer zaserichten, nicht gar eines kleinen Fingers dicken und etwas bittern Wurtzel, in verschiedene viereckigte und mehr als Ellen hohe bräunlichte Stengel aufwächset: Seine Blätter sind länglicht, auf beyden Seiten rauchhärig, und am Rande herum tieff zerkerbt, und stehen paarweise an den Stengeln hin. Die Blümlein sind klein und bleichblau, und machen gleichsam eine Aehre aus, nach denenselben kommen kleine Hülsen, darinnen vier länglichte Saamen-Kornlein stecken. Dieses Kraut wird an Mauren und Wegen gefunden, und so wohl wider den Stein, als in dem drey- und viertägigen Fiebern und andern innerlichen Leibes-Gebrechen nützlich gebrauchet.

Eisenhütlein, ist zwar ein, wegen seiner schönen blauen, gelben oder Purpur-farbenen, bisweilen auch weissen Blumen, in denen Gärten gar gewöhnliches, aber dabey höchst schädliches Kraut, welchem wegen seines bey sich führenden todtlichen Gifftes, von denen Gärtnern iederzeit billig ein besonderer Ort, dahin nicht iedermann ohne ihren Willen und Beysenn kommen kan, eingeräumet werden sollte. Es wächset bey zwey Ellen hoch auf, hat schwartz-graue und unterhalb weißlichte zerschnittene Blätter, und wird sonderlich gern an den Bergen und in Thälern gefunden. Die Wurtzel führet so wohl als das Kraut so ein gefährlich Gifft bey sich, daß sie auch demjenigen, so sie lang in den Händen hält und darinnen erwärmen lässet, ohnfehlbar den Tod bringt. Den Nahmen Eisenhütlein, mag dieses Kraut daher erhalten haben, weil die Blume vor ihrer Oeffnung, einem eisernen Sturm-Hute gleich kommt. Seine Vermehrung geschiehet durch den Saamen oder auch durch Zertheilung der Wurtzeln.

Eisen-Kraut, siehe Eisenhart.

Eisen-Kuchen, ist eine Art Gebackens, das also zubereitet wird: Man nimmt zu einem Pfund Schmaltz und eben so viel Zucker, acht Eyer, doch kan von einigen das Weisse weggelassen werden, schläget und mischet dieses wohl durch einander, und schüttet nach und nach etwa drey Mäßgen Mehl hinzu, solte es aber davon zu dick werden, thut man noch etwas Schmaltz und Zucker darzu, bis es gut genug; sodenn streichet man das Eisen mit ein wenig Butter, giesset einen Löffel voll Teig auf dasselbe, wendet und drehet es so lange, bis dieses von dem darauf gegossenen Teig völlig überlauffen, und bäcket alsdenn die Kuchen über ein Kohl-Feuer, bis sie eine hochgelbe Farbe bekommen. Das Eisen, darinnen sie gebacken werden, bestehet aus zweyen ohngefehr Median-Octav-Blättern, welche beyde einen langen Griff, und in den inneren Seiten, die gegen einander schlagen, ein Netz-formiges Gitter haben, welche sich vermittelst des Griffes, wie eine Kneip-Zange zusammen drucken lassen, und dem Kuchen, wenn ein Blat, wie oben gedacht, mit Teig übergossen, und das andere darauf geknippen wird, die gewöhnliche Forme geben.

Eisen-Mahl, siehe Eisen-Fleck.

Eisern, nennet man auf dem Lande dasjenige Vieh, welches einem andern mit der Bedingung, gegen einen gewissen Zins überlassen worden, daß er davon Rechenschafft geben, und eben so viel Stücke, als man ihm übergeben, an Kühen, Schaafen, Schweinen, Hünern u. s. f. und zwar von gleichem Werthe, nach einer gewissen verlauffenen Zeit, wiederum zurück liefern muß. Dieser Werth wird entweder durch den Contract so gleich oder durch Taxatores bestimmet, so man insgemein in drey Classen oder Theile theilet, deren ieder aus drey Mann bestehet, ieder seine Taxe sagt, deren Summen man summiret, mit drey dividiret und also die Taxe heraus bringet. Man findet solches an vielen Orten, bey Verpachtung der Güter auf dem Lande, und bey den Kirch-Rechnungen, da einige Pfarr-Güter von dergleichem Vieh ein gewisses Inventarium haben. Siehe unten Gottes-Kuh.

Eis-Fischerey, ist eine Art, unter dem Eise zu fischen, welche meist auf überfrornen Seen, wilden Fisch-Lachen oder Fisch-Dümpfeln und dergleichen in denen Winter-Monaten practiciret wird. Es geschiehet aber solche folgender Gestalt: Man macht an demjenigen Ort, wo man sich der meisten Fische vermuthet, eine grosse Wuhne, ohngefähr sechs Ellen ins gevierte in das Eis, wo man das Eis-Netze hinein stossen will, und an dem Ende, wo der Auszug geschehen soll, ein anderes von gleicher Grosse und Weite. Zwischen diesen beyden grossen Wuhnen werden ohngefähr alle zwölff Ellen von einander entfernte kleine Wuhnen oder Löcher etwa zwey bis dritthalb Ellen ins gevierte durch das Eis gehauen, darnach bindet man zwey weisse geschälte Stangen, an iedes Ende des Netzes eine, und stecket also die beyden Stangen an den Stricken zuerst hinein in das Wasser, daß auf ieder Seite eine Stange nach der ersten kleinen Wuhne zugehe, und wirfft endlich das gantze Netze fein ordentlich hinten nach in die grosse Wuhne hinein. Darnach treibet man die weissen Stangen, wenn sie zu der kleinen Wuhne kommen, mit einer höltzernen Gabel immer von einer kleinen

Wuhne

Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern grossen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erstlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Netze heraus gezogen, welches aber mit sonderlicher Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Eis-Grube, ist ein mit Fleiß angelegtes Behältniß, worinnen das den Winter über gesammlete Eis den gantzen Sommer durch zu Erfrischung des Getränckes in der grösten Hitze erhalten werden kan. Eine solche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem gantz trockenen Platze, zwey oder drey Claffter weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tieffe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feucht ist, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da sind sie ie tieffer ie kälter. Ist der Gund sandigt und röhrend, so muß die Grube ausgemauert seyn; ist er aber von zähem festen Leimen, oder steinigt und starck, so wird die Grube nur mit Bretern oder Strohdecken ausgefüttert; kan sie an einem abhängigen Orte angebracht werden, so muß sie unten einen Ablaß bekommen. Anderthalb Claffter hoch von dem untersten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Last schwer oder mittelmäßig ist, auch starcke oder mittelmäßige Balcken einer Spann breit von einander eingemauret, auf diese leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trocken Wetter und nicht feucht ist, im alten Monden, aus den Flüssen oder Teichen das Eis Stückweise neben einander ordentlich eingeleget, mit Stroh wieder bedecket, und also so offt eine Lage Eis, so offt eine Lage Stroh, und oben also wieder mit Stroh zugedecket, doch dergestalt, daß die Wand von dem Eis unberühret bleibe. Die inzwischen vom untersten Boden abgesonderte Balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anfinge zu nassen, so kan die Feuchtigkeit hinab in die Erden trieffen, dahingegen, wo sie von dem Eis nicht sollte abfliessen können, würde sie solches bald schmeltzend machen, welches aber durch dieses Abseihen verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens, sondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen, an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel ist, muß sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen, und mit einem guten starck abhängigten Dach wohl davon unterschieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingesetzet werden, damit die Sonne nicht eingreiffen, und dem Eis schaden könne, nur allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelassen; sind aber an stat der Bäume gantze Gebäude vorhanden, so die Sonnen-Strahlen aufhalten, so ist es desto besser.

Eis-Holtz, wird von denen Bauren und Spindelmachern, dasjenige Holtz, so keine Jahre macht, um seiner Festig- und Dauerhafftigkeit willen, also genennet.

Eis-Klüffte, oder **Wetter-Klüffte**, heissen bey denen Forst-Verständigen, wenn ein Baum in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis an die Wurtzel zerbörstet und zerreisset, welcher Riß hernachmahls in der Safftzeit mit Saffte in der Schale wiederum anläufft, und zuwächset, daß es eine sichtbare Rieffe oder Schärffe giebt, welche aus dem Baume auswächset, daß solcher gestalt, weil dieser Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgerissener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen ist. Dieser Schaden aber ist mit einem bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer, leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, so zeigen die von dem Bohrer ausgeworffene Späne gar bald die Gesundheit oder Gebrechen des Stammes an, doch wird solches von denen Forst-Bedienten nicht gerne verstattet.

Eis-Pfähle, sind starcke eichene und mit einer Schärffe wider den Strohm versehene Pfähle, welche in Gestalt eines Rechens vor dem Mahl-Gerinne genau an einander geschlagen sind, damit weder Eis noch Stücken Holtz, oder was sonsten das Wasser mit sich führet, in die Wasser-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heisset man diejenigen Stücken oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken zerbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Lufft nun wieder warm wird, von selbst entstehen, und, welches man das Eis-Gehen zu nennen pfleget, auf dem Wasser mit fortgetrieben werden. Diese Schollen, wo sie sich stemmen und in ihrem Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verursachen. Zu diesem Ende werden nicht nur die Eis-Böcke in den Flüssen gebrauchet, sondern es muß noch über dieses, wenn das Eis am stärcksten gehet, fleißig geeiset, das ist, ihm zu Hülffe gekommen, und solches durch lange Stangen, da wo es antreiben und sich zusammen setzen will, abgestossen werden.

Eissel-Wurm, siehe **Assel-Wurm**.

Eis-Spiegel, suche **Zucker-Eis**.

Eis-Sprüssel, heissen die zwey untersten Enden an ieder Stangen des Hirsch-Geweyhes, welche zunächst über dem Kopffe stehen, und von einigen auch die Augensprossen pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Wasser-Vögel, weil er sich mehrentheils bey den Wassern aufhält, und an den Ufern der Bäche und Flüsse sein Nest machet, auch daselbsten die Wasser-Würmer und Schnecken, wormit er sich in der grössesten Kälte wohl zu erhalten weiß, zu seiner Nahrung zusammen suchet. Es hat dieser Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet, eine grüne Farbe, welche vom Kopffe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie

Karpffen-

Karyffen-Schuppich' eingesprenget und vermenget ist. Auf denen Fittichen zeigen sich schöne blaue und weisse Federn, welche, wenn der Vogel sitzt, nur eines halben Fingers breit scheinen, im Fliegen aber noch eins so groß sich präsentiren; unterm Halse, wie auch unter denen Augen nach denen Fittichen hinunterwärts findet sich etwas weisses mit Ziegel-rothen Flecken wechselsweise versetzet, die gantze Brust aber bis zum Schwantze ist Ziegel-roth. Seine Füsse sind roth und in den Gelencken weißstreifig, der Schnabel aber von einer ziemlichen Länge und scharffeckicht, dem Schnabel eines Rothspechts nicht viel ungleich, mit welchem er sein Nest gantz rund die Erde gräbet, und offtmahls acht bis neun Junge ausbrütet. Die Haut von diesem Vogel abgezogen und gedorret, soll bey den Kleidern und wüllenen Tuch die Schaben vertreiben.

Eiter, werden bey einigem Vieh, als den Kühen, Pferden, Eseln, Schaafen, Ziegen u. s. f. diejenigen Milch-Gefässe genennet, darinnen sie ihren Milch-Safft aufbehalten, und durch die daran befindliche Strichel theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menschen von sich geben. Der gedachten Strichel befinden sich an allen diesen benannten Arten zwey an der Zahl, ausgenommen die Kühe, welche ordentlich vier derselben besitzen. Wenn einer fehlet, so ist es ein Mangel an der Kuh. So giebt auch dieses Eiter, weil es aus fetten drüsigen Theilen bestehet, eine gesunde und schmackhaffte Speise, es wird dieses zuförderst gekocht, alsdenn in Scheiben geschnitten und in einem Tiegel oder auf dem Rost mit Butter gebraten.

Eiter-Nessel, siehe Nessel.

Elb-Thier, siehe Iltis.

Elffenbein, wird aus den zwey langen Zähnen der Elephanten geschnitten, welche am allermeisten in Africa anzutreffen. Es sind diese Zähne nach dem Alter solches wilden Thieres von mancherley Grösse, und sollen ein Paar am Gewicht bis auf 4 Centner steigen. Ihre Materie ist sehr fest, weiß, und hat ein flüchtiges Salz, dannenhero man dasselbe nicht nur wegen seiner Härte zu allerley künstlichen Sachen verarbeitet, sondern auch dasjenige, so darzu nicht dienlich, nebst dem Abgang von der Verarbeitung sowohl, gleich also wie es an ihm selbst, als auch gebrannt zur Artzney gebrauchet, und sich dessen bey hitzigen und anderen Fiebern, Gelbe-Sucht, Miltz-Beschwerungen u. s. f. in dem Getränckе bedienet, ja in der Küchen lässet sich auch eine gesunde und wohlschmeckende Gelée daraus zubereiten, derer Zurichtung unter diesem Worte zu finden. Ausser diesem giebt es noch eine Art unter den Fossilien, welche in der Medicin mit dem gegrabenen Einhorn, wo nicht vor eines, doch den Tugenden nach ihm gleich gehalten wird.

Elle, Ele, Ehle, ist ein gewisses Maaß, welches nicht nur zu Ausmessung aller Leinenen, Wollenen und Seidenen Zeuge und Tücher, Spitzen, Bänder, Borten, Schnüre ꝛc. sondern auch an vielen Orten von denen Zimmerleuten, Mäurern, Steinmetzen, Tischern und andern Handwercks Leuten zu Ausmessung ihrer Arbeit gebrauchet wird, und keine durchgehends gleiche Länge hat, sondern in einem Lande oder Stadt immer entweder grösser oder kleiner, als in andern ist. Vor eine von denen grösten Ellen kan wohl die Pariser Elle, oder der sogenannte Pariser Stab passiren, welcher drey Schuh, sieben und zwey drittel Zoll, Pariser Maaß, oder zwey Leipziger Ellen lang ist. Nach dieser kommen die Brabander und Nürnberger, welche letztere um ein halbes Drittheil kürtzer ist, als jene. Die Leipziger Elle hält zween Leipziger Fuß oder Schuh, und ist gleich andern Ellen in vier Viertel eingetheilt, deren iedes sechs Zoll lang ist. Sieben und eine halbe Elle und zween Zoll Leipziger Maaß, machen eine Leipziger Meß-Ruthe aus, deren drey hundert Quadrat oder gevierte Ruthen einen Acker Landes, in Höltzern, Feldern und Wiesen beträgt. Es ist sonst sehr nothig, daß ein Hauswirt sich um die Vergleichung verschiedener Ellen bekümmert. In Köhlers allzeit fertigen Rechen-Meister: Quodlibetar. p. 131 seq. findet man eine Vergleichung der vornehmsten Ellen in Europa. Sonst ist es in einem Lande so wohl der Policey als derer Impositen wegen gut, wenn einerley Elle, Gewichte und Maaß eingeführet, darüber aber in denen Städten von denen Räthen, auf dem Lande aber von denen Gerichten und Aemtern durch unvermuthetes Visitiren, durch ordentliche Bereitschafft einer dauerhafftigen Mensuræ mensurantis, z. E. einer eisernen oder stählernen Ellen, gehalten wird. Man hat übrigens viele andere Meß-Arten in der Wirtschafft, welche in Ellen resolviret werden, z. E. ein Stieg, oder 20 Berliner Ellen Leinewand, ein Schock, ein Stieg, ein Stück Tuch d. i. 30 bis 32 Ellen, ein Pack Tuch 10 Stück ꝛc. Mehr findet man von diesen Dingen Nachricht in dem Handels-Lexico.

Elemente, heissen in der Wirtschafft noch gar sehr zusammen gesetzte, in die Sinne fallende, und genau zu beobachtende Materien, nemlich Feuer, Erde, Lufft und Wasser. Weil sie sich zu wirtschafftlichen Dingen gar verschieden verhalten. Um die Elementa intelligibilia bekümmert sich zwar ein ungelehrter Wirt nicht. Allein gelehrte Wirte können daraus viele Schlüsse in wirtschafftlichen Dingen machen. Und davon wird in der Cosmologie und Natur-Lehre gehandelt. Wovon Wolfs Gedancken von Gott und der Welt, Müllers Natur-Lehre, Wolfs Versuche, und das Philosophische Lexicon nachzusehen.

Elend, bedeutet entweder einen höchst unglücklichen Zustand in Leiblichen und Geistlichen, oder ein Thier, welches ein Aschgraues langhäricht fast wie ein Hirsch gestaltes, doch grösseres und mit hohen Beinen versehenes

thenes Thier ist, gelernelten Klauen hat, es Elephanten und Leoparden angreift, und was mehr ist, der seltsamen Kuchs unterworfen ist. Dieser soll noch diesen Namen haben, weil er sonsten den Menschen dienen, und wenn sie darauf sitzen und Thürne 3. 4. Mann groß sind, noch mehr tragen kann, als ein Elephant. Dieses Thier ist sehr gelehrig und auch geschickt, dannenhero Kaiser Augustus solche zu seinen Triumph-Wagen gebrauchte. Sie werden in Africa und Indien gefunden. Von und in solchen Thieren sollen die Perlen wachsen, welche viele ertzte Doctores, welcher Meynung ich aber nicht beypflichte, vor Gifft ausgeben. Eben so unnöthig achte ich auch, was man von diesen Thieren sagt, daß sie mit Rubinen Knochen, denen Beiner in der mittelsten Wahrheit zu zu gedencken. Gifft ist gar nicht darinnen, sondern beides ist Phantasie zum Prangen zu gebrauchen wären.

Elffen, ist ein gantz dünn Holtz, gantz weiß, Marck leicht und fast dahnrch leichter als unter Linde.

Elffer, siehe Else.

Elfer, ist ein gemein und kleiner Fisch, welcher sich in denen Seeländischen Flüssen mit sich Strichlinge und Knuckuren beherumschlagen pflegt. Wenn sie in Menge da sind, so thun selbige unter den Steinen und an denen Ufern grossen Schaden, indem sie die Laich Oerter der Fische, als mitten aber dem auf den Boden, und bey den Ufern ist, verderben, so auch in Gräben zu einen gewissen end, wo hinterm dem Damme, wenn es regnet, Rosen steht, und sich die Strumpff und Fisch gerne hinein thun. Es ist also gut, daß diese Gräben, und wenn am meisten und ärgsten auf Pfingsten seyn, wenn die Fischer die besten Stunden zu an Land und Wasser, und pflegen man denselben theils zu jenen auch auf verschiedene Art nachzustellen, theils zu bauen. Das erste anlangend, so ist da- mit nicht zu mercken, daß sie mit Netzen an andere bergleichen Reise, Fischen und in das Gebüsche Netzlein ausgespannet, und solche darinnen zusammen werden. Dieses, weil dasselbe die Fischer nicht gerne thun, sie auch nicht gerne, sondern lassen es gemeinen Leuten, und Bauren zu, welche es gerne thun, und Lust darzu haben, in welchen sie sich Mühe und Arbeit nicht sparen, aber auch nicht viel Nutzen davon haben, weil sie wenig fangen. Was man sie nicht alles warm, aber auch kalt, und in Gestalt einer Pasteten in feinem süssen Brode backen und zubereiten, ist bekannt, und ist nicht zu leugnen, daß sie gut zu essen sind, wenn sie recht zubereitet werden. Sie sind aber auch sehr gesund, werden sonderlich denen Kranken sehr wohl bekommen, und können sie ohne Bedencken gebraucht werden. Sonsten ist noch zu mercken, daß sie sich gerne in Gräben, Pfützen, Lachen, und dergleichen, wo Wasser ist, aufhalten, und sich darinnen verbergen, wenn sie sich vor denen Raub-Vögeln, welche ihnen sehr nachstellen, fürchten. Sie haben sonderlich einen Feind an dem Hecht, welcher ihnen sehr nachstellet, und sie gerne frisset. Ihre Nahrung ist der Laich und Würmer, welche sie in Gräben und Pfützen finden.

Elffen-Baum, siehe Else.

Elffen-Bein, siehe Elephanten-Bein.

Elffen-Bein-Baum, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Holtz, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Kraut, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Strauch, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Wurtzel, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Zahn, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Zahn-Baum, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Zahn-Holtz, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Zahn-Kraut, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Zahn-Strauch, siehe Elsbeere.

Elffen-Bein-Zahn-Wurtzel, siehe Elsbeere.

Elffen-Holtz, siehe Elsbeere.

Elffen-Kraut, siehe Elsbeere.

Elffen-Strauch, siehe Elsbeere.

Elffen-Wurtzel, siehe Elsbeere.

Elffen-Zahn, siehe Elsbeere.

Elffen-Zahn-Baum, siehe Elsbeere.

Elffen-Zahn-Holtz, siehe Elsbeere.

Elffen-Zahn-Kraut, siehe Elsbeere.

Elffen-Zahn-Strauch, siehe Elsbeere.

Elffen-Zahn-Wurtzel, siehe Elsbeere.

Elffer, siehe Else.

Elffer-Baum, siehe Elsbeere.

Elffer-Holtz, siehe Elsbeere.

Elffer-Kraut, siehe Elsbeere.

Elffer-Strauch, siehe Elsbeere.

Elffer-Wurtzel, siehe Elsbeere.

Elffer-Zahn, siehe Elsbeere.

Elffer-Zahn-Baum, siehe Elsbeere.

Elffer-Zahn-Holtz, siehe Elsbeere.

Elffer-Zahn-Kraut, siehe Elsbeere.

Elffer-Zahn-Strauch, siehe Elsbeere.

Elffer-Zahn-Wurtzel

Elster, sonsten auch **Aglaster**, **Alster**, **Atzel** oder **Hetze** genannt, ist ein Raub-Vogel, und zwar einer von den listigsten, und zugleich am allerschädlichsten, indem er sowohl in Feldern an kleinem Weidwerck, besonders an Fasanen, denen er die Eyer aussauffet als auch in Hofen und Gärten, an jungen Hünern, Gänsen und Eyern einen grossen Schaden verursachet, aber sich nicht leichtlich mit Schiessen, oder sonst mit Fangen beykommen läßt hat einen schwartzen glantzenden, und gleichsam grün schillernden Rücken, einen weissen Bauch, kurtze Flügel, und einen langen Schwantz, welcher gantz anders, als vieler anderer Vögel Schwäntze, formirt ist: Denn an selbigem sind wie bey den Fasanen, die mittlern Federn die längsten, und die übrigen nehmen Stuffenweise ab, so daß die äussersten die kürtzesten sind. Die Elstern horsten gemeiniglich nahe an Dörffern, Flecken und Städten, damit sie nicht weit zu denen Bauer-Höfen und Mist-Stäten haben mögen, woselbst sie allerhand zu ihrer und ihrer Jungen Nahrung zu suchen gewohnt sind. Sie brüten des Jahres zweymahl, und bringen das erstemahl vier bis fünff, bey der andern Brut aber drey bis vier Junge aus. Sonsten hat man angemerket, daß sie ihre Nester oben mit Dornen und Geniste zuwölben, damit sie sowohl von andern Vögeln, als von Ungewitter und Schlossen gesichert seyn; auf der Seiten aber lassen sie ein rundes Loch, welches so enge, daß sie kaum dadurch hin und wieder kriechen konnen, bey welchem Eingang der Land Mann zu mercken pfleget, wo dasselbige Jahr die meisten Ungewitter herkommen werden, massen ihnen die Natur lehren soll, diesen Eingang allezeit solchem Strich gegenüber zu machen. Wenn man ihnen die Zunge geloset, so lernen sie die ihnen vorgesagte Worte, wie ein Papagey nachsprechen. Ihre Speise ist, so lange sie in der Freyheit sind, ausser obbenannten ihren Raub allerhand Gewürme, verfaulte Wurtzeln, auch in grossem Hunger abgefallenes Obst, Eicheln und andere Früchte; in Vogel-Häusern aber, oder wo sie in Gemächern herumgehend gehalten werden, nehmen sie mit Brot und gekochtem Fleisch vorlieb. Sie ziehen zur Herbst Zeit, doch bleiben auch den Winter über viel bey uns. Ihr Fang geschiehet im Julio und Augusto mit einer Eule, die man auf eine Stange unter einem Baum, oder gar in den Baum hinein setzet und rings umher auf den Aesten des Baumes Leim-Spindeln stecket, darauf sie, wenn der Vogelsteller zumahl der Eulen Geschrey nachahmet und sich in einer Hütte verbirget, ziemlich einfallen. Im October aber braucht es nicht einmahl einer Eule, sondern man kan nur auf einen Baum Leim-Spindeln, wenigstens etliche Aeste vollstecken, unter dem Baum sich in einer Hütten verbergen, und einen Vogel (ist es eine Elster, so geht es desto besser an) starck schreyend machen, als ob er umgebracht würde, so fliegen die Elstern häufig zu, und fället eine nach der andern herunter.

Elte, **Elt-Fische**, siehe **Alten**.

Eltiß, suche **Iltiß**.

Emmerling, **Aemmerling** oder **Gold-Ammer**, ist ein bekannter kleiner Vogel, dessen Farbe am Kopff, Brust und gar am Bauch hinunter, sehr schön gelb, so daß er wohl unter die schonen Vögel darff gezehlet werden. Es ist aber das Gelbe bey einem mehr als bey dem andern, sonderlich bey jungen mehr als bey alten, mit dunckelbräunlichten Federn untermenget, welche theils hell- theils dunckelbraune Federn, bis an den Unter-Theil des Halses, bey dem Rücken und Flügel also bedecken, daß wenig gelbes, ja bey manchem gar nichts davon heraus scheinet; an dem Kopff, der Kehle und Ober-Theil des Halses aber fallen bey denen Männlein im Frühling die schwartzbräunlichten Federn gar hinweg, daß nichts als gelbes übrig bleibet, und der gantze Kopff aussiehet, als wenn er mit Wachs überzogen wäre, iedoch obenher, wo der Schwantz bald anfängt, sind rothlichte Federn zu sehen, wie die Schwantz-Federn der Nachtigall; Des Emmerlings Schwantz selbsten ist bleich-bräunlicht, und hat zu beyden Seiten an denen zwey letzten Schwantz-Federn, wie die Fincken, weisse Spiegel. Das Weiblein hat weniger gelbes, als das Männlein. Die Leibes-Gestalt ist wohl proportioniret und länglicht. Der Schnabel ist kurtz, wie an einem Canarien-Vogel, wie denn auch der Emmerling, wenn er mit einem Canarien-Vogel gepaaret wird, solche Bastarte mit ihm ziehet, deren Gesang dem Gesang der besten Canarien-Vögel nichts nachgiebt. Seine Brut bringet er an der Erde unter Büschen und an grasichten Rändern aus, und hat meistens fünff Junge. Er ziehet zwar Herbst-Zeit, doch ist es mehr eine Regung der Natur bey ihme, als daß er wircklich aus hiesigen Landen, gleich andern Vögeln ziehen sollte, daher kommt es, daß wir ihn auch im Winter iederzeit bey uns sehen können, wenn er nemlich auf den mit Schnee bedeckten Feld kein Geäse mehr antrifft, und dahero mit denen Sperlingen in denen Höfen vor den Scheuren, wo gedroschen wird, und auf denen Mist-Stäten, sich einfindet, da er denn am ersten berücket wird, indem er sich sonsten nicht gar leicht betriegen läßt. Er ist eines süssen und angenehmen Geschmacks, und gegen den Winter sonderlich fett. Wer einen Emmerling im Vogel-Hause halten will, muß ihme bisweilen Haber geben, und mit allerley anderm Saamen abwechseln, so kan man ihn auch manchmahl etwas süssen Quarck, oder wie er an andern Orten genennet wird, süssen Topffen vorsetzen; er will aber einen geraumlichen Vogel-Bauer haben, welcher nicht wie ein Canarien-Häuslein gemacht ist, darinnen der Vogel auf und abspringen kan, sondern vielmehr länglicht, darinnen er in gerader Linie seinen Lauff hin und wieder zu nehmen Platz hat.

Empor-Scheune, oder wie die Bauren nur insgemein zu sagen pflegen, die **Por-Scheune**, ist das obere Theil der Scheune, welches von den Balcken über der Scheun-Tenne, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken gehet, und entweder mit dicht an einander gefüg-

fäten langen und starcken Stangen-Holtz beleget, oder aber mit Bretern gedielet, und in der Mitte mit einem viereckigten ohngefähr zwey Ellen weiten Loch versehen ist, wodurch die auf diese Empor-Scheunen gemeiniglich gepanste Hülsen-Früchte oder anderes Getraide herunter auf die Tenne zum Ausdrusch geworffen werden kan.

Encke, oder wie es einige schreiben **Aencke**, ist ein Nahme, welcher auf Höfen und grossen Gütern den Fuhr- oder Pferde-Knechten gegeben wird; Bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Hoff- oder Schirrmeister mit zweyen arbeitet, hat man zween Encken, davon der eine, welcher zugleich des Hoff- oder Schirrmeisters beyden Pferde mitfüttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke pflegt genennet zu werden. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen **Mittel-Encken**. Ihre Schuldigkeit siehe unter dem Wort **Knechte**.

Encke, heisset man auch an einigen Orten die zwieselichte Ruthe oder Gabel, so vornen am Pflug-Stöcklein in eisernen Haspen gesteckt wird, damit die Acker-Leine darinnen aufliegen und darzwischen spielen kan.

Ende, oder **Enden**, ist ein Jäger-Terminus, und werden sowohl die, von den Stangen des Hirsch-Geweyhes herausgehende Sprossen, als die Spitzen am Reh-Bocks-Gehörne Enden genennet. Hat ein Hirsch an ieder Stange sechs Enden, so nennet ihn der Jäger einen Hirschen von zwölff Enden. Ist aber das Gehörne ungleich gezeichnet, also daß an der einen Stange sieben, an der andern aber nur sechs Enden wären, so spricht man: Der Hirsch trage vierzehen falsche Enden, weilen die mehrere Zahl vorgehet.

Ende oder **Sturtz**, heisset man auch den Schwantz des Hirschen.

Ende, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner eine iede Ruthe oder Zweig, so der Wein-Stock an seinen Seiten heraus treibt. Ein **Senck-Ende** aber einen solchen Zweig, welcher zu Vermehrung des Wein-Stocks gesenket oder in die Erden eingeleget wird. Siehe **Sencke**.

Enderlinge, sind Würmer, welche denen Hirschen zur Frühlings-Zeit, wenn sie sich haaren, zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken und crepiren muß. Sie entstehen aus einem saltzigten und scorbutischen Geblüte, und werden von denen Dohlen aus der Haut gehacket, welches dem Wild so sanffte thut, daß sie bey solchem Schroppen gantz stille halten; und dahero kommt es, daß um solche Zeit die Häute voller Löcher, und nichts nütze sind, bis sie von sich selbst wieder zulauffen und verheilen.

Endivien, **Antivi**, ist ein Garten-Gewächse und Küchen-Kraut, dessen viererley Geschlechte gezehlet werden, obwohlen den Alten mehr nicht, als zwey bekannt gewesen. Die erste Art hat Blätter, welche breit und dem Lactuc ähnlich sind, dicke und runde Stengel, bey dritthalb Schuh hoch, und ist denen wilden Wegwarten fast gleich. Die andere Art hat nur etwas schmälere und bittere Blätter, als die erste. Die dritte ist wieder wenig von der andern Art, und nur der Farbe nach, unterschieden, indem sie Schneeweisse Blumen hat. Die vierte Art ist der krause Endivien, welcher an Wurtzeln und Blumen der ersten Art gleich kommt, nur daß die Blätter krauser gewunden sind, und der Stengel vieleckigt und eingebogen ist. Eine iede von diesen Arten erfordert ein fettes wohlzugerichtetes Erdreich, und muß im Junio im wachsenden Monden ziemlich dicke gesäet werden, damit man öffters davon ausziehen, und solchen sobald er fünff oder sechs Blätter gewonnen, ohngefähr drey Viertel Ellen weit von einander verpflantzen könne. Wenn er so starck erwachsen, daß er sich auf der Erden ausbreitet, so wird er bey trockenem Wetter oben zusammen gebunden, damit er inwendig nicht faul werde, sondern fein schön gelb und weiß verbleibe, weil sonsten die Pflantzen sehr zurücke bleiben und verderben. Zum Saamen lässet man den schönsten schiessen, der sich selbst ohne Verbinden geschlossen, und ungezwungen weiß worden; iedoch muß er am Stengel wohl reiff werden, massen er sonsten taub wird, und nicht wohl aufgehet, so fället er auch ohnedem nicht leicht aus, wie andere Saamen, und kan dahero ohne Bedencken, so lang als nöthig, auf dem Stengel gelassen werden. Der Endivien läset sich nicht nur zum Herbst- und Winter-Salat treflich nutzen, sondern giebt auch gekocht und warm eine gute und gesunde Speise. Die zum Salat dienliche Endivien, leiden keine Roß-Dunge, den sie werden nicht nur verdrießlich bitter, sondern auch so verderbt davon, daß man sie gar nicht zur Speise geniessen kan. Wer Endivien den Winter über zu erhalten willens ist, mag solche, wenn sie vorhero von einem Reiff getroffen worden, sammt den Wurtzeln ausnehmen, und an einem trockenen Ort, etwa vierzehen Tage lang verwahren, bis sie gantz welck worden sind, nachgehends derselben so viel man pflantzen will, fein abputzen, zubinden, und in frischen Sand in einem Keller oder Gewächs-Hause einpflantzen, und die andern an einem von erstgedachten beyden Orten dünne von einander auf ein Bret legen, und so lange liegen lassen, bis die verpflantzten bald verbraucht, alsdenn kan man wieder so viel man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden, und wieder einsetzen, auch allemahl so fortfahren, so kan man ohnfehlbar den gantzen Winter durch bis Ostern, denselben zur Speise haben. Von den übergebliebenen nun mag man im Frühling wieder in den Gärten zu Saamen pflantzen, weil solcher Saame allemahl viel besser ist, als derjenige, so im Frühling gesäet wird, und gleich aufschiesset. Die Endivien kühlen sehr, und sind also wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen

dungen, insonderheit der hitzigen und verstopfften Leber sehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierathen von Spitzen, klaren Zeug mit Spitzen, oder genehet, oder gantz schlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, über einander fristret, an den Armen träget, und mit Mäschlein-Band befestiget. Sie werden auch Manchetten genennet.

Engelsüß, Stein-Wurtzel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches ohngefehr einer Spannen hoch wird, und auf den Felsen, sonderlich aber gerne auf den Eichen-Stöcken oder Stämmen wächset, als welche letztere Gattung auch vor die beste gehalten wird. Seine Blätter sind dem Farren-Kraut ähnlich, und in Spalten zertheilet, seits des Stiels stehen diese gespaltene Blätter ungleich gegen einander, sind inwendig überall glatt, aber auf dem Rücken haben sie rothgelbe, erhabene und rauhe Tüpffelein, darinnen der Saamen stecket. Die Wurtzel ist krumm, knorrig und zaserig, von aussen schwärtzlich, inwendig aber grünfärbig, eines süssen iedoch dabey etwas bittern und zusammenziehenden Geschmacks. Das Kraut grünet den gantzen Winter über, behält auch seine Blätter bis auf den Frühling, welche erst verwelcken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Ist gut wider die Gebrechen der Lungen, schweren Athem, Husten, Entzündungen und Seitenstechen, führet die melancholischen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt-reinigende und purgirende Kräuter-Weine mit genommen. Die Wurtzel denen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranck, sonst auch Wald-Blume, Laugen-Kraut und Mutter-Wurtz genannt, ist ein Kraut, welches schmälere und weichere Blätter als der Wegerich, und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurtzel ist wie die schwartze Nieß-Wurtz gestaltet, dünn und wohlriechend. Dieses Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächset, sonderlich aber in Böhmen, um Nürnberg, Helmstädt, und auf denen Elsaßischen Gebirgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Gifft zu widerstehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu versüssen, und das geronnene Geblüte zu zertheilen; dahero dienet es insonderheit denenjenigen, so einen starcken Fall erlitten, oder sich mit starcker Bewegung inwendig verletzt haben. Man nimmt aber davon zwey Hände voll, siedet sie in einem Maaß Bier, und giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon, decket ihn wohl zu, und lässet ihn darauf schwitzen; hat er sich nun weh gethan, so empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmertzen, es wird ihm aber auch zugleich durch diesen Tranck geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verletzung geschehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieses Kraut wird gedorret und zu Pulver gestossen, dem Viehe, wenn es nicht fressen kan, und man vermeinet, daß ihme Gifft beygekommen sey, eingegeben; es wehret auch, demselben unter sein ordentliches Futter gemenget, denen ansteckenden Kranckheiten.

Engel-Tranck, ist auch ein Kraut von schmählern Blättern als Wegerich und einem einfachen hohen Stengel. Die Wurtzel dienet wider den Gifft und Biß giftiger Thiere. Das damit gesottene Wasser aber zerbricht den Nieren-Stein, wenn es getruncken wird. Ja das gestossene Kraut lindert äusserlich alle Geschwüre. Dem Viehe dienet es unter dem Futter wider ansteckende Kranckheiten.

Engel-Wurtz, siehe Angelica.

Engerlinge, sind eine Art Würmer, welche zwischen Fell und Fleisch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und sich, weil die Haut daselbst ein kleines Loch bekommt, leichte heraus drucken lassen, und dem Viehe, das ein scorbutisches Geblüt hat, sehr nützlich sind. Siehe oben Enderlinge.

Englisch-Essen, siehe Podeni.

Englische Jungfern-Milch, ist ein so genanntes Wasch-Wasser, so aus folgender Tinctur bestehet, als rectificirten Spiritu Vini mit Rosen-Blättern, feinen Benzoë, Storax, Würtz-Nelcken, Bisam und Zibet vermenget, welches dem Frauenzimmer eine schöne Haut machen soll.

Enkafatrabe, ist ein grünes Holtz auf der Insel Madagascar und voll Adern, riechet fast wie Rosen und vertreibet die Ohnmachten wie auch die Hertzens-Angst, wenn man es gequetschet übers Hertz und die Brust leget.

Entädern, wird genennet, wenn die Juden an einem geschächteten Vieh, aus dem Bug die Spann-Adern heraus schneiden.

Enis, siehe Anis.

Ente, Antvogel, ist ein bekannter unter das Wasser-Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht so groß als eine Gans wird, und da sich diese mehr auf dem Lande als in dem Wasser aufhält, so lässet sich die Ente mehr auf dem Wasser als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen Enten sind bey einer Haushaltung, wo Wasser, Seen, Pfützen, oder sumpfigte Oerter in der Nähe sind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen sie denen Fisch-Teichen und der wilden Fischerey in Bächen und Flüssen höchst schädlich sind, indeme sie nicht nur der Fisch-Brut hefftig nachstellen, und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fischlein, als Grundeln, Weiß-Fische, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich grosse Forellen und Hechte angreiffen und verschlucken. So sind sie auch sonsten so gefräßig, daß sie allen Unrath aus denen häßlichsten Pfützen, Kröten, Würmer, und anderes Ungeziefer in sich schnattern. Ihre Leg-

Digitized by Google

Zeit fängt sich ohngefehr um Mit-Fasten an, und höret, wenn der Weißen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Enten zu finden, zum offtern durch Hüner, Gänse oder Trut-Hüner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden zehen bis zwölff, einer Trut-Henne aber zwantzig bis vier und zwantzig Eyer untergeleget. Wo aber viel Wasser, ist es am besten, man lasse die Enten selbsten ihre Eyer ausbrüten, denn sie stets mit den jungen im Wasser liegen, so die Hüner und Trut-Hüner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß sie im Hofe gewohnen und bleiben; sonsten brauchen sie in ihrer Auferziehung wenig Mühe und Arbeit, sind dauerhafftiger als Hüner und Gänse, werden auch noch so balde flicke als dieselben, und dürffen dahero auch nicht so lange geäst und gefüttert werden. Zur Sommers-Zeit darff man den Enten, wenn sie auf das Wasser kommen können, besonders, wo etwan Meer-Linsen drauf sind, nicht viel Futter geben; Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern abgespeiset, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Die

Wilden Enten sind, gleich wie von den zahmen, also auch unter sich selbst sehr unterschieden, wovon wir hier nur die bekanntesten Arten anführen wollen:

Die **See-Rachen** sind eine von der grössesten Art Enten, am Leibe gantz weiß, am Kopfe aber schwartz. Sie verschlingen in denen Teichen die grösten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß sind sie schwer zu bringen, weil sie nie rechten Stand halten.

Die **gemeinen grossen wilden Enten** sind denen Fischen so nachtheilig als die vorige Art, indem sie denenselben, als ihrer besten Nahrung, sehr starck nachgehen. Ihre Junaen brüten sie an sumpfigten Orten, ingleichen auf Weiden-Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Flüssen befindlichen Raben- Krahen- und Elster-Nestern, von dar sie solche hernachmahls auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Oerter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Enterich oder Ent-Vogel wechselt mit der Ente im Brüten ab, gemeinialich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich siehet Aschen-grau, am Kopff und Hals aber Stahl-grün, gläntzend, hat einen schwarzen Ringel um den Hals, eine Castanienbraune Brust, bräunliche und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunckel-blaue Federn, einen weissen Bauch und kurtzen hochschwartzen Schwantz, auf demselben aber aufwerts zwey krumm-gelauffene Federlein, als Anaeln, rothe Füsse und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heissere Stimme. Die Ente hingegen siehet allenthalben, sonderlich auf dem Kopff und Rücken dunckel-braun-sprencklicht, auf dem Bauch aber falblicht-grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen starcken und lauten Schrey. Ihre Eyer sind gantz grün, ohne einigen Flecken, so groß als etwan ein Hühner-Ey. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer-Linsen oder Enten-Grieß, Fröschen und Nattern, auch allerhand Saat und Kornern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbsts zugweise mit grossen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und sobald nur die Wasser offen sind, wieder: iedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Qvellen und Flüssen, wo es offen bleibet, aufzuhalten, und haben von ferne scharffen Wind.

Die **Schmal-Enten** kommen der erstbeschriebenen andern Art in allen sehr nahe, nur daß sie um ein merckliches kleiner sind; sie brüten hier zu Lande in grossen Sümpffen und morastigen Oertern, und ziehen auch, wie jene.

Die **Pfeiff-Enten**, so auch **Speck-Enten** genennet werden, sind den Schmal-Enten an Grösse gleich, ausser daß sie kürtzere Schnäbel und Hälse, und einen runden und derben Rumpff haben, als jene; anbey ist ihr Fleisch viel delicater, als einiges Vogels, so sich von Fischen nähret, sie sind auch wohl zu schiessen, weil sie gleich wieder auffallen, wenn sie gesprenget werden.

Die **wilden Enten** mausen sich zwischen Johannis und Jacobi, da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schilff und Rohr bewachsenen Teichen, in grosse Steck-Netze, mit zweyen Spiegeln und einem Jun-Garn getrieben, und Hauffenweise gefangen werden. Man pfleat sie auch, wiewohl auf eine ungewisse und mühsame Art, vermittelst einer mit Wasser-Leim über und über bestrichenen und qver über einen Teich oder Fluß gespannten Schnure, besser aber auf Lock-Herden mit Wänden oder Zug-Netzen, oder auch mit Hoch-Netzen, mit Pentieren oder Häng-Netzen, ingleichen vermittelst der dazu abgerichteten Lock-Enten, durch Hülffe einiger Treib-Hündgen in ordentlichen Enten-Fängen, oder mit Anael-Haken zu fangen, oder mit einem hierzu abaerichteten Treibe- oder Schieß-Pferd zu beschleichen und zu schiessen. Bey ihrer Zurichtung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Morast, Sumpff und dergleichen schmecken können, weil sie darinnen sich aufgehalten, ja nicht zum kochen und in die Pasteten einzuschlagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl sich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen schicken, auch im ersten Fall weit gesünder zu verspeisen sind. Dahero wir hier auch nur von die-

sen mit wenigen annoch gedencken wollen: Zuvörderst aber ist wegen ihrer Vorbereitung zu behalten, daß sie gerupffet, gesänget, oder auch gebrühet, und sodenn ausgenommen werden. Hierauf hacket man ihnen die Flügel und den Korff, welchen einige auch wohl daran lassen, ab, und drehet die Füsse auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art urtheilen möge, da man sie endlich speilert, und ehe sie noch gespicket, oder sonst auf andere Art zugerichtet werden, auf folgende Art bey dem Feuer anlauffen lässet: Sie werden nemlich an einen Spieß gestecket, und damit an einem Kohlfeuer so lange herum gedrehet, bis sie trocken, da man sie mit Speck oder Butter bestreichet, wiederum am Feuer umdrehet, daß diese Fettigkeit darbey eintrockne, welches ein paar mahl wiederholet, aber auch die Ente iedesmahl, ehe sie bestrichen werden soll, auf das reineste abgewischet wird, worauf man sie zum erkalten hinleget. So nun inzwischen Speck in gehöriger Grösse und Länge geschnitten worden, kan selbige ordentlich damit an der Brust und bey den Keulen gespicket an ein Spieß gestecket, und endlich fein safftig und weiß abgebraten werden, oder man kan sie auch ohngespicket, und nur mit Speck überleget am Feuer braten, wie bey dem Wort Braten angewiesen worden. Einige pflegen die zahmen Enten, ehe sie selbige auf nur gedachte Art braten, auf folgende Weise vorzubereiten: Sie mischen Eßig, Wein, gestossenen Ingber, Pfeffer und Würtznelcken wohl durch einander, giessen dieses der lebendigen Ente in den Hals, binden ihr hierauf mit einem starcken Faden dergestalt den Hals zu, daß sie nicht so gleich sterbe, sondern nach einer geraumen Zeit also verzappele, denn ie länger sie sich noch beweget, ie besser gehet dieses eingegossene durch das Fleisch, alsdenn rupffen sie selbige, und verfahren im übrigen mit ihr wie kurtz vorhero erwehnet. Es lässet sich dieses Vieh wie die Gänse mästen, und wird ihr Fleisch desto schmackhaffter. Die Federn und Pflaumen sind besser und edeler als die Gänse-Federn, auch soll es gesunder seyn auf denselben zu schlafen denn auf der Gänse ihren. Nicht weniger kan das Fleisch eingesetzet und im Winter lange Zeit frisch erhalten werden.

Enten-Gras, ist eine Art Rohr oder Schilff, das grün, long und schmal meist auf stillen Wasser-Gräben wächset. Wo es den Grund erreichen kan, stösset es im Heu-Monat dünne binsiche knöpffige Halmen und Rohr-Aehren, doch ohne Frucht heraus. Es ist Winters-Zeit der wilden Enten und Wasser-Vögel ihre Nahrung, daher es auch den Zunahmen wohl bekommen.

Entengrieß, Entengrütze, siehe Meer-Linsen.

Enten-Stösser, sind insgemein alle Raub-Vögel, sonderlich einige Adler, Habichte und Falcken. Vornemlich fallen auf die Enten die, so zur Baitz abgerichtet sind.

Enterben, heißt diejenige Person von der Erbschafft in einem Testament aus denen in Rechten zugelassenen Ursachen, so alle auf die Undanckbarkeit oder Religion ankommen, ausschlüssen, welche sonst nach dem gemeinen Erb-Recht erben solte, als Kinder, Eltern, Geschwister.

Enterich, Enter, Ent-Vogel oder **Erpel**, wird der Enten-Mann genennet. Er ist grösser und stärcker vom Leibe, als die Enten, und kan man ihn bald, wenn er nicht weiß ist, an seinem Ringe, den er um den Hals hat, und an der heissern Stimme, gleich den wilden Enterichen, erkennen, denn die Enten haben eine lautere und hellere Stimme. So haben auch die Enteriche an dem Schweiffe zwey krummachogene Federn, welche die Enten gleichfalls nicht haben. Ein Enterich, verstehe ein zahmer, pflegt auf neun bis zehen Enten, zuweilen auch auf weniger gehalten zu werden.

Entrepas, ist ein unbequemer Gang der Pferde, so weder im Schritt, noch Trapp, noch Galopp, noch Jagen bestehet.

Entzian, ist ein treffliches Mittel wider den Gifft, und das beste Stück in der Vieh-Artzney, wiewohl es auch den Menschen in vielen Zufällen, sonderlich in Verstopffung der Leber, des Miltzes und Urins, ingleichen wider das viertägige Fieber, Gifft, thörichter oder wütiger Hunde Biß, ansteckende Kranckheiten ꝛc. nützlich und verträglich ist. Diese Pflantze, welche am liebsten auf den Bergen, an feuchten und schattichten Orten wächset, hat grosse, breite und gelbgrüne Blätter, einiger massen den Blättern der weissen Nieße-Wurtzel gleich, treibet einen hohlen, glantzenden und glatten, ohngefehr fünff bis sechs Fuß hohen, und eines Fingers dicken Stengel, welcher mit etlichen Knoten abgetheilt, diese aber mit zwey und zwey daran heraus gewachsenen Blättern besetzet sind. Die Blumen sind meistentheils gelbe, zuweilen auch Himmel-blaue Glocken; man findet sie auch mit weisser, ingleichen mit Purpur-farbner gedüpffelter Blüthe, welche letztere schier an der Farbe den Fritillarien gleichen. Die Wurtzel, welche alleine zur Artzney gebraucht wird, ist groß, dick, glatt, äusserlich bräunlich, inwendig aber gantz gelb, und ungemein bitter. Seine Vermehrung geschieht in den Gärten am besten von der Wurtzel, welche im Herbst oder Frühling gepflantzt wird, denn ob man ihn auch gleich vom Saamen ziehen kan, so gehet es doch allzulangsam damit zu.

Entzündung, ist entweder an denen äusserlichen Theilen des Leibes eine iede ungewöhnliche Hitze und Röthe, oder aber eine rothe ausgeflossene und von allerhand Ursachen entstehende hitzige Geschwulst. Im innerlichen aber wird sonderlich die Entzündung der Lunge bey Menschen und Thieren darunter verstanden, welches theils von unmäßiger Bewegung, sonderlich in starcker Lufft und kaltem Trincken darauf, ferner von Verstopffung des Geblütes und dergleichen entste-

entstehet. Es folget gemeiniglich ein Fieber, Husten, schwerer Athem, Auswurff von Materie und dergleichen darauf. Cardobenedicten-Saamen, Fuchs-Lunge und dergleichen helfen dafür.

Epheu, ist ein wildes Gewächse, zweyerley Geschlechts, der grosse und der kleine. Der grosse Epheu wächset in Wäldern und flicht sich an die Bäume hinauf, wurtzelt auch in die Rinden derselben, und in die Steinfelsen dergestalt ein, daß, ob man solchen gleich unten am Stamm abhauet, er dennoch überflüßige Nahrung an sich ziehet, und also nicht verdorren kan. Er blühet gegen Ausgang des Herbstes, und bringet mosichte bleich-gelbe Blumen, darauf folgen gegen den Winter traubenweise schwartze Beere an langen leichten Stielen, fast denen Wachholder-Beeren gleich, darinnen drey, vier und mehr ablänglichte Körnlein sind. Die Blätter sind erstlich etwas länglicht, glatt und dick, darnach werden sie dreyeckicht. In den Wäldern wird er nicht gerne gesehen, weil er den Safft aus den Bäumen, daran er sich gehencket, an sich ziehet, und dieselbe nach und nach verderbet; in denen Lust-Gärten aber wird er zu Portalen, Spalieren, Bekleidung der Lust-Häuser und Gallerien gebraucht, weil kein Gewächs zu finden, das einen so dicken Schirm und auch von der Sonnen undurchdringliche Wand machet, wie dieses. Etliche bekleiden die inwendige Mauren ihrer Gärten damit, da man denn weder Holtz, noch Pfähle oder Geländer, weder Nägel noch Bande sie anzuhefften braucht, sondern sie häckeln sich so rauh und fest an die rauh beworffene Mauren an, daß sie von sich selbst eine überaus lustige stets-grünende, und allezeit bleibliche Spalier daselbst aurichten. Man kans zwar von dem Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht so geschwinde zu, als wenn man die jungen Beyschößlinge mit den Wurtzeln einsetzet, welches im Herbst in wachsenden Monden geschehen soll. Er liebt eine nasse und feuchte Erde, und läßt sich, wo er einmahl hinkommt, nicht leichte vertreiben, wie ihm denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Nässe schädlich fället. Doch können auch viele den Epheu in ihren Gärten nicht leiden, weil sich die Nattern gerne dabey aufhalten, und darinnen gemeiniglich nisten sollen. Es wächset ein Hartz oder Gummi aus dem Epheu, so nebst denen Blättern und Beeren auf vielerley Weise zur Artzney gebraucht wird, insonderheit sind die grünen Blätter davon ein bewährtes Mittel wider die sogenannten Leich-Dorn und Hühner-Augen, wenn dieselben in Wein-Eßig eingeweicht und die inwendige Seiten des Blatts zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner-Augen geleget, und solches täglich drey oder viermahl wiederholet wird. Die Blätlein werden auch zu den Fontanellen nützlich gebraucht, noch besser aber ist es, wenn man an stat der Erbsen, aus Epheu-Holtz kleine gedrechselte Kügelein ins Fontanell thut. Der kleine Epheu hat ebenfalls dreyeckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter als der grosse Epheu, kriecht auf der Erden oder an denen Zäunen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Eppich, oder Wasser-Morellen, wächst an sumpfigten Orten, und ist ein Kraut, so einen knopfichten Stengel und länglichte gegekerbte starck riechende Blätter hat, trägt im Jun. und Julio weisse Blümlein, im August kleinen Saamen, der sehr hitzig ist. Wurtzel und Saamen reinigen, das Kraut zertheilet.

Er, wird der Hahn oder das Männgen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, sagt man von denen Feld-Früchten, so man gegen die Aussaat in der Erndte bekommet; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehen Schock Haber erbaut.

Erbellen, siehe Verbellen.

Erb-Gerichte, bedeutet die mit einem Hause oder Gute verknüpffte Gerechtigkeit, in einem gewissen District in allen bürgerlichen Sachen und geringen Verbrechen Gerichte zu halten, und die Gerichts-Nutzungen denen Gesetzen und dem Herbringen gemäß davon zu ziehen. Sie heissen auch sonst die Unter-Gerichte, und werden ihre Fälle verschiedentlich in unterschiedenen Ländern bestimmet. Es ist also hier als ein Nutzungen abwerfendes Pertinentz-Stück eines Gutes anzusehen, und also ebenfalls hauswirtlich und gerecht zu nutzen und zu brauchen.

Erb-Gut, ist unter denen Land-Gütern ein denen Lehn-Gütern entgegen gesetztes und nach gemeinem Erb-Recht ererbetes Gut. In diesem Fall bedeutet es aber ein unbewegliches Gut. Sonst aber heißt alles Vermögen so, welches einer durch Erbfolge erlanget, die sich entweder auf Erb-Recht, oder auf Erb-Vermächtniß, d. i. ein Testament, oder aber auf Erb-Verträge und endlich auch auf Schenkungen gründet, und wird demjenigen Gute entgegen gesetzet, so durch Kauf oder Tausch erlanget wird. Ein solcher, der durch Erb-Folge etwas bekommt, heißt ferner

Erb-Nehmer, und was einer zum Erbe hinterläßet, Erbschafft, so dessen gesamte Haabe und Vermögen in sich begreifet.

Erb-Pacht, suche Pacht.

Erbrechen im Weinberge, siehe Breche.

Erbse, ist eine Hülsen-Frucht, welche auf langen hohlen und schwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an dazu gesteckten Ruthen hinanlauffenden, und dicht in einander wachsenden Stengeln hervor kommen. Sie haben weisse Blüthen, mit Purpur-farbenen Flecken, nach welchen länglichte aus zweyen Hülsen bestehende Schoten folgen, worinnen die Erbsen als der Saamen verschlossen sind. Es giebt deren verschiedene Sorten, theils sind weiß-gelb, theils braun, grau-grün- oder blaulicht, und werden hauptsächlich in

die Feld-Erbsen und Garten-Erbsen eingetheilet, wovon die letzten weit wohlschmeckender, als jene sind. Wie nun die Erbsen überhaupt einen guten Acker haben wollen, also werden insonderheit die Feld-Erbsen an einigen Orten mit mercklichem Nutzen in diejenigen Brach-Felder gesäet, welche die Sömmerung vertragen können, da denn nur einmahl darzu umgeackert wird. Man säet auch die Erbsen in den Acker, so vorhero gedüngt worden, und das Jahr zuvor Weitzen, Gerste oder ander Getraide getragen hat, und stürtzet also denselben vor Winters, wie gebräuchlich ist. Allein man mercket an, daß man mehr Stroh als Erbsen bekomme, diese auch gerne wurmstichig werden. Will man solches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte und noch über diß etwas geringe Aecker, so pfleget man den Mist vor Winters, etwan im October, auf den Acker, worein die Erbsen kommen sollen, zu führen, solchen bald zubereiten, und in selbigem Monat noch, im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß ist, und man denselben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach solchen die Ackerfuhren mit Eggen fein gleich zu machen. Andere lassen nur den gestürtzten Acker einegen, ackern denselben sodenn im Martio, wie man sonsten zur Gerste zu ackern pfleget, und säen hernach die Erbsen darein. Andere machen es wieder anderst, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines ieden eigene Erfahrung mit sich bringet. Es säen auch einige die Erbsen in das Rübe-Land. Die Haupt-Regel ist: Erbsen müssen einen warmen und hitzen, nicht gar zu feuchten aber auch nicht zu trockenen Boden haben. Der Saamen muß übrigens nicht schwartz, nicht wurmstichig und zerbissen seyn. Daher er zu lesen und sonderlich abzusondern. Keine Frucht erfordert die Veränderung des Saamens und Bodens so sehr als die Erbsen, indem sie bald ausarten, sonderlich aber dickhülsigt werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchtem und temperirten Wetter, nicht im Mittags- und auch nicht im Mitternachts-Wind gesäet seyn. Das erste soll sie wurmstichig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes Land hat, da ist es eine austrägliche Frucht. Sie gelten allemahl ihren Preis. Nur gerathen sie nicht immer. Der Mehl-Thau und das Wetterleuchten in ihre Blüthe, sind ihnen sehr schädlich. Besonders ist ihre Saat-Zeit im Martio, wenn die groste Kälte vorbey, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß sie aber vorhero eine Nacht in Mist-Lachen-Wasser eingwellen, damit sie nach dem Säen nicht auslauffen, das ist, nach einem Regen, durch Abspülung der mit der Ege darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Tauben und Krahen aufgefressen werden mögen. Ja eben dieses macht sie auch gelinde. Sie werden auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einem Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helffte eines Beetes, und der mit spitzigen Höltzern versehen, die in gleicher und nicht allzu grosser Weite von einander stehen, Gruben in den Acker drucket, und in iegliche sodenn eine oder zwey Erbsen hinein fallen lässet, und endlich die Gruben wieder zustösset und das Land ebnet. Von dieser Art, welche mit derjenigen übereinkommet, die man bey den Garten-Erbsen brauchet, nennet man auch die Erbsen selbst Steck-Erbsen. Ist der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben sich die Erd-Klöser durch dasselbe nicht zwingen lassen, so muß man ehe noch die Erbsen aufgehen, gleich mit der Waltze dahinter her seyn, damit sie desto besser gehauen und rein geharcket werden können. So bald die meisten reiff, und das Erbs-Gestrohde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man sie abhauen oder abschneiden, und, damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meistens abwelcken, zwey oder Tage unaufgebunden liegen lassen, aber nicht wohl länger, denn wenn sie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf scheinet, oder sonst etwan nach dem Abbringen warm Wetter einfället, so springen die Schoten davon auf, und die Erbsen lauffen häufig aus. Weil auch die starcken Winde vielmahls die abgeschnittenen Büschel wegwehen, so ist es besser, wenn sie mit der Sense nieder gehauen werden, denn so hänget eines am andern, und kan nicht also leicht fortgetrieben werden. Am allerbesten aber ist es, daß man sie bey luckerem und etwas feuchten Boden sonderlich früh mit denen Händen ausraufe. Sonderlich ist dieses nöthig, wenn sie sehr liegen. Wenn nun die abgehauene Erbsen so lang, als nöthig, auf dem Acker gelegen, so werden sie in die Stroh-Seile aufgebunden, eingeführet, und weil sie in den niedrigen Pansen leicht verderben, am besten auf die Por- oder Empor-Scheunen geleget, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Stroh vor die kalbende Kühe, oder die Zucht-Schaafe benöthiget ist, ausgedroschen: Worbey dies noch zu mercken, daß sie sich unter allem Getraide am besten dreschen lassen, indem sie nur gleich hin ausgebreitet werden, und also ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroschen wird. Hernach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile; von den ausgedroschenen Erbsen aber wird nur das Gröbste abgerechet, denn weil sie zu sehr lauffen, und also zu viel in die Spreuer kommen möchten, dörffen sie gar nicht überkehret werden; alsdenn stößt man sie auf der Tenne an einen Ort zu Hauffen, wurfft sie, wie ander Getraide, gegen den Wind, (doch das vorn quer über die Scheun-Tenne einige ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können) nimmt endlich die vordersten zu Saamen, die gar geringen aber zum Futter vor die Hüner oder Tauben

ben ab, und verkaufft das übrige, was man nicht in die Haushaltung zur Verspeisung und zu Saamen nothig hat. Man braucht auch die Erbsen, die Mast-Schweine mit fett zu machen, ingleichen, in Ermangelung des Habers, Winterszeit die Pferde mit zu füttern, welchenfalls sie aber allemahl des Tages vorher eingequellet werden müssen. Aus dem Erbs-Stroh werden nur lauter Wurm-Gebänder gemacht, und sowohl den Kühen um Weynachten, wenn sie zu kalben pflegen, als denen Zucht-Schaafen, ehe sie lammen, gegeben, auch an stat des Heues vorgeleget. Die Spreuer oder Schalen werden den Kühen mit unter die Siede gemenget. Der

Garten-Erbsen sind vielerley Arten, als: die kleinen Früh-Erbsen; die ordinari Früh-Erbsen; die niedrigen Früh-Erbsen; die grossen Früh-Erbsen; die grossen Stabel-Erbsen; die niedrigen Stabel-Erbsen; die frühen Zucker-Erbsen; die krummen Zucker-Erbsen; die langen breiten Zucker-Erbsen; die langen schmalen Zucker-Erbsen; die Kronen- oder Trauben-Zucker-Erbsen; die gemeinen Kronen-Erbsen; die niedrigen Zucker-Erbsen; die Krub-Erbsen; oder Erweten van de Gratie, die kurtz an der Erden wachsen, und dennoch viel Früchte tragen. Diese Erbsen nun wollen alle gleiche Pflanzung, Wartung und Erdreich haben. Was die Früh-Erbsen anbelanget, müssen sie im Frühling, so bald man in das Erdreich kommen kan, an einen warmen Ort, wo die Nord- und Ost-Winde nicht hinkommen können, gepflantzet werden. Man pfleget sie auch noch früher auf ein Mist-Beet, oder in eine Glas-Casse zu stecken, damit man sie desto ehender haben möge. Die andern als die Stabel- und Zucker-Erbsen kan man etwas später pflantzen. Sie erfordern, wie alle übrige Erbsen, ein gut mittelmäßig lucker Erdreich, und wenn sie aufgehen, so steckt man ie zwischen zwey Stabel-Erbsen eine Ruthe, daran sie sich im Aufwachsen, wie die Weinreben mit ihren Zancken an- und aufwinden. Man soll die Saamen-Erbsen allemahl vorhero, ehe man sie stecket, in Wasser mit Schaaf-Mist vermenget, einweichen, und alle Jahr den Platz und Gegend des Gartens, da man sie hinpflantzet, verändern: Denn sonsten pflegen die Früh- und Zucker-Erbsen leicht aus der Art zu schlagen, wie denn gewiß aus den dünnschäligen Zucker-Erbsen, wenn man sie etliche Jahre nach einander in einen Boden pflantzet, hartschälige Erbsen werden. Man kan alle Monat etwas Erbsen pflantzen, sonderlich von den niedrigen Stabel-Erbsen, welches halbe Früh-Erbsen sind, und bald blühen, so kan man den gantzen Sommer durch allemahl frische Erbs-Schoten haben. Ausser diesen nur erzehlten Arten derer Erbsen finden sich noch einige andere, die in denen Gärten als rare Gewächse aufgezogen werden, und sind die Purgier-Erbsen, die Abrus-Erbsen, die Indianische schwartz-gesprengte Grase-Erbsen, die grüne Tesinesische Erbsen u. a. m. Es geben solche guten Nutzen, denn ausser daß diese grün zu Suppen, oder an die Speisen z. E. junge Hüner, Schollen ꝛc. oder als eine Zugemüse in den Schalen gekocht werden, so lassen sich auch von den getrockneten und durchgeriebenen ebenfalls schmackhaffte Suppen und Zugemüse anrichten. Einige pflegen die letzten nur mit Wasser zuzusetzen, wenn sie etwas weich gekocht, und das Wasser davon geseihet worden, saltzen sie selbige ab, richten sie also an, und giessen, wenn das Glück gut, noch ein wenig Butter darüber, und verzehren sie alsdenn mit Strumpf und Stiel. Solche Erbsen auf gute Böhmische Art zugerichtet nennet man, wegen der daran gelassenen schrumpflichen Bälge alte Weiber. Andere lassen sie in reiner Lauge einen Sud thun, damit sie die Bälge leicht abziehen, und doch die Erbsen nicht zerdrucken können, solche abgezogene Erbsen trocknen sie hernach, und gebrauchen sie an unterschiedene Essen, wo man aber die Garten-Erbsen haben kan, welche, wenn sie in Schalen schon getrocknet worden, dennoch ihre grüne Farbe behalten, wird man sich nicht leichte auf diese Art Mühe geben. Am schmackhafftigsten und gesundesten aber werden sie auf folgende Weise zugerichtet: Wenn sie zuvorderst sauber gelesen, und sodenn in Wasser weich gekocht worden, giesset man ein halb Nösel guten Rahm daran, streichet dieselben durch einen Durchschlag in Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, und lässet sie folgends fein gelinde auf dem Feuer kochen, bis sie etwas dicklicht werden, rühret ein wenig weissen Pfeffer nebst etwas Saltz daran, hierzu röstet man gantz würflich geschnittenen Speck und Semmel, und streuet dieses über die angerichteten Erbsen. Wer gerne süsse isset, läßt über dem Feuer ein Stücke Zucker, so mit Wasser angefeuchtet, in einem meßingenen Pfänngen braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan, wenn die Erbsen nun angerichtet, wird dieser gebräunte Zucker, an stat der gerösteten Semmel und des Specks, darüber gezogen, und dieselben noch darzu mit Zucker gepudert. Es kochen aber nicht alle Erbsen, sie seynd frisch oder getrocknet, wohl und weich, welches man bald dem Wasser, bald dem Erdboden, darauf sie gewachsen, zuschreiben will. Das letzte ist die sicherste Ursache, denn welche Erbsen aus strenger Erde erwachsen, werden insgemein im kochen nicht weich. Das Erbsen-Mehl, so auf das kläreste gemahlen, pfleget das Frauenzimmer zu gebrauchen, um sich eine zarte Haut damit zu machen.

Erbselen, werden auch sonderlich in Schlesien eine gewisse Art sauerer rothen Beeren genennet, so aus einem dünnen aschferbenen Holtze heraus wachsen. Sie heissen auch Saurach, it. Berberis, und werden wie die Johannis-Beere gepflantzet, und hernach roh oder eingemacht genossen. Auch wird ein gesunder Syrup daraus gesotten.

Erbs-Koch, heisset ein geringes Essen, dessen eine Helffte aus Erbsen und die andere aus Graupen bestehet. Beyde Theile werden erst halb gar gekocht, darauf schlägt man beyde Sorten, ohne daß die Erbsen vorhero durchgestrichen würden, zusammen, und lässet sie vollends gar kochen.

Erbs- oder Erbsen-Sieb, ist ein Sieb, dessen Löcher ohngefehr einen Viertels-Zoll Leipziger Maaß ins gevierte weit sind. Man braucht solches, die Erbsen nach dem Wurfen, wenn noch viel kleines Zeug und Gemätsche darunter, damit reine zu machen.

Erbs-Topff, ist ein irdenes oder zuweilen blechernes bauchiges Gefäß ohne Fuß, so wie ein Durchschlag durchlöchert, darinnen die gekochten Erbsen vermittelst einer höltzernen Reib-Keule von ihren Hülsen abgesondert und durchgestrichen werden.

Erb-Zins, ist eigentlich eine beständige auf einem Gute, oder nutzbaren Stücke desselben hafftende Abgabe an Geld, Capaunen, Hünern, Gäusen, Unschlit, Flachs, Früchten und andern, welche der Besitzer des Gutes, so der Erb-Zinsmann genennet wird, dem Lehns- oder Zins-Herrn, der ihm solches mit Vorbehalt des Eigenthums zum Nutzen und Gebrauch verliehen, darum alle Jahr zu einer gewissen Zeit abzuführen schuldig ist, daß er dadurch gedachtes vorbehaltenes Eigenthum des Erb-Zins-Herrns erkenne und bekenne, wie denn dieser Canon bey Gefahr und Verlust des Gutes entrichtet werden muß. Er heist auch deswegen bisweilen Fahr-Zins. Und weil dieser Contract und diese Art, ein Gut zu besitzen, eine ziemliche Aehnlichkeit mit denen eigentlichen Mann-Lehn-Gütern hat, sonderlich da man auch hier von ihrer ersten Natur sehr abgewichen, und vielerley uneigentliche Lehnen gemachet hat, so wird dergleichen Gut ein Lehn-Gut, wie auch diese Pension bisweilen die Lehn oder Lehn-Gelder, wiewohl unrecht genennet, sondern dieses letzte ist vielmehr ein Geld, das bey der Erneuerung des Contracts, wenn bey dem Erb-Zins-Herrn oder Erb-Zins-Mann eine Veränderung vorgehet, muß entrichtet werden. Endlich ist noch zu wissen, daß der Erb-Zins nicht mit andern gar mannigfaltigen und von alters her, sonderlich aber der Päbstlichen Clerisey aufgebrachten, gewilligten und auf die Land-Güter aus dem Grunde mannigfaltiger Deutscher Sitten und alten Rechte genommenen Zinsen verwirret werden müsse, obgleich nicht zu zweifeln, daß man aus unrichtiger Einsicht in das Deutsche alte Zins-Wesen, an vielen Orten aus solchen Zins-Gütern Erb-Zins-Güter nach den Römischen Rechten gemachet, und sie nach diesen beurtheilet hat. Doch davon ist hier nicht der Ort zu handeln. Des Herrn Cantzler von Ludewigs Jus Clientelare und der geheime Rath Böhmer in dissert. de vario censuum significatu & jure können davon gründlichen Unterricht geben. Wie denn auch von andern Zinsen und Zins-Gütern der Art, Zins nachzusehen. Bey der Wirtschafft muß man nur wissen, daß Erb-Zins entweder unter eines Land-Gutes Lasten und ordentliche Abgaben, wenn es ein solches Erb-Zins-Gut ist, oder aber unter dessen Gerechtigkeiten und Pertinentien gehöre, davon es theils ständige (fixa) theils unständige (non fixa) Gefälle und Einkünffte ziehet, wenn die Erb-Zins-Gerechtigkeit über andere Güter, damit dergestalt verknüpffet ist, daß sie mit dem Gute auf ieden Herrn desselben transferiret wird. Denn eine beständige jährliche Einkunfft ist der jährliche Erb-Zins, den solche Erb-Zins-Stücke diesem Gute errichten müssen. Eine unbeständige Revenue aber sind die Lehn-Gelder, die bey den Fällen von den Erben-Zins- oder sogenannten Lehnleuten müssen entrichtet werden. Wie nun ein Haus-Wirt auf das erste, nemlich ob sein Gut Erben-Zins-Gut oder nicht sey? bey dem Ankauff und Anschlag, hiernächst aber bey der Verwaltung desselben sorgfältig zu sehen hat, damit er sich weder betrüge, oder ein halbes Eigenthum vor ein gantzes kaufe, diese Last hingegen fein bey seinem Anschlag abziehe, ferner alles mit Einwilligung des Erb-Zins- und Lehn-Herrn thue, seinen Zins und Lehn vor allen Dingen richtig mache und sich also vor Verlust des Gutes oder doch Schaden und Processen in acht nehme, als weswegen er sich nach dem Erb-Zins-Recht und Gewohnheit des Landes, bey Rechtsverständigen Leuten und Wirten desselbigen zu erkundigen hat; Also hat hingegen ein anderer Wirt, welcher bey seinem Gute Erb-Zins-Intraden hat, sonderlich darauf acht zu haben, damit dieselbe richtig erhalten, deshalb die Erb- und Erben-Zins-Bücher, und Register, Lehn-Briefe, Acta und Reverse fein ordentlich und glaubwürdig gehalten, fortgesetzet, revidiret, in seinem wirtschafftlichen Archiv verwahret, die Erben-Zinsen eingebracht, die Gerechtigkeit ausgeübet, die Fälle beobachtet und sonst vigiliret, ja über dem auf rechtmäßige Art und Weise nach denen Umständen mehr Erben-Zinsen zum Gute zu bringen, oder diese Einkünffte sonst zu vermehren gesuchet werde. Denn aller Erben-Zins entstehet nach der Natur dieser Sache daher, daß entweder ein unangebauetes wüstes Land oder Gut nach diesem Vertrag ohne Kauf ausgethan, oder aber mit Vorbehalt des Obereigenthums und eines jährlichen Canonis gegen ein geringes verkaufft wird. Wer dieses nun bedencket, und hält es zu denen Umständen seines Gutes, der wird vielleicht Gelegenheit finden, Aecker, Garten, Wiese, oder einen Platz, oder ein Haus, oder sonst ein Pertinentz-Stück, z. E. Mühlen, Schencken, Backhäuser ꝛc. so ihm nicht viel nützet, oder welches ihm beschwerlich, oder dem er nicht recht vorstehen kan, oder welches in seiner Hand wenigstens mehr Kosten erfodert, als Vortheil bringt, gegen Erben-Zins auszuthun, ja wohl gar ein erkleckliches An- und Kauf-Geld zu nehmen, und ein feines Stück Geld auf allerhand Fälle zur Renovation auszubedingen.

Erb-Zoll, heißt bey denen Müllern die just eines Zolles hohe Ubermaaß, so einem neuzulegenden Fachbaum gegen der Höhe des Mahl-Pfahls zugeleget zu werden pfleget.

Erd-Apffel, ist eine Pflantze, wovon nur die in der Erden an denen dünnen, und rings herum sich ausbreitenden Zäserlein hervor kommende knolligte Wurtzeln genutzet werden können. Diese nennet man eigentlich die Erd-Aepffel, allhier in Sachsen um Leipzig herum wie auch im Magdeburgischen, da hingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und daselbst so genannten Erd-Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd-Aepffel, die Erd-Birnen. Wie solches im Vogtländischen, Franckenlande und im Oesterreichischen geschiehet. Genug wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd-Aepffel, sondern die so man Erd-Birnen nennet, dahingegen reden wir hier von denen an andern Orten so genannten Erd-Birnen, die wir aber Erd-Aepffel nennen, und von jenen Erd-Aepffeln, so man hier Erd-Birnen nennet, wird unter diesem Wort gehandelt. Unsere hiesige Erd-Aepffel nun sind von verschiedener Grösse, und manchmahl einer Faust groß, höckerigt, ein ander an der äusserlichen Gestalt nicht gleich, auswendig röthlicht und glänzend, inwendig aber weiß und fleischigt. Wenn sie gekocht sind, kommen sie mit ihrem süssen und angenehmen Geschmack fast den Artischocken bey. Sie treiben einen oder mehrere zu vier, fünff bis sechs Schuh hohe dünne, gerade Stengel, welche eine grüne, rauhe Schale, und eine grosse Anzahl langer, breiter, spitziger, und an dem Rand herum weitläufftig gekerbte Blätter haben, so eben wie die Stengel rauh anzugreiffen sind. An dem Gipffel haben sie gelbe, mit langen Blätlein in die Runde herum besetzte, fast denen Sonnen-Rosen gleiche, aber bey weitem nicht so grosse Blumen, in deren Mitte, wenn sie verblühet, viel kleine Saam-Körnlein hervor kommen, wodurch sie aber nicht fortgepflantzet werden können, sondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepffel, mittelmäßiger Grösse, und leget sie im Frühling um den Vollmond, ohngefehr drey Zoll tieff, und etwan eine halbe Elle von einander, in ein feuchtes und luckeres Erdreich, allwo sie sich, ohne sonderbare Mühe und Wartung (nur daß man sie vom Unkraute reiniget) ungemein vermehren. Gegen den Winter werden die grössesten, so viel als man derselben in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verspeisung verwahret, die übrigen aber läßt man in der Erde stehen, weil sie darinnen zum besten dauren, doch soll man denselben die Stengel nicht abschneiden: Denn sonsten würden die Knollen nicht nur gantz klein bleiben, sondern auch nicht mürbe genug werden. Man kocht sie ans Fleisch, oder bereitet sie, wie die Artischocken, mit Baum-Oel und Eßig kalt; man pfleat sie auch zu backen, oder mit Saltz und Pfeffer auf gemeine Art, oder aber mit Fleisch-Brühe und Eßig sauer zuzurichten. Was man in der Küche nicht gebrauchet, kan man den Mast-Schweinen geben, als vor welche sie ein treffliches Fressen sind.

Erd-Artischocken, werden von einigen die nur erst beschriebenen Erd-Aepffel genannt.

Erdbeben, ist ein Donner-Wetter, so in denen untersten Klüfften der Erde von der Entzündung schwefflichter und salpetrischen Adern, Gänge und solcher verschlossener Dünste, entstehet, indem dieselben dünne werden, sich und die Lufft ausdehnen, grössern Platz brauchen, und also um sich herum, über und unter sich stossen, ja wohl gar mit Gewalt durchbrechen, und alles was ihnen im Wege ist, zertrümmern, wenn sie sehr fest verschlossen, ihre Menge groß, und die Höhlen sehr fest, die Erde aber umher nicht hohl oder löchericht ist. Wenigstens erfolget nach dem verschiedenen Verhältniß dieser Umstände eine grössere oder geringere Erschütterung des Erdbodens, und man wird an denen obern Flächen dieser Oerter, ja allen deme, was darauf gebauet ist, hefftige Stösse gewahr. Bisweilen wird alles eingeworfen und zerrissen, oder es thut sich endlich die Erde gar auf, verschlinget Städte und Dörffer, wirfft und speyet gantze Regen von Schwefel, Pech, Feuer und Steinen von sich, zerspaltet die Berge und Felsen, verursachet Erden-Fälle und dergleichen. Und es kan solchergestalt wohl nicht leicht geschehen, daß man nicht allerhand Anzeigen eines Erdbebens in der Lufft, an dem Wasser, an denen Thieren und so fort gewahr werden solte, welches hier nicht ausgeführet werden kan. Man wird aber leicht daraus erkennen, daß diese Sache der grosse Gott unter andern solchen natürlichen Wirckungen ebenfalls zu einem gantz besondern Mittel seiner erschröcklichsten, plötzlichsten und nicht zu entfliehenden Strafgerichte wegen derer damit verknüpften Umstände brauchen könne, wodurch Menschen und Thiere, ja gantze Wirtschafften, Städte und Länder heimgesuchet, und in einem Augenblick verderbet werden müssen. Wohl dem, der alsdenn bereit ist, vor ihm zu erscheinen.

Erdbeere, sind kleine, rothe oder weisse Früchte, welche entweder in Wäldern, auf Bergen und Hügeln, von sich selbsten wachsen, oder aber in Gärten mit Fleiß gezogen werden. Jene sind zwar die kleinsten, aber eines natürlichern und kräfftigern Geschmacks, als diese, deren man dreyerley Sorten hat, als: die gemeinen grossen und rothen Erdbeere: die weissen Erdbeere, und die grossen Englischen Erdbeere, welche die Frantzosen Caprons heissen. Die Pflantze, worauf sie wachsen und welche Erdbeer-Kraut oder Erdbeer-Strauch genennet wird, hat rauhe, äderichte, und am Rande herum eingekerbte Blätter, welche oben grün und an der untern Seite weißlicht sind, und deren allezeit drey beysammen auf einem Stiele wachsen. Der Haupt-Stengel breitet sich in viele zarte und etwas rauhe Zweige oder Stengelein aus, und träget weisse aus

künff Blätlein zuſammen geſetzte Blüthen, (wiewohl auch eine Art gefüllte Blüthen hat) worauf eine ablang-runde und oben etwas zugeſpitzte Frucht folget, die auſſen herum mit vielen kleinen Saam-Körnlein bedeckt iſt. Man ziehet das junge Erdbeer-Kräuterich aus, und verſetzet ſolches ein paar Tage nach dem Vollmond Reihenweiſe in einen leichten mit Sande vermiſchten Grund; man pfleget auch die Rabatten in denen Luſt-Gärten damit einzufaſſen. Sie blühen ordentlich im Mertzen und April, und werden zu Anfang des Sommers reiff, weil ſie auch, wenn man ihrer wohl wartet, deſto ſüſſer und groſſer werden, ſo muß man das Unkraut davon fleißig ausjäten, und die Pflänzlein, wenn ſie ein wenig erwachſen, an Stäblein binden, damit die Früchte nicht an der Erde liegend verfaulen, oder von Eydexen, Schnecken, Kröten und anderem Ungeziefer bekrochen und angegriffen werden mögen. Will man ſpät hinaus Erdbeere haben, ſo ſchneidet man die erſten Blüthen hinweg, da ſie denn nach und nach wieder treiben, und alſo etwas ſpäter, als ſonſt gewöhnlich, ihre Frucht bringen. Wenn der Herbſt gantz vorbey, ſoll man noch vor völlig eindringender Winter-Kälte die Blätter abſchneiden, und die abgeſtutzten Pflantzen mit kurtzen Miſt bedecken, ſo werden ſie aufs künfftige Jahr deſto beſſer tragen. Die Erdbeere ſind eines angenehmen Geſchmacks, löſchen den Durſt, und geben in groſſer Hitze eine trefliche Erfriſchung, weil ſie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anſtändig, ſonderlich da ſie leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verurſachen können, als thut man am beſten, wenn man ſie mit Weine, Zucker, mit etwas geriebener Citron-Schale an- und zu einer ſo genannten kalten Schale machet. Etliche wollen zwar, man ſolle auch Zimmet daran thun, allein weil derſelbe denen Beeren ihren natürlichen guten Geſchmack benimmt, ſo läßt man ſolchen lieber davon. Von denen Erdbeeren macht man einen guten Eßig (ſiehe Eßig) und einen treflichen Safft, und zwar dieſen letztern alſo: Nimm Erdbeere, zerſtoſſe ſie wohl in einem ſteinernen Mörſer, preſſe den Safft heraus, meſſe ſolchen und thue ihn in einen neuen Topff, wirff auch ie zu einem Nöſel Safft zwey Pfund ſchönen, reinen Zucker hinein, decke den Topff wohl zu, und laſſe es zuſammen ſieden, bis es eine rechte Safft-Dicke überkommen, da man ihn denn nachgehends, wenn er erkaltet, in einem Glas verwahren kan. Dieſer Safft dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Bruſt und Lunge, Entzündung der Leber und des Miltzes, und kan nicht weniger wider hitzige Fieber und andere gifftige Kranckheiten nützlich gebrauchet werden.

Erdbeer-Spinat, ſiehe Spinat.

Erd-Birn, ſind ein Gewächs, wie die Erd-Aepffel, und heiſſen auch an andern Orten Erd-Aepffel, nur daß ſie nicht ſo lange Stengel treiben, weiſſe Blumen und gelbe Früchte haben, welche auch weit körnichter, und nicht ſo mehlicht, wie die Erd-Aepffel ſind, wenn man ſie kocht. An vielen Orten nennet man ſie auch Tartuffeln. Es iſt aber auch dieſes, was anders. Man leſe davon die Leipziger Sammlungen 1 St. 1743 den erſten Art. ſo von oeconomiſchen Sachen handeln. Man bepflanzet gantze Stücken auf dem Felde damit, bey groſſen Haushaltungen ſowohl eine gute Zukoſt vors Geſinde, als ein treflicher Futter vor die Schweine zu haben. Man muß ſie fleißig jäten, und, wenn das Kraut etwas erwachſen, mit der Kraut-Hacke umhacken, und das Erdreich um iede Pflantze aufhäuffeln. Ihre Pflantzung hat am beſten D. Kühnhold in der oeconomia experim. beſchrieben. Zu Ende des Herbſts gräbt man ſie aus, und verwahrt ſie in dem Keller in Sand, da man ſie denn ſortiren, die groſten verſpeiſen und verkauffen, die mittelmäßigen zum verpflantzen behalten, und die kleinen denen Maſt-Sauen geben kan, welche ſie ſowohl als die Erd-Aepffel treflich gerne freſſen. Diejenigen ſo im Frühling wieder aepflantzet werden ſollen, müſſen ihre Aeuglein unverletzt behalten. Ehe man ſie aber wieder pflantzet, muß man zuvor das Land mit etwas kurtzem Miſt überdüngen und untergraben, und alle ſchädliche Wurtzeln, als Winden und Qvecken fleißig ausleſen, ſo werden die Knollen oder Birnen deſto beſſer und gröſſer. Man kan ſie gar füglich an alles Fleiſchwerck gebrauchen, und ſie übrigens auf eben dergleichen Arten, wie die Erd-Aepffel zurichten. Es halten einige dieſe ſowohl als die Erd-Aepffel vor die Americaniſche Patatas, deren ſchon D. Joh. Joach. Becher in ſeiner närriſchen Weisheit und weiſen Narrheit Sect. I Art. 6 gedencket, und meldet, wie er ſie bereits zu ſeiner Zeit in den Oeſterreichiſchen mit gutem Nutzen gepflantzet, und gutes Brot und Brantewein daraus gemacht habe. ſiehe unten Patatas. Es wird von vielen dafür gehalten, daß ſie vielen andern Nutzen hätten, daß man Brandtewein daraus brauen, ja die erfrornen dennoch auf gewiſſe weiſe vors Vieh brauchen könne, denn ſie erfrieren leicht. Allein einige widerſprechen dieſem Nutzen. Siehe obengedachter Sammlungen VII und XI St. So viel iſt gewiß, ſie ſind nützlich und ſonderlich in Mittel-Laude zu bauen.

Erdboden, Erde, Erdreich, darunter wird der obere und Frucht-tragende Theil oder Fläche der Erden, worein man zu ſäen und zu pflantzen pfleget, in der Wirtſchafft ſonderlich verſtanden. Es iſt aber der Erdboden hauptſächlich dreyerley Art: Nemlich, entweder von purer und lauterer Erde; oder von purem Sand, oder aber von Erden und Sand vermengt, und dahero auch vermiſchter Art. Der Erdboden, welcher aus lauter Erde beſtehet, iſt wiederum mancherley: Denn einer iſt wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey leimigt iſt, hat eine warme und ſehr fruchtbare Eigenſchafft, deralcichen auch die gar ſchwartzen Aecker zu ſeyn pflegen; dahingegen derjenige, ſo niedrig liegt, viel kälterer Eigenſchafft und nicht ſo fruchtbar iſt, wie jener. Der ſandigte Erdboden iſt von hitziger Art, und trägt, wenn er allzuhoch liegt, gar wenig Frucht, denn die Hitze iſt Sommerszeit

if demselben zu groß, und brennet alles aus, elcher aber niedrig und auf Wassern oder vellen lieget, ist nicht so sehr hitzig, weil von em Wasser gleichsam eine kleine Feuchtigkeit ber sich steiget, und den Sand abkühlet. In ergleichen sandigten Boden wächset wohl noch was, iedoch von keinem besondern Uiberhuß. Wo aber ein gemengter Erdboden, als ie dritte Hauptart ist, so muß man wohl Achung darauf haben: Welches Theil: Ob die Erde oder der Sand? die Oberhand habe, nemlich wessen am meisten sey? denn dasselbe Theil at auch an der Eigenschafft den Vorzug, und wird also der Boden auch um so viel besser, oder im so viel schlimmer seyn. Ausser diesen dreyen Haupt-Arten hat man noch eine besondere Abtheilung: Denn da findet man 1) schwartze Erde; 2) graue Erde: 3) gelb- und leimigten Erdboden; 4) rothes Erdreich; 5) steinigte Felder; 6) sandigen Boden; 7) thonigten Boden; 8) rothen und zugleich leimigten 9) grau und sandigten, und dann auch 10) stein- und sandigten Boden. Was nun 1) die schwartze Erde betrifft, so weiß man aus der Erfahrung, daß darinnen wegen der mit sich führenden Fettigkeit, allerley Getraid, wie es Nahmen hat, auch alles Saamenwerck wohl wachse, und dieselbe nicht so starck, wie ein anderer hungeriger Boden, gedünget werden dörffe; wobey aber zu mercken, daß dergleichen schwartze Felder mit dem Pflug wohl durcharbeitet und tieff und lucker geackert seyn wollen, sonderlich da man bey dieser Art eines guten Bodens in die Tieffe versichert ist, und nicht besorgen darff, daß man durch den tieff gesteckten Pflug einige wilde Erde mit in die Höhe bringe. So mag man auch auf solchen schwartzen Boden den Saamen wohl dick aussäen, und die Hand voll Körner nehmen, weil er die Stärcke hat zu treiben. Doch haben diese Felder auch die Art an sich daß sie bald naß und auch wieder bald feste werden, dahero man in derselben Bestellung die Mittelzeit wohl in obacht nehmen muß. 2) Der graue Boden, so ein wenig fahl, und wie Mergel aussiehet, ist gleichfalls ein herrliches Erdreich im Wachsthum, welches sich fein lauter hält, und nicht feste zu pflügen ist, auch nicht offt gedünget werden darff, dahero auch das Getraide lauter und rein darinnen wächset. 3) Der gelbe und leimigte Erdboden ist zwar der beste nicht, doch auch nicht der schlimmste, sondern mittelmäßig, und will scharff gedünget seyn, wornach aber gemeiniglich schwer Korn, auch Gersten, Habern, Erbsen und absonderlich der Flachs gerne wächset. 4) Das rothe Erdreich ist fast das geringste, auch böse zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet seyn, da denn noch ziemlich Getraide ausser dem Weitzen, darinnen wächset. 5) Die steinigten Felder sind unterschiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit sich, welchen falls sie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Sand gefunden wird, sind sehr geringe, also daß selten etwas anders, als Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, worbey sie noch überdiß eine ungemein saure Arbeit, und recht gute Düngung erfordern. 6) Der sandigte Boden ist auch unterschiedlich: Denn der mit der Erde vermengte ist gut, und wächset rein- und schönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker ist auch noch gut, denn diese werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandigt und steinigte Felder bringen bey nassen Jahren gut Korn, in trockenen dürren Jahren aber verscheinet das Korn gemeiniglich, das ist: Es bekommt dünne Körner, die noch darzu ein sehr grau und fahligtes Mehl geben. In schwartzen und sandigten Feldern pfleget alles Getraidig wohl zu wachsen. 7) Der thonigte Boden ist auch meistentheils zugleich ein saurer Boden, weil er viel Nässe an sich ziehet und langsam trocken wird; dahero auch in solchem Boden viel Trespen mit unter dem Korn wächset. Weitzen und Gerste will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Thon durch die Nässe den Dünger scharff auszuziehen pfleget, so wollen solche thonigte Felder sonderlich gut gedünget, und denn sowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen seyn: Denn säet man zu zeitig, so erkältet der Saame in der Erden; will man es aber lassen trocken werden, so fließt das Erdreich, wie Tafeln zusammen, und werden denn durch das Pflügen grosse Stücken, und gantze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirt vorhero wissen soll: Ob sein thonigtes Feld kalt oder warm liege? Ist es kaltes Land, so muß er es desto zeitlicher bestellen, damit es auch um so eher herfür kommen, und sich vor dem rauhen Winter schützen möge; ist das Land aber warm, so muß es desto langsamer bestellet werden, damit es sich nicht überwachse, und wenn ja solches geschieht, so ist es besser, daß man solches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieselben sich darauf erholen, lasse, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter zuweilen mit etwas grauer Erde vermischter Boden, ist von der Mittel-Gattung, und wächset Weitzen, Dünckel, Korn, Gerste, Haber, Erbsen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemässer Wart- und Düngung geholffen werden. 9) Im grauen und sandigten Feld, wenn selbiges fett gedünget wird, wächset das Getraide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch frisches und gutes. 10) Steinigt- und auch zugleich sandigte Aecker, welche sehr hitzig sind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes, und mit etwas Trespen vermengtes Getraidig. Wie sonsten der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hülsen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopffen-Gärten ꝛc. beschaffen seyn solle, und wie solcher zu düngen und zu verbessern, ist bey ihren allerseitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeschlagen werden. Man muß aber auch, wenn man den Erdboden allein in Ansehung des Acker- und Garten-Baues

es oder derer es darauf zu bauenden Pflanzen, betrachtet und erkennen will, die dazu gantz ungeschickten Arten des Erdbodens anmercken. Dahin gehöret ein gantz felsigter und schieffrigter Boden, der doch noch zu einigen wilden Bäumen bisweilen dienet, ferner wo mineralische und metallische Geschiebe und Adern liegen, kalckigter und saltzigter oder mit Sumpf und Moraſt, ingleichen mineralischen Quellen durchsickerter, ferner gantz weisser bloſſer Sand-Boden und endlich ein Boden, der aus einer todten Flog-Erde, wo kein Düngen hilfft, bestehet, oder aber sehr ungleich ist, und also mit so genannten Stein- Sand- und andern Gallen durchzogen wird, wenn gleich ein gutes Fleckgen bisweilen kommt. Auf alles dieses ist in Ansehung dieser Zwecke bey dem Erdboden zu sehen. Allein ein Wirt darff deswegen nicht glauben, daß dieser zum Acker- und Garten-Bau schlechter Erdboden nicht sonst genutzet und gebrauchet werden könne, wenn er fleißig seyn will. Die Wirtschafft lehret uns noch viel mehrere nützliche Dinge und Früchte, theils nach der bloſſen Natur, theils vermittelst unsers Fleisses in dem Schosse der Erden finden. Nur muß man nachdencken, und gewiß bey iedem Fleckgen oder Schritt der Erden die Stimme des Schöpffers hören: Alles zum Nutzen! Schickt sich mancher Boden nicht zu diesem, und ist es auch nicht möglich, denselben durch Vermischung anderer Erde, Rajolen, Ausrotten, Pflügen und Düngen zu verbessern, so dienet er vielleicht, um Frucht- und Weide-Kräuter, oder aber Holtz und Busch-Werck anzupflantzen. Er liefert uns einen Steinbruch, eine Sand- Thon- Kalck- oder Leim-Grube. Er dienet seiner Lage nach zu Teichen und Fischereyen. Man kan darauf ein nützliches Gebäude über oder unter der Erde führen. Er hält in seinem Schosse allerhand Brunnen-Qvellen, Mineralien und Ertz-Adern, Flöze, Stöcke u. s. f. Und aus diesen allen entstehen noch viel mehr hauswirtliche Geschäffte des Erdenbaues über und unter der Erde. Ein Hauswirt muß alles heraus zu suchen und nach Gelegenheit auch nicht das kleinste Fleckgen ohngenutzet zu lassen wissen. Denn er weiß: Der Erdboden ist die grosse unerschöpfliche Schatz-Kammer der Natur, darinne die Wirtschafft alles suchen und finden kan und muß, was Menschen zu diesem Leben brauchen.

Erd-Eichel, oder **Erd-Nuß**, ist ein Gewächs, dessen Kraut denen Wicken oder Linsen gleich kommt und eine schöne Purpur-farbene Blüthe hat. Im Julio bringen sie Schötlein und darinnen Saamen, wie die kleinen Erbsen. Die Wurtzeln sind rund und fasigt, gut zu essen, und bedörffen geringe Wartung, wo sie nur mürben Grund finden; in Oesterreich wachsen sie auf den Feldern, anderer Orten aber werden sie von dem Saamen und den knollichten Wurtzeln fortgepflantzet. Sie wachsen, wo sie einmahl hinkommen, gerne fort, werden gekocht und gebraten genossen, sind eines lieblichen Geschmacks, und geben keine böse Nahrung; wo man ihrer aber zu viel zu sich nimmt, da erregen sie Winde, machen Schleim, und beschweren den Magen. Aus ihrer Blüthe wird ein Wasser gebrannt, welches dem Rosen-Wasser am Geruche fast gleich kommt.

Erd-Epheu, siehe Gundel-Reb, Gundermann.

Erd-Eydechse, siehe Eydechse.

Erd-Flöhe, sind kleine rothe mit Flügeln versehene Würmlein, welche ihren Nahmen ohne zweiffel daher bekommen haben, weil sie gleich denen eigentlich so genannten Flohen zu springen pflegen. Diese sind vor die Kohl-Kraut- und andere zarten Pflantzen und Gewächse ein höchst-schädliches Ungeziefer, und kommen gemeiniglich im Aprill zum Vorschein. Wo man nun dergleichen verspüret und merket, darff man nur Rus aus der Feuer-Mäuer, oder aus einem Malz- oder Darr-Ofen gantz klein klopffen oder reiben, und mit Wasser durch einander rühren, und, wenn die Pflantzen am Abend mit Wasser begossen sind, so soll man das Rus-Wasser darüber versprengen, und solches zwey oder drey Abend hinter einander continuiren, so werden sich die Erd-Flohe bald verlieren. Ein gewisses und probirtes Mittel wider die Erd-Flohe soll auch dieses seyn: Stosse oder zerhacke Knoblauch klein, geuß Wasser darauf und laß es wohl weichen, seihe das Wasser von dem Knoblauch ab, und giesse es auf den Saamen, den du säen willst, und dich deswegen der Erd-Flöhe besorgest, als Rüben, Cappes-Kraut, blauen Kohl, Lein, Senff, Kresse und dergleichen, laß es ein wenig darauf stehen, darnach seihe das Wasser von dem Saamen wieder ab, und säe ihn in GOttes Nahmen, die Erd-Flohe werden ihn gewiß zu frieden lassen. Man muß aber den Saamen, wenn er zusammen klebt, durch vieles Reiben wieder von einander bringen. Man darff sich auch nicht besorgen, daß Rüben, Kraut und andere Saamen den Geschmack von dem Knoblauch behalten, denn das Erdreich ziehet solchen Geschmack aus dem Saamen gantz an sich, daß man die geringste Spure vom Knoblauch nicht zu finden vermag. Capp-Saamen, Rüben-Kohl- und andere dergleichen Saamen, ehe man sie sätet, mit Baum-Oel genetzet, sollen keine Erd-Flöhe aufkommen lassen, so werden auch die Rüben milde davon, und lassen sich gerne kochen. Die general Grund-Regel wider alles solch kleines Ungeziefer so denen Früchten schadet, wenn es bald diese bald jene zu ihrem eigenen angenehmen Futter haben, ist diese: Weil das Ungeziefer, sonderlich mit sehr zarter Empfindung des Geruchs, Gefühls und Geschmacks versehen, ja durch das widerige dieser Empfindungen auf die Flucht und gar in Tod gebracht wird, so muß man eben denenjenigen Pflantzen einen ihren wiedrigen Geruch und Geschmack vermittelst der præparation des Saamens beyzubringen suchen. Wenn man dieses nun abmercket, so ist man vermögend diesem Ungeziefer leicht zu begegnen. Sonst

werden

werden auch die Roßameisen vor derselben Feinde gehalten; wenn man sie demnach mit dem Gemülbe in guter Portion auf das Beet streuet, und solches höchstens drey Tage hinter einander thut, so fressen diese die Erd-Flöhe reine weg.

Erd-Geschmack, sagt man, habe der Wein, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er gewachsen, eine etwas unangenehme Eigenschafft an sich genommen, welche von dem ordentlichen Wein-Geschmack im Trincken vorsticht.

Erd-Gewächse, darunter werden alle Bäume, Kräuter, Getraide und andere Früchte, so aus der Erde hervor wachsen, verstanden.

Erd-Moos, siehe Gürtel-Kraut.

Erd-Morgeln, suche Morgeln.

Erd-Nuß, siehe Erd-Eichel.

Erdrauch, Acker-Raute, Tauben-Kropff, ist ein subtiles Kräutlein, welches eine dünne spitzige und lange, mit vielen Zaserlein versehene Wurtzel hat, woraus im Anfang des Aprilis seine Blätlein fast wie die Coriander-Blätlein, hervor kommen, nur daß jene zärter, weicher und grüner sind. Der Stengel wächset einer halben Ellen hoch, mit vielen gleich dem Stengel viereckigten Neben-Aestlein, an deren Gipffel viele zusammen gedrungene Purpurbraune Blümlein im Majo herfür kommen. Nach der Blüthe besaamet er sich rund, wie der gemeine Coriander. Dieses Kraut ist eines bittern Geschmacks, und wenn es beschnitten wird, so tropffet es und weinet, wie die im Martio beschnittene Reben. Man findet ihn allenthalben in den Weinbergen, auch zuweilen in Flachs-Feldern, hat gerne guten fetten Grund, und wird zum Ausbrennen im Ende des Majens gesammlet. Das davon gebrannte Wasser, wird als eine treffliche Blut-Reinigung in scorbutischen und langwierigen Kranckheiten, nebst andern von dem Kraut und Wurtzel bereiteten Artzneyen nützlich gebrauchet.

Erdreich, siehe Erdboden.

Erd-Schollen, werden in den thonigen Feldern diejenigen grossen Stücke zusammen geflossener Erde genennet, welche bey dem Pflügen als Stücke Taffeln erbrochen werden, und kommen von der Beschaffenheit des Erdbodens her, theils in Ansehung seiner Güte, theils in Betrachtung seiner Lage, siehe Erdboden. Es will demnach ein solch beschaffenes Feld, in seiner Bestellung wohl in acht genommen werden. Und solche Schollen müssen klein und der Acker durch allerhand Pflügen und Arbeit, zu rechter Zeit und sonderlich alsdenn wenn ihm der Saame anvertrauet werden soll, klar werden.

Erd-Schwamm, ist ein leichtes und lockeres Erd-Gewächse, welches einen kurtzen dicken Stiel, und auf solchen einen runden, breiten und platten oder spitzig zulauffenden Kopff trägt, so nach denen verschiedenen Gattungen derselben, dicker oder dünner gefunden werden. Sie haben weder Blüthen noch Körner oder Saamen, und sind theils als eine Speise zu gebrauchen: als die Morcheln, welche vor die gesundesten und besten gehalten werden, Reißken, Pfifferlinge, Brätlinge, Stein-Pülze, Gehlichen oder Eyer-Schwämme, Herren-Pülze, Champignons, Moos-Schwämme und andere mehr; zum Theil aber sind sie nicht zu essen, als der Wolffs- oder Bofist, der Lerchen-Schwamm, Eichen-Rüstern- und Fichten-Schwamm, ja etliche sind gar gifftig, als die Fliegen-Schwämme ꝛc. von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers. Durchgehends werden zwar die eßbaren Schwämme von denen mehresten vor Lecker-Bißlein gehalten, und entweder alleine auf allerley niedliche Arten zubereitet, oder an die delicatesten Speisen gethan; alleine da sie nicht anders als Auswürffe der Erden anzusehen, und von allerhand Unrath und Fäule derselben ihren Ursprung haben, so bleiben sie doch eine schleimige, kalte und ungesunde Speise. Man pfleget allerhand eßbare Erd-Schwämme zu dörren, hernach zu Pulver zu stossen, und solches an Brühen, Fricasseen, Pasteten und dergleichen zu thun, welches denenselben einen guten und angenehmen Geschmack zu wege bringt. Siehe Schwämme.

Erd-Würmer, siehe Regen-Würmer.

Eremitage, Einsiedlerey, ist ein gewisses an einem abgelegenen Orte in einem Garten oder Busche zur Lust angelegtes niedriges Gebäude, welches inwendig mit Moos, Baum-Rinden, schlechtem Holtzwerck, rauhen Steinen, Tannen-Reisse und dergleichen bekleidet, und mit allerhand kleinen Zierathen ausgesetzt, auch zum öfftern mit verborgenen Wasser-Künsten versehen, überdem aber offt aus verschiedenen Abtheilungen, Gegenden und Zimmern bestehet. Man bedienet sich derselben zu einer Abwechslung, frische Lufft zu schöpffen, der Einsamkeit darinnen zu pflegen, oder aber guten Freunden ein Divertissement damit zu machen.

Erheben und Erniedrigen, wird von einem Bären gesaget, welcher bald in die Höhe, bald auf die Erden siehet, um etwas zu erfahren.

Erlegen, heisset bey der Jägerey, wenn man ein Stücke Wild umbringet, es sey durch stechen oder schiessen.

Erle, Erlen-Baum, Eller, ist ein hochstämmiger, eben nicht besonders dicker, iedoch gerad aufwachsender Baum, welcher am allermeisten an den Wassern und sumpfigten Orten zu finden ist, wie er denn seinen Wachsthum guten theils von der sumpfigten Feuchtigkeit hat, auch dahero gählling in die Höhe schiesset, und an recht fetten Orten, jährlich offtmahls halben Fingers breit im Safft aufsetzet, welches denn auch die Ursache, des von einigen gemachten Unterschiedes, zwischen der weissen und schwartzen Erle ist: Denn stehet sie an einem feuchten Orte, so hat sie ein dunckelgrünes, fettes und klebriges Laub, befindet sie sich aber auf einem trockenen Lande, so ist ihr Laub etwas

weiß-

weißlichter, dahero diese die weisse, jene aber die schwartze Erle genennet wird. Ihre Blätter sind ausser deme bey nahe rund und gantz subtil zäckichte. Der Saame aber wächset an langen Stielen, daran Traubenweise Zäpflein hangen; wenn nun an selbigen Zäpflein die Schuppen sich aufthun, so fliegt ein gelblichter Saamen heraus, welchen die Zeisigen gerne fressen, und deswegen fast den gantzen Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo dergleichen grosse Saamentragende Erlen stehen, sich gerne Hauffenweise aufhalten. Das Erlen-Holtz tauget über der Erde zum Bauen, wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Wasser-Bau und in Morästen, allem andern Gehöltze vor, massen dasselbe, wenn es vom Wasser oder Sumpff beständig bedeckt bleibet, undenckliche Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. So dienet auch dieses Holtz unvergleichlich zu denen Brunnen- und Wasserleitungs-Röhren, ausser diesem aber denen Leisten Schneidern, zu Schuh- Stiefel- und Pantoffel-Absätzen, und wird nicht weniger, wegen der dauerhafften Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur schwartzen Farbe, ingleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuster, welche noch etwas alt Eisen darzu in das Wasser legen. Die Knospen werden wegen der guten schwartzen Farbe, die sie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und kleb rich, soll man nicht nur die Flöhe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit besetzten Kammer ausgestreuet liegen lässet, und hernach mit denen darauf gesprungenen Flöhen auskehret, sondern man pfleget auch damit die Schaafe, ob sie gesund, oder nicht, zu probiren. Denn man legt ihnen im December oder Januario Erlen-Laub zu fressen vor, welche Schaafe nun dieses Laub lustig und begierig fressen, die hält man vor gesund: die es aber nur übermaulen, oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich Noth an der Lungen oder Leber, werden dahero billig vor ungesund gehalten, und sind ie eher ie besser zu verkauffen. Weilen auch das Erlen- oder Ellern-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und klärste Wasser schwartz, unrein und stinckend zu machen pflegt, so werden die Erlen-Bäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fischhältern nicht gerne geduldet, sondern weil sie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Wasser und den Grund inficiren, folglich die Fische kranck oder gar abstehend machen, mit ihren Stöckern aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieses Holtzes geschichet von sich selber, wenn nemlich der abfallende Saame auf die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausstreuung des Saamens, gleich anderm Holtze fortgepflantzet werden, es muß aber sothaner Saame vorhero eingeweichet seyn. Er wird zwar an wässerichten Orten gepflantzet, da man denn beym Einsetzen alle Zweige, die übet eines Fingers hoch von der Wurtzel über sich gehen, abschneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem bessern Wachsthum verhilfft, er schläget aber sonsten auch am liebsten von dem Stumme aus, lässet sich leichtlich schneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter seinem Hiebe nichts schadet, indem derselbe wegen der sonderbaren Fettigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonst giebt die Erle, wenn sie nicht zu einzelnen Stämmen erwächset, sondern in Gebüsche ausläufft, ein sonderbar gutes Schlag-Holtz so man fast alle fünff bis sechs Jahre abholtzen kan, nachdem der Boden gut und feucht ist, und wenn sie abgetrieben, (so im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbste, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knospen anfangen wollen, sich zu vergrössern, geschehen soll) so wächset und schläget sie um Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret sich bey allen Hauungen. Es wächset auch gute Weide und Gras bey ihr: Denn die Wurtzel hebet den morastigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trucken und tragbar. Man hat sie gerne an denen Gestaden, Ufern und Rändern der Flüsse, denn sie wehren denen grossen Wassern, daß sie nicht so leicht in die Ufer reissen können, und helffen also viel wider das Anschlagen der Wellen und streng anlauffenden Strömen, welche an denen Dämmen und Gestaden waschen, und die Ufer wegspülen; unter denen Wurtzeln halten sich auch die Fische und Krebse gerne auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlag-Holtz machen, denn wenn man die Stämme allzu gros und starck wachsen lässet, so kan der Wind solche wohl fassen, und weil der Rand am Wasser meistens hohl, so sencket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekommt also das Uiber-Gewichte, und bricht mit der Wurtzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschiehet also zum öfftern grosser Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er so starck wird, abhauet, nicht zu besorgen ist, indeme sich die Wurtzel solchenfalls erstärcket, und desto mehr denen Wassern und Fluten widerstehet.

Erlen-Fincke, wird der Zeisig genennet, weil er dem Erlen-Saamen so sehr nachstellet.

Erndte, (Aunst oder Ohst) dieses Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Aufsammlen der Feld-Früchte; theils vor die eingeerndtete Früchte selbsten, da man zum Exempel spricht: Er hat eine schöne Erndte gehabt: Oder, es ist ihm die Scheune mit der gantzen heurigen Erndte verbrannt: und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgesammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden soll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der gegen den eingestreueten Saamen von GOtt bescherten Feld-Früchte, ist die letzte und beste Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das gantze Jahr über so viel Mühe und unverdrossene Arbeit anwendet. Es hat derselbige, wie bey dem

dem Wort Einführen bereits zum theil gemeldet, vor der Erndte sich zeitlich nach fleißigen und arbeitsamen Leuten oder Schnittern und Mähdern, (wo er nicht selbst eigene Leute oder Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit ihnen ein gewisses Gedinge zu machen, damit man bey angehender Erndte Schnitter, Mähder und Aufsammler bey Handen habe, und die Erndten-Arbeiten, nach Gebühr verrichten könne. So muß sich auch der Haus-Wirt vor der Erndte mit einem guten Vorrath an Stroh-Seilen oder Schob-Bändern versehen, worzu er das gute, lange und starcke Korn oder Roggen-Stroh nehmen lassen, und darauf Achtung geben soll, daß die Knöpffe wohl und dauerhafft gemacht werden, damit nicht nachgehends die Seile und Bänder im Aufbinden brechen, oder aus einander gehen, und darüber viel Zeit in der Erndte versäumet werde. An etlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh-Seile gebunden, sondern die Garben-Bänder werden sogleich vom Korn im Felde gemacht; Weil sich aber hierdurch viele Körnlein ausreiben, so halten lieber andere hierzu gemachte Seile in Vorrath, die man kurtz vorher, ehe man sie braucht, ins Wasser tuncket und zähe machet, wormit denn die Garben desto fester und besser zusammen gebunden werden können. Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Geschirre, Scheunen und Scheun-Dächer bestellet, und die Acker-Pferde gefüttert und gewartet seyn sollen, ist oben unter dem Wort Einführen bereits erinnert worden. In der Erndte selbsten, hat man sowohl auf die Zeit als die Art des Abbringens zu sehen. Die Zeit betreffend, so muß man fürnemlich mit derselben nach dem Wetter, nach der Landes-Art, und nach der Reiffung der Feld-Früchte sich richten: Denn gleichwie eine Saat nach der andern folgt, also wird auch das Getraide eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero auch die Früchte, wenn sie recht reiff und zeitig sind, abgebracht werden sollen. Doch hat ein verständiger Haus-Wirt darbey wohl zu beobachten, daß sein Getraide nicht gar zu reiff oder überreif werde, weil es sonsten im Schneiden und Hauen ausfället, und wohl die Helffte davon auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen darff es auch nicht zu unreiff seyn, indeme die Körner, so daraus gedroschen werden, auf dem Boden einschrumpffen und eindorren, welche hernach viel Kleyen oder wenig Mehl geben, auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen sind. Wenn die Frucht-Aehren alle zugleich gelbe zu werden beginnen, so ist die rechte Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht länger zu warten, massen es viel besser ist, daß die Körner das wenige, so von ihrer Trocknung noch übrig ist, in der Scheune gar erreichen, als auf den Feldern; und das um obangezogener Ursache willen. Insonderheit pflegt das Sommer-Getraide, wenn man es überständig werden lässet, einzubrechen, und durch das Hauen grossen Schaden zu leiden. Doch soll man sich hüten, daß man kein Getraide unreiff oder naß einführe, weil es sonst in der Panse bald auf einander erwärmet, wovon die Körner ersticken, das Geströhde verfaulet, und also wieder Schade daraus erfolget. Es halten zwar einige dafür, das Einerndten des Getraides seye am besten im abnehmenden Monden zu bewerckstelligen, weil es sich denn wohl erliegen und lange dauren soll, als dergleichen sie auch bey dem Flachsrauffen, und allerley Früchte einzulegen, zu beobachten pflegen; weil man aber solchen nicht allezeit erwarten kan, so muß sich ein Haus-Wirt in die Zeit zu schicken wissen, und vor allen dieses beobachten, daß die beste Zeit zu Erndten, früh Morgens und noch vor Tags seye, sobald es nemlich anfängt lichte zu werden, und weil der Thau noch auf der Frucht lieget, da es sich zumahl mit der Sense am besten abbringen lässet, das Aufbinden und Einführen hingegen muß, wenn die Früchte trocken, geschehen. Die Art zu Erndten ist, nach denen verschiedenen Landes-Arten, auch unterschiedlich: Denn an einigen Orten, zumahl, wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, wird sowohl Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel abgeschnitten, da nemlich der Schnitter in die lincke Hand so viel Hälmer, als er damit fassen oder erreichen kan, zusammen nimmt, und solche mit der in der rechten Hand habenden Sichel unter der lincken Hand abschneidet. Anderer Orten, wo man breite Beete hat, wird alles Winter- und Sommer-Getraide, ausser dem Riebsen, welcher mit der Sichel abgebracht werden muß, mit der Getraide-Sense abgehauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird, und vom Korn längere Schütten Stroh bekömmt, alleine man leidet auch doppelten Schaden darbey, denn es werden vielmehr Körner durch den Sensen-Hieb ausgeschlagen, und weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel in Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet. An einigen Orten wird nur Korn, Riebsen und Bohnen geschnitten, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen und Wicken aber, gehauen. Weitzen und Korn, wenn nicht viel Gras und Vogel-Wicken darunter (welcher wegen man sonst solch Getraide zwey oder drey Tage lang auf dem Felde liegen und trocknen lässet) werden bald aufgesammlet, aufgebunden, und gemandelt, oder in Mandeln gesetzt. Wenn man Leute und Zeit hat, so ist ausser dem Hafer und der Gerste, das Schneiden mit der Sichel allezeit hauswirtlicher. An der Maaß hat man auch eine kurtze und mit einer Hand zuführende Hau-Sense, womit der Mähder durch die eine Hand das Getraide abschlägt, durch die andere aber, vermittelst eines Hakens in Häufgen ziehet. Die Bewegung ist zwar nicht so scharff, als die mit unsern grossen Sensen. Allein es thut doch Schaden. Sonst fällt auch die Frage vor: Ob es besser um die Garbe oder vor Geld und zwar entweder vor Tage- oder Acker-Lohn schneiden zu lassen? Gerste und Haber, absonderlich diese letztere Frucht, lässet man einige Tage liegen und rösten, nachgehends werden solche geharckt, in Stroh-Seile gebunden, gemandelt und hierauf eingeführt. Die von dem Schnitt stehen bleibende Stoppeln werden, wo keine Triften sind, und man solche

nicht

nicht mit dem Vieh überhüten laſſen muß, entweder mit der Senſe abgehauen, und zum Feuer machen im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker angezündet und verbrennet, welches, wenn es darauf regnet, dem Felde, abſonderlich denen zähen, fetten, leimichten Auen-Feldern eine trefliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar ſobald die Mandeln vom Felde, ſoll der Haus-Wirt, wo er anderſt nicht mit dem geitzigen Nabal einerley Prædicat, nemlich eines heilloſen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen armen und nothdürfftigen Leuten das Aehren-Leſen nicht verwehren; ſeinen Schnittern, Mähdern und andern arbeitſamen Leuten, ihr ſauer-verdientes Lohn geben, und den Zehenden, wenn er welchen ſchuldig, richtig einliefern, auch überhaupt alles dasjenige beobachten, was derſelbe nach dem Einführen (worauf man ſich hiermit, Kürtze halber beziehet) in einem und dem andern zu obſerviren hat.

Erndten-Leitern, ſiehe Leitern.

Erndten-Regiſter, iſt ein accurates Verzeichniß aller eingeerndteter, und ſowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen geſömmerten Brach-Stücken gewachſener Feld-Früchte, worinnen unter iedem Getraide-Titel, oder einer ieden Frucht Benennung, erſtlich die Numer oder der Bey-Nahmen, und die Lage des Feldes; die Anzahl der Beete, der Inhalt des beſäet geweſenen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf gekommen, oder wie viel Tage der Pferch daſelbſt geſtanden; denn die in volle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächſt deme der davon denen Schnittern gegebene Zehenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähder-Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich ſpecificiret, auch zu beſſerer Nachricht, vornen an in ſolchen Erndten-Regiſter oder Tabelle, das Säe- oder Ausſaat-Regiſter, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Metzen, auf iedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbſt oder dieſes Früh-Jahr ausgeſäet worden, wiederholet wird. Dergleichen Regiſter werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrſchafften eingeſchickt, und von einigen zugleich ein Project, wie die künfftige Düng- und Beſtellung geſchehen ſolle, mit beygeleget.

Erndten-Wagen, ſiehe Wagen.

Erpel, ſuche Enterich.

Error Calculi, heiſſet ein Irrthum, oder ohne Vorſatz begangener Fehler, in denen Zahlen einer Rechnung. Salvo Errore Calculi, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwaltere und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu ſetzen, und durch dieſe Cautel zu verhüten, daß, falls ſie etwas in gedachten Rechnungen ſollten verſehen haben, ſolches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erſte Art, ſiehe Arten.

Erſticken, iſt ein Unfall, welcher manchmahl unter die Schaafe kömmt, da dieſelben, wenn ſie gleich bey Leibe und vorhero gantz und gar nicht kranck geweſen ſind, plötzlich niederfallen, in ihrem eigenen Blute erſticken und ſterben; So bald dieſer Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, daß an den Zäunen wächſet, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rothe Milch giebet, das dörre man, zerſtampffe es und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, ſo iſt ihnen geholffen; doch muß dieſe Hülffe gleich anfangs geſchehen.

Erſtling, wird die Erſt-Geburt vom Vieh genennet.

Erſtrecken, iſt eine bey denen Fiſchern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet ſo viel, als gröſſer wachſen. Zum Exempel: der zweyjährige Karpffen-Saamen wird auf einen Sommer zum Erſtrecken (daß er nemlich ſolche Zeit über, gröſſer und länger wachſe) ausgeſetzet, woraus denn der dreyjährige Saamen erzeuget wird.

Erſtreck-Teich, oder Streck-Teich, ſiehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erleget noch gefället, ſondern durch Hunde gehetzet wird, ſo daß ſie dieſes umbringen.

Ertzt, ſiehe Minerophili Berg-Wercks-Lexicon. Denn das Bergwercks-Weſen iſt ſo weitläufftig, daß es ein eigenes Lexicon erfordert.

Eſche, ein Fiſch, ſuche Aeſche.

Eſche, Eſchen-Baum, Aeſche oder Aſche, iſt ein Wald-Baum, welcher aller Orten, ſowohl auf Bergen, als in der Ebene, in warmen und kalten Lande, beſonders aber in denen ſumpfigten und wäſſerigten Oertern, und inſonderheit da wächſet, wo er ſeine dicke und ſtarcke Wurtzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, ſtarcken und hohen Stamm, und treibet ſehr lange und Schnur-gerade Aeſte, hat lange und paar-weis gegen einander über gewachſene Blätter, deren vier oder fünff Paar an einem Zweig ſtehen, und an deſſelben Spitze mit einem einzelnen Blate ſich gleichſam ſchlieſſen, welches Laub dem Nuß-bäumenen Laub faſt gleich kommet, aber um ein merckliches klein und ſchmalblätterichter iſt, und von dem Rind-Schaf- und Ziegen-Vich treflich gerne gefreſſen wird, weswegen man es zu dörren und denenſelben im Winter vorzulegen pflegt. Die Blüthe iſt rauchhärig, und von weiſſer Farbe, worauf länglichte und oben zugeſpitzte Hülſen folgen, in denen der Saame, ſo ein kleiner Kern, faſt wie ein Haber-Körnlein geſtaltet, verborgen liegt; dieſer iſt roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apothecken Lingua avis genannt, weil er faſt ſo geformet iſt. Das Holtz dieſes Baumes iſt ungemein zähe, wie Leder, weiß, feſte und viel härter, als Nußbaumenes, und wird dahero nicht nur von den Wagnern ſtarck verarbeitet, ſondern auch von denen Tiſchern zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen

der

der schönen wässeriaten Adern oder Jahrwachses, überaus wohl ins Gesichte fället, auch von dem Holtz-Wurm nicht angegriffen wird, gerne zu Austäffelung vornehmer Zimmer verbraucht. Dieses Holtz giebt im Brennen einen guten Geruch, brennet sittsam und dampffet nicht sehr, daher es in grosser Herren Caminen gebraucht wird. So giebt es auch gute Kohlen, darinnen sie fast kein Holtz übertrifft. Uiber dieses werden demselben so wohl den Blättern als der Rinde, viele und fast unglaubliche medicinalische Tugenden zugeschrieben, welche man auf ihrem Werth und Unwerth beruhen lässet; dieses aber ist gewiß, daß das Holtz dieses Baumes, wenn es zu rechter Zeit, nemlich im Frühling, wenn das Laub vollkommen heraus, im wachsenden Monden abgehauen werde, von Natur die Krafft und Tugend habe, das Bluten zu stillen, und eine frische Wunde, wenn dieselbe, oder auch nur die Waffen, damit die Verwundung geschehen, mit diesem Holtze bestrichen, der Schaden aber nur mit frischem Wasser fleißig ausgewaschen wird, nicht geschwähren zu lassen, sondern auf das schönste auszuheilen, dahero es auch von denen Chirurgis das **Wund-Holtz** genennet wird. Man kan dieses Holtz auch zu lebendigen oder Schlag-Holtze ziehen, da denn alle zehen Jahre ein Gehau zum Abholtzen taugt. Wer es von Saamen aufbringen will, muß solchen, wenn er abzufallen beginnet, sammlen, und für Winters annoch säen, aber nicht tieff unterbringen. Er lieget fast ein gantzes Jahr ehe er aufgehet, bevorab wenn die Witterung selbiges Jahr nicht sonderlich zwischen Wärme und Feuchte temperiret ist, derohalben muß er wohl in acht genommen werden, damit der besäete Platz nicht mit Unkraut verwachse, oder sonsten Schaden dazu geschehe. Wenn man die jungen Eschen versetzen will, muß man solches thun, ehe sie allzu tieff einwurtzeln, weil sie ausser diesem, und wenn sie zu lange gestanden, ohne Schaden nicht ausgehoben werden können; die beste Zeit hierzu ist im Herbst im zunehmenden Monden. Wegen ihrer ungemein starcken Sömerung, werden sie in Feldern und Wiesen nicht gerne gelitten, hingegen stehen sie in Hecken und Alleen desto besser; so lassen sie sich auch, wegen ihrer Dauerhafftigkeit im Wetter ohne Schaden schneideln.

Escherigen-Baum, siehe **Sperber-Baum**.

Eschlauch, suche **Lauch**.

Esch-Wurtz, siehe **Diptam**.

Esel, ist ein bekanntes vierfüßiges, langsames, faules, tummes doch dabey geduldiges, und mit einem schlechten Tractament vorlieb nehmendes Last-Thier, welches, wie alle Thiere, so grosse Hertzen haben, furchtsam und unverschämt, kan die Kälte nicht vertragen, und wird etwa 30 Jahr alt. Hat eine harte Haut, auf dem Rücken ein Creutz, und kan auf der Mitte des Rückens nicht viel, desto mehr aber hinten auf den Hüfften tragen. In Thessalien, Arabien und Palästina, giebt es derer eine wilde Art, die geschwinder als ein Pferd, oder dem gleich lauffen sollen; desgleichen giebt es nach Herodoti und Æliani Bericht in Indien und Africa, Esel mit Hörnern, deren Figur bey dem *Ulysse Aldrovando*, in seinem Buche von Thieren mit einer Huf oder ungespaltenen Klauen, im fünfften Capitel zu sehen. Auch ziehet man von Pferden und Eseln, indem eines mit dem andern beleget wird, eine Art, so **Maul-Esel** genennet werden, davon dieses Wort nachzuschlagen. Eine Eselin trägt eben so lang, als ein Mutter-Pferd, bringt auch nur einen jungen zur Welt, sie meidet das Licht, wenn sie gebähren will, wegen der blöden Augen des jungen. Die Esel-Füllen kan man mit gutem Nutzen anderthalb Jahr oder zwantzig Monat an der Mutter trincken, und in solcher Zeit die Esel-Hengst-Füllen, so man nicht zur Zucht brauchen will, reissen oder verschneiden lassen. Ein Esel soll seiner äusserlichen Beschaffenheit nach groß, vierschrötig und starck seyn, lange Ohren, glatte schwärtzlichte, braune oder Mäus-farbene Haare, grosse Augen und weite Nasen-Löcher, langen Hals, breite Brust und Rücken, hohe Schultern, ein ausgefülltes Creutz und kurtzen Schwantz haben. Ihre Nahrung ist sehr schlecht, sie fressen Doru und Disteln, Stroh und Spreu, auch alles, was die Pferde aus der Krippe geworffen oder Ochsen und Kühe liegen lassen. Kleyen und Träber sind ihnen etwas niedliches, ingleichen was vom groben Getraide und Mehl ausgesiebet wird; wenn sie aber zu schwerer Arbeit angestrenget werden, so pflegt man ihnen das Futter zu verbessern, und etwas Haber und Brot zu geben, sich desto besser wieder zu erholen. Ob in übrigen dieses Thier gleich noch so sehr verachtet ist, daß sein Nahme zu einem Ehrenkührigen Schimpff-Wort gedichen, so hat es dennoch seinen guten Nutzen: Denn an denjenigen Orten, wo man Esel zu halten pflegt, und selbige im Gebrauch sind, müssen sie die Frucht-Säcke in die Mühle, hingegen das Mehl, Maltz und Schrot wieder aus derselben zurücke tragen, im Karren ziehen, das Feld egen, auch wohl gar pflügen. Ausser diesem nur erwehnten Nutzen, den dieses Thier in Betrachtung seiner Arbeit schaffet, so ist insonderheit vor allen den übrigen Stücken, welche zu Erhaltung der Gesundheit des Menschen etwas beytragen, und in den Apothecken verbrauchet werden, die vortrefliche Milch das vornehmste, welche wegen ihres balsamischen Wesens, wenn sie behörig gebrauchet wird, den Menschen ein gesundes und langwieriges Leben verspricht. Sie öffnet den Leib, reiniget die Gedärme, dienet vor Gicht und Podagra, und heilet alle innerliche Entzündung; äusserlich aber gebrauchet, und das Gesicht damit gewaschen, machet selbige schöne Haut, stärket, in den Mund genommen, das Zahn-Fleisch. Auf die gar gemachte Haut des Esels lässet sich wohl schreiben, das auch mit Dinten darauf geschriebene aber leicht und bequem wieder auslöschen, dannenhers solche zu Rechen-Blättern, so nützlich als beständig.

Eselein, siehe **Assel-Wurm**.

Esels-Gurcken, suche **Gurcken**.

Esels-Huf, heisset man an einem Pferd, wenn es einen hohen Huf und enge Fersen hat. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Huf-Zwang zu bekommen, denen dahero die Wände mit dem Wirck-Messer weit ausgeschnitten werden müssen.

Espalier, siehe Spalier.

Espan, siehe Anger.

Esparcette, ist ein sehr nützliches Futter und Weyde-Kraut vor das Vieh, welches zwar längst bey uns einzeln und wild unter denen Sträuchern und an Bergen nebst anderm Grase gewachsen, nicht aber so wie nunmehr seit ohngefehr 50 Jahren bekannt gewesen und ordentlich zur Beförderung der Viehzucht vermittelst seines Saamens angebauet worden. Daher wurde es auch anfänglich denen Deutschen als ein fremdes Kraut unter dem Nahmen des Türckischen Klees, ingleichen unter dem Frantzösischen Nahmen Esparcette als ein auf Wiesen nachzustreuendes Gras-Kraut von denen, die mit dem Saamen einen Handel anfingen, in verschiedenen kleinen Schrifften angepriesen, da doch den Nahmen des Türckischen Klees ein gantz anderes Kraut führet. Andere haben es mit dem Spanischen Klee verwirret. Der Saamen desselben siehet aus wie die so genannten Bettel-Läuse und hat eine Hülse, in welcher ein Körnigen wie die Vogel-Wicke verschlossen ist. Im Aufgehen siehet es aus als eine kleine Bohne, schießt endlich als eine Wicke in die Höhe und trägt eine röthlichte Blume und etwas länglichte Blättergen, hat einen safftigen Stengel, wenn es noch jung ist, welcher aber, wenn es alt wird, harthälmigt wird. Es wird, wie man den Saamen haben kan, im Früh-Jahr, um Johannis, Jacobi, Michaelis, Martini, in die Erde, nachdem solche genugsam klar und tieff gehacket worden, gesäet und wohl eingeeget. Ein ieder schlechter, schieffrichter, steinigter, rother und geringer Boden, ausser dem purem Sand ist ihm gut. Es wächst auf und an Bergen und Ebenen, und dienet geringe einhübigte Wiesen fruchtbar und reich zu machen. Das erste Jahr läßt man selbiges ruhen. Und wenn es seine Blüthe treibet, so läßt man selbige stehen, damit man Saamen bekomme, den man nach Jacobi, wenn er bräunlicht wird, abstreiffet. Nach diesem kan man es des Jahrs drey bis viermahl abschneiden und solches in die 15 bis 20 Jahr continuiren. Bey dem Abschneiden aber lässet man einige Stengel mit Saamen stehen, welcher ausfället und ihn alle Jahr dicker machet. Im Früh-Jahr aber kan man einen damit besäeten Flecken noch besser helffen, wenn man Asche darauf siebt. Er dienet zu einem vortreflichen Futter vor Rind-Schaaf-Pferde- und Schweine-Vieh, auch vor Gänse, theils grün, theils als Heu. Nur muß man, wenn man Heu daraus machen und es zum Wicken-Futter brauchen will, dasselbe, wenn es in der Blüthe stehet, ehe es harthälmigt wird, abhauen. In solchem Stande treibt es dicke Manns-lange Wurtzeln, welche, wenn es endlich abstirbet, ausgehacket und in dem vor Winters umgeackerten Flecke liegen bleiben, hernach untergepflüget werden, und den Boden so gut als ein anderer Dünger wieder düngen. Einige haben, um auch das erste Jahr, da man solches muß liegen lassen, den Fleck zu nutzen, Gerste oder Haber mit unter gesäet. Allein die Erfahrung hat gelehret, daß der Saame kaum die Helffte aufgegangen, indem das Getraide denselben vertummelt, also daß man selbigen das andere gantze Jahr nicht hauen kan. Daher ist es am besten solchen allein zu säen. Auch muß man keine Bäume dabey setzen, indem dieselben nicht darinne fort kommen. Solcher gestalt kan man wüste und fruchtbare Länder, die kaum den Saamen wieder geben, und wo der Dünger nichts hilfft, ingleichen sehr geringe Wiesen zu fruchtbaren Futter und Weyde-Flecken vermittelst dieses Krautes machen, dadurch aber im Stande seyn, auch an solchen Orten, wo keine Auen und Wiesen sind, mehr Vieh zu halten, folglich sowohl der Vieh-Zucht als dem Ackerbau dadurch zu Hülffe kommen, über dem aber die guten Wiesen vermieten und das Gras verkauffen. Es ist bereits viel davon geschrieben. Jedoch haben einige allzu viel davon gerühmet, wie zum E. Feldeck in dem Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, und ein besonderes kleines Tract. so davon gleich anfangs zu Regenspurg heraus kam. In denen Breßlauischen Natur- und Kunstgeschichten findet man auch Nachricht davon, und im achten Stück der Leipziger Sammlungen von œconomischen Sachen, sind davon verschiedene neue Anmerckungen aus der Erfahrung gemachet.

Espe, siehe Aspe.

Eßig, ist die bekannte saure flüßige Materie, welche sowohl in den Küchen zu mancherley Speisen, als auch in der Artzney-Kunst sowohl innerlich als äusserlich vielfältig gebrauchet wird. Man macht ihn von Wein, Bier oder wildem Obst; Er wird auch aus Gersten- oder Weitzen-Maltz zubereitet, und ihm zuweilen auch ein besonderer Würtz-Geschmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Früchten und Kräutern, als Blumen-Nelcken, Rosmarien-Blüth, Korn-Blumen, Violen, Rosen, Kirschen, Erdbeeren, Hindbeeren, Hollunder-Beeren, Schlehen, Lavendel, Krausemüntze und dergleichen. Es sind aber die gemeinsten Arten Eßig zu machen, als woran einem Haus-Vater am mehresten gelegen ist, diese: Wer einen guten Weitzen-Eßig machen will, der nehme zwey Metzen Weitzen-Maltz, zwey Metzen Weitzen-Schrot (es darff aber kein Mehl heraus kommen) und eine Metze Gersten-Maltz; mache dieses zusammen mit nicht gar zu heissem Wasser ein, so starck, daß ein Stecken darinnen stehen kan, giesse nach einer halben Stunde, achtzehen Wasser-Kannen wohl gesottenes Wasser darauf, und lasse es ungerühret drey Stunden stehen; Hernach kan man es abziehen, und zum Ofen etwas erheben, in ein mit einem Zapffen versehenes

Faß

Faß ſetzen, auch demſelben, ſo bald man eine Hand darinnen erleiden kan, drey Meß-Kannen Hefen geben, alles wohl umrühren, und zwey Stunden lang gähren laſſen; Hierauf nehme man mit einem Durchſchlag oder Seiher, die Hefen, weil ſie in die Höhe gähren, rein ab, und binde das Faß, wenn die Hefen alle ſind, mit einem Tuche feſte zu, laſſe es Tag und Nacht, bis es lauter wird, ſtehen, zapffe es darnach ab, und nehme die niedrigſten Hefen weg, ſpüle das Faß mit heiſſem Waſſer aus, und gieſſe, wenn die Hefen heraus ſind, den Eßig wiederum in das Faß, binde es feſte zu, und laſſe ihn vierzehen Tage ſtehen, darnach iſt er ſauer; Er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und in ein Faß gefüllet werden. Wenn er ſechs Wochen gelegen hat, und er ſoll länger dauren, ſo muß man ihn noch einmahl abziehen und langen Pfeffer darein werffen.

Eine andere Art, gemeinen Eßig zu machen, iſt folgende: Nimm eine Metze Weitzen- und eine Metze Gerſten-Maltz, ſchrote es zuſammen, thue es in eine Wanne, und geuß Abends vorhero etwas kalt Waſſer darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern Tages gieß achzig Meß-Kannen ſiedend Waſſer darüber her, rühre es eine halbe Stunde um, und gieſſe es, weil es noch warm iſt, durch ein Sieb, rühre ein Maaß Hefen darein, und laſſe es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegoſſen, und zum Ofen geſetzt werden: wenn es in drey oder vier Tagen nicht ſauer worden, ſo wirff Brot-Rinden darein, oder hänge geſtoſſene Pfeffer-Körner in einem leinenen Tüchlein hinein, ſo wird es ſauer.

Aus Obſt einen guten ſauren Eßig zu machen, verfähret man alſo: Es wird das ſäuerſte Obſt, es ſey wild oder ſchlecht heimiſch, in einem Trog gantz klein geſtampffet, wohl ausgepreſſet, und dieſer Safft ordentlich in Fäſſer gefaſſet, daß er darinnen vergähre; hierauf füllet man ihn entweder auf kleine Wein-Fäßlein, oder ſo ſie gantz neu, brühet man ſelbige vorhero mit ſcharffem ſiedenden Eßig aus, und ſtellet dieſelben zu einem warmen Ofen, damit der Eßig darinnen recht ſauer werden möge. Einige thun langen Pfeffer und Mutter-Nägelein darein. Dieſer Eßig wird noch beſſer, wenn er von gutem ſafftigen Obſt gemacht werden kan, wie ſich denn aus dem Lauer von guten Obſt-Moſte, noch ein treflich guter Eßig bereiten läſſet; Uiberhaupt aber wird der Eßig aus dem Obſt vor weit geſünder als der andere geachtet.

Ein guter Bier-Eßig wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt Zapffen-Bier, wirfft glühende Kohlen darein, damit die Bitterkeit heraus kommt, ſiedet es in einem groſſen Topff oder Keſſel, läſſet es überkühlen, wirfft langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brote, und ein wenig Alaun darein, und gieſſet es in ein elchenes Fäßlein; darein man vorhero etliche Löffel voll guten Eßig gethan, ſo iſt der Eßig fertig, und hält ſich lange.

Einen guten Wein-Eßig kan man von ſolchem Weine machen, welcher abſtehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das Drittel, oder welches beſſer bis auf die Helffte einſiedet' und fleißig abſchäumet, ein paar Hand voll Saltz, und etwas von geſtoſſenem Pfeffer dazu thut, hernach in gute Fäßlein füllet, und ſie alſo zehen oder zwölf Tage an der Sonne mit halb eröffnetem Spunde ſtehen läſſet. Oder: Man nimmt zwey Fäſſer von einer Gröſſe, füllet davon drey Viertel mit friſchen Wein-Träbern, auf die nie kein Waſſer gekommen, läſſet die Träber vier oder fünf Tage alſo in den Fäſſern über einander erhitzen, wie ſie denn von ſich ſelbſt thun werden, gieſſet darnach in eines von dieſen Fäſſern den ſchadhafft wordenen Wein, bis er eine Viertel Elle hoch über die Träber gehe, läſſet aber ſolchen, wenn er vier und zwantzig bis dreyßig Stunden darauf geſtanden und gegohren, unten beym Zapffen wieder ab, und gieſſet ihn auf das andere noch ungebrauchte mit Träbern beſagter maſſen gefüllte Faß, und läſſet ihn auch ſo lang wie vorhin vergähren; nach dieſem wieder abgezapfft, und auf das erſte gegoſſen, alſo wechſelt man ſo lange um, von einem Faß zum andern, bis er aus der leimichten und dicken Farbe, eine ſchöne helle und klare überkommt, hernach zieht man ihn ins rechte Eßig-Faß ab, und läſſet ihn vollends zu Eßig werden. Eben auf ſolche Art, wird auch von den Wein-Hefen ein guter Eßig gemacht, wenn ſolche ausgepreſſet, und auf die Wein-Träber aus einem Faß ins andere wechſelsweiſe gegoſſen werden. Aus Wein oder Waſſer in Eil, guten Eßig zu machen, darff man nur ſaure Aepffel in einem Ofen dörren, zu Pulver ſtoſſen, und etwas davon in Wein oder Waſſer thun, ſo wird zur Stund guter Eßig daraus. Man kan auch zur Herbſt-Zeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürre werden laſſen und zu Pulver ſtoſſen, hernach ſtarcken Wein-Eßig darüber gieſſen, und wenn es drey bis vier Stunden zuſammen gebeitzet, das Pulver wieder dörren, ſolches alſo dreymahl wiederholen, und wenn man geſchwinde Wein-Eßig haben will, nur etwas von dieſem Pulver in Wein werffen, ſo wird er ſogleich zu Eßig werden. Dieſes läſſet ſich auf gleiche Weiſe mit einer friſch gebackenen, und noch gantz warmen Brot-Rinde bewerckſtelligen, und ſind dieſe Eßig-Pulver in bedürffendem Fall, ſonderlich im Felde nützlich zu gebrauchen. Noch eine der bequemſten Arten iſt, daß ein Haus-Vater keinen Abgang an gutem ſauren Eßig haben möge, und doch, wenn er einmahl damit verſehen, niemahlen ferner einigen kauffen dörffe, wie ſolche in folgenden beſtehet: Man verſchaffet ſich zuvörderſt ein gutes, und von ſtarckem Eßig bereits eingeſogenes Eßig-Fäßgen von zehen, zwölff und mehr oder weniger Kannen, füllet dieſes mit ſcharffen zubereiteten Eßig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht gantz zugemachtem Spunde, ſtecket in daſſelbe ordentlich einen höltzernen Hahn, und ſo offte man etwas unten zu dem Gebrauch heraus zapffet, füllet man oben iedesmahl wiederum eben ſo viel Waſſer hinein, als Eßig heraus gekommen, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieſer Materie von nöthen, gleichfalls Eßig wird;

stehe aber, wenn man vielleicht in großer Verlegenheit gerathen sollte, daß dieses Thier schaue in halb auf einander stehet, der Mittelpunkt seiner Augen, die man also nicht der durch entfernten langen Pfeiffer, der in einem Schlosse hinein gehet, sondern mit bloßer scharf machen; aber es können jene solche Thiere in Verborgen so leicht, daß man bey öffentem Gebrauch damit einschleiche.

Thierfabel, ist ein Fabel, da nemlich Thiere, Creaturen, Vieh oder Fowls-Brod, nachden es mit offerirt, erfinden, und Thiere, Creaturen, Vieh oder Fowls-Brod, Gattungen, Geschlechter, Arten, Ordnungen, Familien, Völker, Leute, Nationen, Volk, Leute, Nationen, Volk, Leute, Nationen, Volk

Erd-Eydechſen und in die Waſſer-Eydechſen, wovon jene ohne Gifft, dieſe aber gifftig ſind. Doch ſiehet man, wo Vieh gehalten wird, beyde nicht gerne, weil ſie demſelben ſehr ſchädlich fallen ſollen. Sie zu vertreiben, darff man nur einen Storch halten, welcher ſie balde weglangen wird. Wenn ſie gleich mitten entzwey gehauen ſind, ſo leben und bewegen ſich doch beyde Theile ziemliche Zeitlang, ja wenn man ſie genau zuſammen legt, wie ſie zuvor geweſen, ſo wachſen ſie vollkommen wieder an einander. Sie haben einigen Nutzen, in der Artzney, und werden innerlich wider die Kröpfe und äuſſerlich wider die Brüche gebraucht.

Eyer, ſind die bekannten rundlichten oder länglicht runden Gefäſſe, welche in denen Leibern der Vögel, Fiſche und einiger Amphibiorum, oder ſowohl im Waſſer, als auf dem Lande lebender Thiere, als Schlangen, Eydechſen, Krebſe ꝛc. weiblichen Geſchlechtes wachſen, und worinnen die Materie zu einer kleinen Frucht oder einem Thier von gleicher Art verborgen und eingeſchloſſen iſt. Die Eyer von denen Fiſchen machen den Rogen aus, die Eyer von den Vögeln (worunter alles zahme und wilde Geflügel verſtanden wird) beſtehen aus einer noch im Mutter-Leibe hart werdenden Schale, (deren Farbe, nach der von der Weisheit ihres Schöpffers denen Thieren beygelegten Eigenſchafft, weiß, grau, röthlicht, grünlicht, oder buntſprencklicht iſt) aus dem Häutlein, dem Eyerweiß, und dem Gelben oder Dotter, welche zuweilen doppelt iſt. Das Weiſſe dienet denen Hünern oder Vögelein zur Speiſe, bis ſie etwas groß werden, wenn ſie denn innerhalb dem Ey erſtarket, ſo dienet ihme das Gelbe an ſtat der Milch. Der Anfang oder das Bildniß des Vogels findet ſich in dem reinern und durchſichtigern Theil des Weiſſen in Geſtalt eines kleinen Düpffleins oder Bläßleins, ſo das Auge genennet wird. Von denen Hennen werden auch zuweilen Eyer geleget, ohne daß ſie von dem Hahne getreten worden; es ſind aber dieſelben unfruchtbar, und werden Wind-Eyer oder Spor-Eyer genennet, welche der gemeine Mann von Hahnen gelegt zu ſeyn, aus einem alten Irrthum, und wider die geſunde Vernunfft vorgiebt. Nebſt dieſen haben einige von den Eigenſchafften der Eyer annoch bemerken wollen, daß aus den ſpitzig langen Eyern Hahnen, und aus den runden Hennen ausgebrütet würden; die etwas bleichgelb ausſehen, wären von keiner guten Subſtantz, ſondern ſehr wäſſerig und alt, dahero ſolte man vor allen, die ſchön weiſſen und kleinen zur Speiſe erwehlen, indem ſolche die alleredelſten und geſündeſten; überhaupt laſſe ſich ein friſches und gutes Ey, aus folgenden erkennen, wenn es nemlich im Waſſer zu Boden gehe, und nicht ſchwimmet, gegen das Licht gehalten, ſchön hell, die Dotter aber ja nicht bleich ſcheinet, und ſo man es in der Hand ſchüttelt, daß es nicht ſchlottere. Indem aber in einer wohlbeſtellten Haushaltung, zu nöthiger Bedürffniß ſowohl, als wegen beſſerer Nutzung, ſonderlich bis zu der Zeit Eyer in Vorrath aufbehalten werden müſſen, da die Hüner zu legen aufgehöret; ſo iſt man auch bedacht geweſen, wie die Eyer auf eine Zeitlang friſch zu behalten: Einige ſammlen hierzu nur die Eyer, welche vom Monat Julio an bis zu Anfang des Septembris geleget worden, ſetzen dieſe in Heu oder Hexel, oder in ſehr wohlgetrocknete und nicht übel riechende Säge-Späne, alſo mit den Spitzen unter ſich, daß keines an das andere rühre, und überſchütten ſie mit eben dergleichen Materie, da ſie ſich denn bis in den Januarium, und wohl noch länger, gut behalten laſſen: Noch andere machen einen Teig aus Aſche und Saltz-Waſſer, umſchlagen damit die Eyer, da ſie ſich auf ſolche Art ein gantzes Jahr friſch halten ſollen. Die Zurichtung der Speiſen, welche allermeiſt aus Eyern bereitet werden können, ſind vornemlich folgende: Eyer mit Brat-Würſten, ſchneidet man zuvörderſt friſche oder geräucherte Würſte, wenn ſie auf dem Roſt halb gar gebraten werden, in Stücke, und wirfft ſie zu brauner Butter, in einen Tiegel. So nun in einem Nöſel guter Milch zehen bis zwölff Eyer zerklopffet, und ſie ein wenig geſaltzen worden, gieſſet man dieſes über die Würſte zu der Butter, rührets wohl durch einander, und nachdem das meiſte Feuer unter den Tiegel weggeſchieret, läſſet man es zuſammen dämpffen, bis es gar iſt, zum Anrichten. Eyer-Brot zu backen: Zu einer Metze Weitzen-Mehl Nürnbergiſch Maaß ſchlägt man ein halb Schock Eyer, nachdem man ſie wohl zerklopffet, mit ein und ein halb Nöſel Milch, zwey Pfund friſchen zerlaſſenen Schmaltz, und ein Nöſel gute Weiß-Bier-Hefen wohl untermiſchet, ſaltzet ſolches, und knetet den Teig ſo lange damit ab, bis er ſich nicht mehr anhänget, läſſet ihn an einem warmen Ort aufgehen, knetet ihn ſodenn von neuen ab, und ſo er nochmahlen wohl aufgegangen, wircket und formiret man nach ſeinem Gefallen die verlangten Brot daraus, welche hernach abgebacken werden müſſen. Eyer auf Butter: Wenn man in einem Tiegel ein Stück Butter braun gemacht, ſchlägt man die Eyer darein, und läſſet ſie gar werden, wenn ſie nun angerichtet, hält man oben eine glüende Schauffel darüber, und machet ſie zu oberſt auch vollend gar, und ſaltzet ſie. Ein Eyer-Creme, läſſet ſich ſowohl aus dem Weiſſen, als aus der Dotter alſo zubereiten: Man quirlt im erſten Fall das Weiſſe von zwölff oder ſechszehen Eyern, im andern Fall aber bis zwantzig Eyer-Dottern, in einem Topffe, ſetzet eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß ſie ſiede, thut zu den geklopfften Eyern ein Viertel-Pfund Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer, und gieſſet endlich die geſottene Milch auch hinzu, und rühret ſolches beſtändig, daß es nicht zuſammen lauffe und doch dick werde, zu dem Ende tropffet man ein wenig kaltes Waſſer hinein, ſchüttet endlich dieſen Creme durch einen Durchſchlag, in eine gantz gleich geſtellte Schüſſel, ſo daß er keine Blaſen bekomme, oder ſo ja kleine Bläsgen entſtehen ſolten, ſticht man ſolche mit einer Steck-Nadel auf, und ſchlichtet ihn oberſt mit einem

Messer oder Spahn gantz glatt; bey dem Anrichten kan er auf das zierlichste nach eigenem Gefallen garniret werden. Fricaßirte Eyer zu machen, so schälet man zwölff hart gesottene Eyer, und wirfft sie in kaltes Wasser. Hierauf werden sie Scheibenweis geschnitten, ordentlich in eine Schüssel gelegt, mit ein wenig Ingber und Pfeffer bestreuet, und mit einigen Stückgen Butter über Kohl-Feuer so lange gesetzet, bis die Butter zergangen, inzwischen werden auch 3 Eyer-Dottern mit einer Messerspitzen Mehl gequirlt, und an dieselben halb Eßig und halb Wasser gegossen, so viel man der Brühe benöthiget, saltzet diese, thut etwas Butter hinzu, und rühret es so lange am Feuer um, bis es dicke werde; alsdenn giesset man diese Brühe über die Eyer, und lässet sie wohl durchziehen, bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber gesprützet. Auf gleiche Art werden auch die verlohrnen Eyer fricaßiret, nur daß sie nicht erst in Butter, als wie diese, passiren dürfen. Gebackene Eyer: Hierzu machet man etwas Schmaltz in einer Pfanne heiß, schläget in eine Kelle ein Ey, bestreuet dieses mit etwas Saltz und Mehl, setzet dasselbe ins heisse Schmaltz, und backet es darinnen, womit man so lange fortfähret, bis dergleichen Eyer genug, welche sich sodenn zu Spinat, Kohl, Grün-Kraut, und dergleichen Essen schicken: Man pfleget selbe auch Ochsen-Augen zu heissen. Oder man siedet Eyer hart, schälet sie und schneidet solche entzwey, und nimmet die Dottern heraus, welche klein gehacket werden; zu diesen thut man in Milch eingeweichte, und wiederum ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, ein wenig Rahm und Butter, rühret dieses in einem Casserol über dem Feuer, gleich als gerührte Eyer, wenn zuvorhero noch ein paar Eyer dazu geschlagen worden, daß sie nun in der Hitze nicht so hart und dicke werden, thut man sie in ein ander Geschirr, füllet damit das abgesottene Eyweiß stat der Dotter, und setzet diese hernach ordentlich in eine Schüssel, um welche vorhero ein Krantz von Teig gemachet worden, giesset ein wenig, mit etwas Rahm vermischte zerlassene Butter daran, setzet sie in einen Back-Ofen, und lässet sie oben braun abbacken; machet endlich darüber eine gehörige Sosse, garniret sie mit Zimmet und kleinen Rosinen. Gerührte Eyer: Nachdem man Butter übers Feuer gesetzet, schläget man, ehe sie gar zergehet, Eyer in einen Topff, rühret selbige erst klar ab, schüttet sie alsdenn zur Butter, und rühret dieselben so lange überm Feuer, bis sie gantz dick und brocklicht aussehen, saltzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber; einige werffen auch wohl anfangs in die Butter drey bis fünf gewässerte und nach diesen klein gehackte Sardellen, oder gewässerten Honig, ingleichen Milch von den Heringen: noch andere hacken eine gebratene Kalbs-Nieren klar, mischen sie unter die Eyer, und verfahren im übrigen damit, wie zu erst beschrieben worden. Bey dem Anrichten pfleget man auch wohl in Schmaltz geröstete Semmel-Schnittgen unter zu legen. Gesetzte Eyer, bey diesen bestreichet man die Schüssel, darein die Eyer gesetzet werden sollen, fein dick mit Butter, oder man giesset an deren stat Baum-Oel hinein, schläget die Eyer darauf, setzet die Schüssel mit selbigen über das Feuer, und lässet sie von unten gar werden, oben aber wird eine glühende Schauffel darüber gehalten, daß sie anlaufen, saltzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber; und so man sich des Baum-Oels bedienet, seihet man das Oel davon ab, macht es heiß, ziehet es wieder über die Eyer, lässet aber nicht viel daran, und bestreuet sie nebst gedachtem Gewürtze mit Parmesan-Käse. Gesottene Eyer, derer sind zweyerley, hart und weich gesottene, die letzten sind die gesündesten, zumahlen wenn das Mittel darbey getroffen, und selbige auch nicht so lauter gelassen worden, dahero pfleget man offt die Eyer gleich mit dem Wasser zuzusetzen, und nimmt sie augenblicks, da das Wasser sieden will, heraus, so sollen sie am besten seyn. Zu denen hart zu siedenden Eyern nehmen einige scharffes Saltz-Wasser, lassen selbige, wenn sie die Schalen etwas acknicket, in dieser Laken einige Stunden liegen, da sie denn gesaltzen schmecken, und Saal- oder Sohl-Eyer genennet werden; nicht weniger sind einige gewohnt, die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Scheid-Wasser darauf zu schreiben, und mancherley Figuren darauf zu reissen. Da sieden sie selbige im Wasser, Bier oder Eßig, darinnen zuvorhero klein gestossener Alaun aufgelöset, und die Farbe aus einer gewissen Materie ausgezogen worden, wie sie denn zu der gelben Farbe, die äussersten braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu roth, Fernambuck-Späne, giessen sie aber nur zu dieser rothen Farbe etwas Lauge, so bekommen sie schön Viol-Blau, die andere blaue Farbe aber, machen sie aus Blau-Spänen, u. s. w. Gestürtzte Eyer, hierzu ist eine Form vonnöthen, daran insgemein ein Dutzend Eyer-Näpfgen hangen, in diese thut man bey einem ieglichen ein wenig Schmaltz, und lässet diese Formen überm Feuer heiß werden. Inzwischen thut man in ein Nosel Milch etwas Mehl, quirlt es gantz klar, wäschet zwölff Eyer mit Saltz fein rein und weiß, machet an zwey Orten Löcher hinein, und bläset das Weisse mit sammt den Dottern in die erwehnte Milch, welches man alsdenn mit Saltz und Muscaten-Blüthen würtzet. Wenn man nun diese Klare wohl unter einander gequirlt, giesset man von selbiger etwas in iedes Näpfgen, leget eine Eyer-Schale dazu, giesset noch ein wenig darüber, und lässet es also backen. Wenn denn auf der einen Seite es genug gebacken, alsdenn kehret man es auf die andere, so wird die Schale gäntzlich überzogen, und aussehen, gleich als ein Apffel. Sind solche nun fertig, können sie also trocken aufgesetzet werden. Grüne Eyer, zu diesen wird anfangs Peterßilie klein gehackt, in Butter gerö-

Digitized by Google

verdirbt, und wiederum in eine Schärfe ver-
kehret. Denn wenn man in einem Glase Eßig
warmen und schönen Wasser, bleibt das Zuneh-
men auf der obersten Fläche des Wassers, und
gerinnet in Häut zusammen, und kann meiner
Gedenken nicht kommen, daß solches von
Feuchten-Theilen, und von wenig Salzen sich
solle häufig ansetzen, worauf aber weiß Brand-
wein, stärket solches damit die ausschützenden
Salze in Eßig, machet sie dichter und fester,
so, daß sie in solchem Wasser, solche Häut-
chen, so sich zusammen ziehen, nicht mehr
durchdringen können, sondern sie müssen sich
an den Boden des Glases, oder an die Seiten
setzen, wie man solches in Eßig-Essenzen, so
mit Brandwein gemacht, und sonderlich in
Wein-Eßig, und in Bier-Eßig, so mit Brand-
wein gemacht, und sonderlich in Wein-Eßig,
siehet, daß solche Salze, so sich zusammen
ziehen, und sonderlich, wenn er nicht fest genug,
und etwas Butter beimischt, darauf schwimmen,
und sich nicht zu Boden setzen, und wenn man
Butter, ohnfehlen den Essig-Saalen verfeilet,
und solche mit Eßig und Wasser vermischet,
Maulwasch gebraut man den Essig-Saalen
mit Brandwein, und Eßig, und Wasser, Salz-
lingen und beschneiden zu fällen, welche Salz-
lingen sehr fest und dichte sind, und schwerlich
zerdrücken sind, da sie denn in solche
Eßig, und Wasser gesetzet, und gesiedet werden, hierüber eben darum und sonderlich
weil sie so fest und dichte sind, auch nicht
man sie zumendet. Dieselbige man einen
Tag und Nacht in solchem Eßig und Wasser
machen, so siehet man erst an, Proviant
zu thun, zum Meerfahren Gott, einen
Gott, und den wahren Christlichen Glauben
zu haben, und wenn sie also weich sind, und
schützen in den Zinnel in den warmen gemach-
ten Eßig, und Wasser, und Brandwein, daß es
nicht entrinne, setzet sie auch mit, wie
vorgemeldet. Hernachen siehet man
die Kanne unten Nasen, setzet solchen also
bereit, also den Essig-Saalen, und Eßig,
mit mehrern eine weile daran stehen. Dar-
nach siehet man unten den Essig-Saalen,
nehmet ein Gefäßen Butter und 3 Eyer dar-
zu, und schlägt die Eyer, sammt den Scha-
len, zerlet es, daß es nicht gerinnen kann,
und schlägt solches in den Essig-Saalen über
den Essig-Saalen gegossen, und bestreicht
einen Pinsel damit, und streichet den Mund
damit, und nimmt fast den Rand mit Essig-

gieſſet ſolchen über den Eyer-Kuchen, und läſſet ihn eine weile daran kochen, darauf wirfft man eine Hand voll kleine Roſinen an den Eyer-Kuchen, rühret ins beſondere in ein wenig Mehl 4 Eyer-Dottern, ein paar Tropfen Wein und etwas Saffran, wohl durch einander, gieſſet den Wein von dem Eyer-Kuchen an dieſe aufgeſchlagene Eyer, und ziehet ſolche damit ab; bey dem Anrichten wird dieſe Brühe, welche am Feuer ein wenig dicklicht worden, darüber gegoſſen, und mit Zimmet und Zucker der Kuchen beſtreuet. Eyer-Würſtgen zuzurichten, bereitet man zuvorderſt eine Klare aus einigen Eyern, ein paar Meſſerſpitzen Mehl, Saltz und zwey Löffeln Rahm mit etwas Muſcaten-Blüthen, und bäcket daraus in einem Tiegel oder ſolchen Eiſen dünne Eyer-Plätze wie Plintzen, wenn dieſe gebacken, ſo machet man folgende Fülle zu den Würſtgen: Man ſchneidet eine gebratene Kalbs-Niere gantz klein, thut geriebene Semmel, Jngber, Citronen-Scheller, nebſt ein wenig Saltz darzu, miſchet alles wohl durch einander, worzu auch nach Gefallen kleine Roſinen und geſchnittene Mandeln genommen werden können, ſchläget zwey Eyer-Dottern daran, und gieſſet zwey Löffel guten Rahm hinzu. Mit dieſer beſchriebenen Fülle werden hierauf die gemachten Eyer-Plätzgen beſtrichen, und wie Würſtgen zuſammen gerollet. Endlich beſtreichet man eine Schüſſel mit friſcher Butter, leget die Würſtgen ordentlich darein, gieſſet gute Fleiſch-Brühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronen-Scheller, Muſcaten-Blumen, und läßt es fein langſam auf einem Kohl-Feuer kochen, bey dem Auftragen beſtreuet man dieſe mit Zucker. Der Haupt-Nutzen der Eyer iſt, nächſt der ietztgedachten Verſpeiſung, in welcher die Hühner-Eyer denen andern allen vorgezogen werden, die daraus erzielende Brut, wovon unter dem Wort Ausbrüten ein mehrers zu finden iſt. Das Eyer-Weiß und der Dotter werden auch zur Artzney gebrauchet, inſonderheit aber aus dem letztern ein nützliches Oel wider den kalten Brand ꝛc. zubereitet; und aus der Schalen machet man den klaren Sand in die Stuben-Uhren. Wie Eyer ohne Henne auszubrüten, davon kan unter dem Wort Ausbrüten, und wie ein Ofen zuzurichten, darinnen man mehr als tauſend Eyer auf einmahl ausbrüten laſſen kan, unter Brut-Ofen die verlangte Nachricht gefunden werden.

Eyer-Näpffgen oder Schälgen, ſind kleine zinnerne und nach der Form eines Eyes ausgedrehete Pfännigen, theils ohne, theils mit Knopffgen oder kleinen Füßgen, darauf ſie ſtehen, darein man die Eyer, ſo weich geſotten worden, wenn man ſie aufgeſtochen, leget, und auf dieſe Art daraus zu eſſen pfleget.

Eyer-Stock, wird ſonderlich bey Hühnern dasjenige Behältniß oder der Urſprung genennet, woſelbſt nemlich die Eyer erzeuget und gebildet werden.

Eymer, ſiehe Eimer.

Fach-Baum, an einigen Orten auch Spund-Baum genannt, iſt das lange und groſſe Stücke Qver-Holtz, welches unmittelbar vor denen Gerinnen einer Mühle über den Mühl-Graben hinüber geleget iſt, und worauf die Grieß-Säulen und Schutz-Breter ſtehen, das Waſſer in einer gewiſſen Höhe aufzuhalten. Dieſfalls wird er der Mühlen-Fachbaum genennet, welcher nicht nur für ſich allenthalben nach der Bley-Wage Waſſergleich liegen, ſondern auch mit dem Mahl-Pfahl (Eich-Pfahl oder Sicher-Pfahl) nach Abzug des dem Fach-Baum gewohnlicher maſſen zugelegten Erb-Zolls, Wag-Recht entreffen muß, und ſich auf keiner Seiten ſenken darf, damit das Waſſer aller Orten in gleicher Höhe darüber weglaufen möge. Bey denen Wehren werden die Fach-Bäume quer über den Abfall-Graben, oder das Wehr-Waſſer geleat, und zum Unterſchied der Mühlen-Fachbäume, Wehr-Fachbäume genennet. Ein neuer Fach-Baum darff nicht einſeitig, ſondern muß in Beyſeyn der nächſten Ober- und Unter-Mühl-Nachbarn, und derer geſchwornen Müller geleget, oder zum wenigſten adjuſtiret werden.

Fache, werden von einigen die leeren Plätze genennet, welche an einer höltzernen Wand durch die Verbindung der Seulen, Bänder und Riegel entſtehen, ſiehe Felder; gleichen führen dieſen Nahmen diejenigen Abtheilungen, welche man in denen Wäſch-Küthen, Schräncken, Repoſitoriis und dergleichen von Bretern zu verfertigen pfleget.

Fach-Reuſſen, ſiehe Fiſch-Reuſſen.

Fackel-Jagd oder Abend-Jagd, ſiehe Nacht-Jagd.

Fächſer- oder Fähſer-Holtz, iſt ein Winzer-Terminus, und wird dasjenige Knot Holtz alſo genennet, welches im geringen Boden zwey Jahr, in gurem Boden oder Schur-Erde aber nur ein Jahr gelegen, und im folgenden Jahr fein gemächlich ausgehoben worden.

Fährde, ſiehe Fährte.

Fähre, iſt ein flaches, niedriges und breites Fahr-Zeug, mit welchem man vor ein gewiſſes Fähr-Geld Menſchen, Pferde und Wagen mit Hülfe eines Fähr-Mannes und ſeiner Knechte, oder wenn der Fluß nicht breit, an einem über demſelben geſpannten Fähr-Seil über einen Strom oder Fluß ſetzet. Wenn bey einem Land-Gute die Gerechtigkeit eine Fähre zu halten iſt, ſo hat daſſelbige daran, nachdem die paſſage ſtarck, eine gute Revenüe, welche nach Gelegenheit durch Pacht oder einen anſehnlichen Erben-Zins gar vortheilhafftig genutzet werden kan.

Fähriger Wald, wird ein junges Gehauich oder junger Hau genennet, welcher zwar abgehauen worden, aber allbereit dergeſtalt wiederum erwachſen iſt, daß das Wild und Vieh an denen jungen Bäumlein die oberſten Syroſſen nicht mehr erreichen oder abfreſſen kan.

Digitized by Google

Fähr-Pferde, ist eine ausschließende Race der Wasser-Schweis, welche zur Jucht zu nützen weis. In wohl einzuschenden Hauptsachen gehört nun die wasserdichte Haut, und vornemlich an der obern und oberhalb der Schlüsse-Gegend, welche sich bis hinter gemeiniglich hinunter unter den Fähr-Pferden nur so hoben, als der breite Hinterschenkel, seine abhängenden Bauch, und Hängen, zwischen Knie und Schenkel haben. Diese soll man nicht ehe belegen, als bis sie mindestens drey Jahre alt worden sind: Denn es man gleich sichtbarlich eine Milch machen will, so muß man doch bedenken, daß sie aber wissen zuvielen werden, und daß sie Kräfte haben müssen, wenn sie schwer, groß und starke Fruchte tragen, auf die man sich gewisse Hoffnungen machen will, die starke Fruchte aber, wenn sie Kräfte, und die Zeit, darzu gewachsen, und gereifet, nicht haben, sie nicht gebähren können, sondern sie bleiben todt, oder sterben bald nach der Geburt, oder wenn sie gebohren, und lebendig worden, so sind sie doch gemeiniglich so schwach, daß sie nicht lange leben können, wenn absonderlich zwo Jahre nacheinander, und auch wohl mehr, die Mutter so jung belegt worden. Es ist aber Mutter selbst, nach ihrer Zeitigung, und vornehmlichen, da sie noch wachsen, und zunehmen sollen, merklich viel Kraft darzu, und wenn sie dann so jung belegt worden, so bleiben sie entweder gar zurücke, wenn absonderlich zwo Jahre nacheinander, und auch wohl mehr, die Mutter so jung belegt worden, oder sie werden doch gemeiniglich gar klein, und bleiben ihr Lebtage schwach, und kommen nicht zu rechtem Wachsthum, und zu rechter Größe, und Stärke, und wenn sie auch gleich ihre Jahre erreichen, so werden sie doch nicht groß, und stark, und bleiben klein, und schwach, und können ihre Arbeit nicht verrichten, die sie sonsten, wenn sie recht gewachsen, und stark worden, wohl verrichten können. Wenn man aber die Mutter lassen recht wachsen, und sie nicht eher belegen will, bis sie recht gewachsen, und ihre Kräfte darzu haben, so wird man auch gute, starke, und lange Fohlen bekommen, die auch wohl zu rechter Größe, und Stärke kommen, und ihre Arbeit verrichten können. Insonderheit muß man, so bald die Fähr-Mutter Junge bekommen, dieselben nur bey derselben Mutter lassen, und sie nicht von derselben absondern, sondern sie müssen bey derselben Mutter, und Amme bleiben, und ihre Nahrung bey derselben suchen, und finden, und sie müssen nicht eher von derselben kommen, bis sie ihre Zeit, und Jahre erreichet haben, und ihre Kräfte darzu bekommen, und sie müssen nicht eher, als

che Weiſe, wie der Hanff ziemlich dicke geſäet, das Feld nachgehends wohl eingeeget, vor dem Vieh mit Zäunen oder Geländern wohl verwahret, und zu verſchiedenen mahlen, ſo offt es nemlich die Noth erfordert, von allem Unkraut fleißig gereiniget. Darauf läſſet man die Wurtzeln achtzehen Monat lang (denn eher gelangen ſie nicht zur gehörigen Gröſſe und Stärcke) in der Erde ſtehen, nach welcher Zeit diejenigen, welche am dickeſten oder gröſſeſten ſind, im September des darauf folgenden Jahres ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen gedörret, auf einer Stampff-Mühle zu Pulver gemahlen, und in doppelten Säcken zum Gebrauch aufgehoben werden. Wenn nun erſtgedachter maſſen im September das Einſammlen der ſtärckſten Wurtzeln geſchehen, ſo bedecket man die überbliebenen Wurtzeln, nachdem vorhero die Blätter oder das Kraut von denenſelben abgeſchnitten worden, wohl mit der Erden, und läſt ſolche dick und groß werden, bis über das Jahr zum folgenden Monat September, da man alsdenn wieder die gröſſeſten davon ausreiſſet, und alſo folgends alle Jahre im Monat September; welches acht oder zehen Jahre lang währen kan, daß ſolche immerdar ihre Röthe geben, entweder von denen Wurzeln, welche man darinnen um gröſſer zu werden gelaſſen hat, oder von denen, welche in dem Grunde der Erden ſtecken, oder auch, welche aus den kleinen Fäſerlein, oder aus dem, was von andern ausgeriſſenen Wurtzeln übrig geblieben, hervor wachſen. Nach dieſem nun iſt es nöthig, daß man einen friſchen Acker zur Röthe anlege, wenn anderſt nicht bereits einer darzu fertig lieget, den vorigen aber braucht man zum Getraide, worzu er gar dienlich iſt, weil, wie oben bereits erwehnet, die Röthe den Boden, worinnen ſie gezielet worden, um ein groſſes fruchtbar macht. Die Röthe ſelbſten vermehret ſich ſo leichtlich, daß auch, wo ihr Gipffel nur in die Erde gebogen wird, er daſelbſt Wurtzeln ſencket, und, wo der Acker ſchon ſehr erſchöpffet, zur Wiedererſetzung dienen kan. Es kan auch, vermittelſt des Verſetzens, ein neuer Röthe-Bau wieder angeleget werden, wenn man nemlich alle kleine Wurtzeln von dem vorigen Bau zuſammen ſuchet, und ſelbige, wie kleine Zwiebeln, in den Färber-Röthe-Acker (deſſen Erde zuvor wohl umgearbeitet worden) verſetzet, welches denn dem Röthe-Bau um ſo viel zuträglicher iſt, wenn zumahl die eingepflantzte Wurtzeln bereits etwas groß ſeyn, und alſo viel leichter in der neuen Erde zum Wachsthum gelangen können. Die Stengel, ſo dieſe Färber-Röthe treibet, ſind rauh, lang, viereckicht, und gleichen faſt den Stengeln des Klebkrautes, nur daß jene weit groſſer und ſteiffer ſind. Um ſolche wachſen die Blätter in Form eines Sterns, und zwar an denen daran befindlichen Abſätzen. Die Blüthe beſtehet aus grüngelben fünffblätterigen Blümlein. Eine jede Blüthe, wenn ſolche vorbey, bringet zwey Beere, welche erſtlich roth, und wenn ſie reiff, ſchwartz, voller Safft und zuſammen gewachſen ſind, in deren iedem ein kleines mit einer dünnen Schale umgebenes Saamkörnlein ſtecket. Die Wurtzeln ſind dünne, lang und roth. Was vor ein Unterſcheid ſey zwiſchen der Krapp und Färber-Röthe, iſt unter der Beſchreibung des erſtern zu finden; ja nach der Zeit ihrer Auswerffung mercket man derer zweyerley, die Keim-Röthe nemlich und die Herbſt-Röthe, deren die erſte der letzten vorgezogen wird. Wer von dem Anbau und der Wartung dieſes Gewächſes ein mehrers zu wiſſen begehret, kan ſolches in dem Schleſiſchen Wirtſchaffts-Buche lib. 1 p. 127 nachſchlagen. Auſſer dem Mediciniſchen Gebrauch dienet ſie hauptſächlich zur Färberey.

Fäule, iſt eine von denen Kranckheiten, womit die Stämme derer Obſt-Bäume zuweilen behafftet ſind. Es zeiget ſich ſolche an der Rinde, wenn nemlich dieſelbe dadurch beſchädiget iſt, und kan mit Kälber-Blut und Käh-Miſt, da der Baum im abnehmenden Monden damit beſtrichen wird, oder auch mit ſpitzigem Wegerich in Eſſig geſotten; item, mit Erden, ausgebrannten Ofen-Leimen, worunter ein wenig Queckſilber vermenget, und nachmahls um den Baum herum geſchlagen, geheilet werden.

Fahren, ſagt man vom Haſen, wenn er auf dem Hintern fortruſchet.

Fahren, iſt auch eine wirtſchafftliche Arbeit, da Menſchen allein mit Schubekarn und Radebergen, oder aber mit Hülffe der Ochſen oder Pferde, und einem einſpännigen Karn, oder Carriole mit zwey Rädern, oder mit vierräderichten Wagen, Caleſchen, Kutſchen und Caroſſen, Menſchen oder andere Dinge leicht und ſchwer belaſtet, auf ebenen oder bergichten, guten oder ſchlimmen Wegen, weit und ferne von einem Ort zum andern bringen. Weil nun das Fahren ſolchergeſtalt in Anſehung der dabey gebrauchten menſchlichen und viehiſchen Bewegungs-Krafft, derer dazu dienenden Maſchinen und Werckzeuge, derer darauf geladenen Sachen, der Ferne und Beſchaffenheit des Weges und ſo fort gar vielerley iſt, ſo gehöret dazu bey einem Wirt eine beſondere Vorſicht und Anſtalt nach dieſem Unterſchied, ſonderlich aber ein guter Fuhrmann, der eine oder mehrere gewiſſe Arten des Fahrens, gründlich nach allen dieſen Stücken nicht allein verſtehet, ſondern auch Klugheit und Stärcke genug beſitzet, nach verſchiedenen zufälligen Umſtänden Geſchirr und Vieh recht zu brauchen und zu regieren, die Laſt recht zu treffen und zu packen, jenes nicht ohne Noth oder muthwillig zu verderben und dergleichen. An dem Fuhrwerck und Geſchirr kan man einen Wirt und ſeine Leute ziemlich erkennen und urtheilen, ob was an ihm ſey. Dieſe Geſchicklichkeit iſt nebſt der Geſchicklichkeit zu pflügen, zu eggen, zu walzen, und endlich das Vieh wohl zu warten, die gantze Geſchicklichkeit eines rechten Acker- und Fuhr-Knechts. Wenigſtens muß er wiſſen, die Land-hauswirtlichen Fuh-

Digitized by Google

ren wohl zu verrichten, wenn er gleich keinen rechten Kutscher oder Strassen-Fuhrman abgeben kan.

Fahrende Wut derer Hunde, siehe **Wut**.

Fahr-Kummt, suche **Kummt**.

Fahr-Maus, siehe **Maus**.

Falck, ist einer von denen edelsten Raub-Vögeln, welcher auf besondere Art von den Menschen dergestalt gezähmet und abgerichtet werden kan, daß er nach seines Herrn Willen in freyer Lufft andere Vögel oder Thiere greiffet, bey demselben, seiner vorigen Freyheit vergessend, sich iederzeit wieder einstellet, und das gefangene Wildpret überbringet. Die Falcken sind nicht allein nach der Landes-Art und mancherley Raubes, sondern auch an Gestalt, Farben und Federn sehr unterschieden, indem einige groß und lang, andere dagegen kurtz und dicke, einige braun, einige gelb, andere grau oder blond zu finden. Die Falcken auf dem Lande und im Gebirge haben gelbe Hände, dagegen haben die, so an der See-Küsten oder am Strande sich aufhalten, und von Tauchern oder andern Wasser-Vögeln sich nehren, etwas grünlichte. Im ersten Jahre werden einer ieden Art Falcken fünff unterschiedliche Nahmen beygeleget: Nemlich Niais, wenn er in der Gegend, da er gehecket ist, oder nach seinem ersten Ausfluge, welcher im Majo geschiehet, gefangen, oder aber aus dem Neste gehoben worden, da er seinem Nahmen nach, noch einfältig, tumm und läppisch gewesen. Wenn er im Junio, Julio und Augusto gefangen, und also im Sommer schon begierig und hurtig worden, heisset man ihn Gentil. Vom September bis in December nennet man ihn Passagier, einen Fremden oder Landstreicher, welcher des Herbsts seinen Zug hält, wird er aber jährig, so wird er Antanaire oder Antenido genennet, dieweil er wieder zurücke flieget, und das erste mahl zu nisten vermeinet, ob er gleich noch nicht vermauset hat; nach dem Vermausen aber heisset er endlich Hagard, weil er, wenn er alsdenn erst gefangen wird, eigensinnig, wild, und daher übel zu zähmen ist. Die bekanntesten Arten der Falcken sind folgende: Der Sacre- oder Sacker-Falck (Groß-Falck) welcher aus Irrland und Podolien, auch aus der Tartarey, Cypern und Candia zu uns gebracht wird, hat einen kleinen und oben flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, grosse weite eröffnete Nasen-Löcher, runde und helle Augen, einen langen und starken Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, grosse knorrichte Füsse, schwartze scharffe Klauen, und einen langen Schwantz. Er ist von widerspenstiger tückischer Art, dahero man auch grosse Gedult mit dessen Abrichtung haben muß, weil er aber ein arbeitsamer und starcker Vogel ist, so brauchet man ihn, Kraniche, Reiger oder Reiher, wilde Gänse, Rehe und Hasen damit zu baitzen. Wenn man ihrer zween zusammen auf eine Stange stellet, so werden sie bald zahm. Der Lanier oder Schwimmer ist zwar auch tückisch, aber darbey von grosser Geschwindigkeit, und sehr gut zum Hasen-Baitzen, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Er liebet die Hunde von Natur, und folget ihnen gerne nach. Man fänget ihn meistens in Sicilien, da er auf hohen Bäumen und Felsen horstet. In unserm Deutschland wird er deswegen der Schwimmer genannt, weil er im Fliegen sich gleichsam, wie einer, der im Wasser schwimmet, zu bewegen pfleget. Der Ger-Falck, Gerfaut, ist etwas kleiner, als ein Adler, iedoch gröſſer, als ein Habicht, und kan als einer von denen wackersten und stärcksten Vögeln wegen seines schnellen Fluges und hohen Steigens vortreflich zur Reiger-Baitze gebrauchet werden. Er kömmt aus Irrland und Norwegen, und achtet der kleinen Vögel nicht, sondern stöſſet nur die grossen, als Kraniche, Schwanen, Reiger, Trappen ꝛc. doch giebt es auch einige darunter, die sich auf die Rebhüner gut abrichten lassen. Der Alphanet, welcher aus der Barbarey kommt, wird unter allen Falcken vor den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Rebhüner-Baitz abgerichtet. Er ist gemeiniglich blond von Federn, und steiget sehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu sehen, und ob er schon mehrentheils kleiner ist als der Lanier oder Schwimmer, so findet man iedoch etliche so groß als die Sacker-Falcken, welche sehr gut, und sich zu allerhand Weydwerck gebrauchen lassen. Der Berg-Falck hat eine runde Brust, kurtzen Leib und langen Schwantz, starck und sehr gelbe mit scharffen Fängen begabte Hände. Auf dem Rücken und ausserhalb den Flügeln ist er Aschen-grau, welche Farbe aber ie länger ie lichter, und nachdem er sich vielmahl gemausset, immerzu gelb-färbigter wird. Er ist gar wilder Art, und fänget nur die grossen, aber keine kleine Vögel. Der Hager-Falck ist nicht groß vom Leibe, und nicht viel gröſſer als ein Sperber, aber gar starck und muthig, hat einen breiten Kopff, feurige Augen, einen kurtzen Hals, sehr lange Flügel, starcke Knochen und kurtze Beine, welche aussehen als ob sie schuppicht wären, wie eine Schlange oder Eydexe seyn mag. Dieser Falck, welcher sein Nest auf hohe und fast unersteigliche Felsen macht, ist leichtlich abzurichten, und gut mit ihm umzugehen. Sein Raub sind mehrentheils grosse Vögel, als Reiger, Kraniche, wilde Gänse und dergleichen. Der Kohl-Falck ist von Leibe etwas kürtzer als der Berg-Falck, hat einen grossen Kopff, lange Schwingen, und dergleichen Schenckel, kurtze Füsse und kurtzen Schwantz, aussen an demselben so wohl, als an den Flügeln ist er gantz schwartz-braun, an der Brust aber schwartz gesprenget, und hat unter den Augen schwartze mit dunckel-brauner Farbe schattirte Maassen oder Flecken. Der weisse Falck ist gegen dem vorigen mit vieler weissen Farbe gesprenget und vermenget, hat auch gröbere Füsse und Knochen als derselbe

selbe, und wird aus den mitternächtigen Ländern zu uns gebracht. Der rothe Falck wird also genennet, weil er in Ausstreckung seiner Flügel eine dunckele Röthe zeiget, und was sonst an andern Falcken weiß-fleckigt, das ist an diesem roth mit schwartz gesprenget. Dieser Falck ist etwas kleiner als die vorigen, doch starck an Klauen, Schnabel und Füssen, auch schnell im Flug, welches er iedoch nicht lange aushalten kan. Der Baum- oder Lerchen-Falck ist zwar ein kleiner, iedoch schöner und hertzhafter Vogel, der sich aber nimmermehr zum Baitzen abrichten läßt. Zum Lerchen-Fang hingegen ist er trefflich wohl zu gebrauchen, denn wenn man ihn nur in der Mause-Zeit der Lerchen, das ist, zu Ende des Augusti auf der Hand trägt, und wenn die Lerchen auffliegen, denselben etwas in der Luft flattern läßt, so werden die Lerchen so furchtsam, daß sie gleich zur Erden fallen, und sich fast mit den Händen greiffen lassen, mithin durch den Tiralle oder Haar-Schlingen gar leichte gefangen werden können. Von dem Blaufuß und Sperber, so gleichfalls Falcken-Arten sind, ist unter ihrer specialen Benennung gedacht. Aus denen vielerley Arten der Falcken entstehen manchmal Bastarte, wenn sie sich in der Brunfft-Zeit vermischen, welche iedoch oftmahls zum Baitzen gar wohl zu gebrauchen sind. Die Falcken fänget man auf unterschiedliche Arten, und zwar, wie alle andere Raub-Vögel mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleiffen, Leim-Ruthen ꝛc. und Habichts-Fängen. Wenn man junge Falken ausnimmet und aufziehen will, muß man ihnen allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über einen Tag alt sey, dieselben aber damit nicht überladen, und sie also neun Monat alt werden lassen, ehe man sie auf die Hand sitzen läßet. Wenn man sie zum Auffsitzen gewöhnen will, muß man sie erst auf Stangen und Aesten von Bäumen auffsitzen lernen; hernach werden sie durch langwieriges Wachen, welches sie zahm und kirre machen muß, zum Hauben-Tragen, und folgends zum Luder und auf Weydwerck gewöhnet, indem man sie ins Feld nimmt, und ihnen daselbst allerley Thiere zeiget, darauf sie sollen abgerichtet werden. Das Baitzen mit diesen Vögeln geschiehet folgender Gestalt: Man reitet, indem der Falcke verkappt auf der Hand sitzet, auf die Reiher, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn nun diese was auftreiben, so macht man dem Falcken das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogen-Schusse zustosset: so bald er etwas gefangen, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier den Raub mit guter Manier abnehmen, der ihm denn alsobald etwas vom Geäse giebet. Wenn der Falcken Mause-Zeit ist, das ist, wenn ihnen die alten Federn ausfallen, und neue davor wachsen, welche gemeiniglich zu Ende des Mertzen ihren Anfang nimmet, so muß man ihnen kurtz vorhero in Baum-Oel genetztes Schaaf-Fleisch, das in frischem Wasser ein wenig abgeschlagen worden, vorgeben. So oft man ihnen aber frisches Geäse vorleget, so oft muß man ihnen auch das alte Geäse wegnehmen. Sie müssen auch vor Endigung ihrer Mause-Zeit, ehe man sie aus dem Zimmer, worinnen sie solche Zeit über eingesperret gewesen sind, heraus nimmt, mit einer gelinden Purgation gereiniget werden. Ein vermauster Falck wird genennet, welcher seine Federn nur erst einmahl verändert hat; ein madrirter Falck aber, welcher solche mehr als einmahl erneuert hat. Von denen Falken wird also Weydmännisch gesprochen: Der Falck zeucht in die Höhe; der Falck senckt sich wiederum; der Falck sieht auf den Raub; reißt den Raub mit den hintern Klauen; der Falck greifft an, liegt unter, verlieret das Feld. Ihre Nester heissen Gestäude. Wenn sie gefangen, werden sie mit Reuschhauben gehaubt; wenn man sie aber anfängt zu tragen, alsdenn werden sie erst recht gehaubt. Sie stehen auf der Hand oder Stange, und sitzen nicht. Sie werden berichtet, und nicht zahm gemächt; man locket und ätzet sie auf das Luder; das Luder giebt man aus; sie werffen alle Morgen ihr Gewölle, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem des vorigen Tages von ihnen genossenen Raube oder Aetzung in dem Kropffe gesammlet haben, wieder aus, ausserdem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen tüchtig sind. Wenn sie fliegen, nennet man es steigen. Sie schlagen die Reiger oder wilde Enten von oben herab, und steigen alsdenn wieder. Ihre Flügel nennet man Schwingen, ihre Füsse aber Hände. Wenn sie sich verirren, fallen sie in ein ander Land; an stat daß man spricht: Man habe den Falken los gelassen, muß man sagen: Man habe ihn geworffen. Der Falcke blockt, oder hat geblockt, heißt, wenn er sich, nachdem er ein Rephuhn aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet. Ludern heißt den Falcken mit Schwingung des Luders, Feder-Spiels oder Handschuhes zu sich locken.

Falckenier, ist derjenige, welcher die Falcken und andere zum Baitzen taugliche Raub- und Stoß-Vögel, aufzuziehen, abzurichten und bey der Baitze zu werffen gelernet hat, und davon Profeßion macht. Es muß derselbe ein verständiger, geduldiger und hurtiger Mann seyn, welcher eine angebohrne Liebe und Freundlichkeit zu denen Falcken haben, ihre Natur und Eigenschafft, Complexion und Humeur, aus dem Grunde verstehen, dieselbe mit gutem Bedacht und Behutsamkeit zu regieren wissen, sie mit einer hurtigen Faust zur gelegenen Zeit werffen, den Vogel nicht übel anfahren, auf ihn zucken oder schlagen, sondern desselben Mißhandlung mit guter Bescheidenheit und Sanfftmuth fein sittsam verbessern, und mit gutem Glimpff denselben wieder zurechte bringen soll; einen ieden Vogel, welchen er späte oder zeitlich abfliegen lassen müsse, wohl unterscheiden, sowohl auf derselben ordentliche Fütterung, als auf ihre benöthigte Purgation und Reinigung zu rechter Zeit mit Fleiß sorgen,

auch damit die Falcken oder Vögel gesund bleiben mögen, ihnen den Fraß nicht von groben alt stinckenden, sondern von weichen, zarten und reinen Fleische fein klar hacken solle. Des Falckeniers Kleid und Pferd sollen beyde grau, und dieses letztere nicht scheu oder schnarchend seyn; und weil mit einem einzigen Falken, welcher leicht verfliegen, oder verlohren und verunglücket werden kan, nicht viel auszurichten, soll er wenigstens zwey bis drey abgetragene Falcken, ingleichen zween vorstehende Hühner-Hunde, vier Stöber mittelmäßiger Art, einen Wasser-Hund zu Enten und Gänsen, wie auch zum allerwenigsten einen Strick Wind-Hunde haben. Ferner hat er vor seine Person vonnöthen eine von feiner Leinewand sauber gemachte Weide-Tasche, worinnen er allezeit einiges Fleisch zum Fraß, oder ein paar lebendige Hühner oder Wachteln, dem Vogel zu geben, haben muß. An der Seite soll sein Feder-Spiel oder Vorlos, den Falcken damit wieder an sich zu locken, hängen. Seine Hände sollen mit ein paar grossen und weiten von gutem starcken Hirsch-Leder wohl gemachten Handschuhen verwahret seyn, damit der Falck desto fester und gewisser auf der Faust sitzen, und mit den Klauen nicht durchgreiffen möge. Vor den Falcken oder Vogel aber, und zwar vor einen ieden absonderlich, nach des Vogels Kopffs Grösse muß er haben eine von wohl ausgearbeitetem Leder fein zierlich gemachte Haube, welche um die Augen des Vogels fein geraumig, rund, hoch erhaben, und oben auf der Platte mit einem von schönen bunten Farben zierlich gemachten und mit dünnem Drat befestigten Feder-Büschlein versehen seyn, hinten gegen den Hals aber zertheilet seyn soll, daß sie von zwey gelinden Zug-Riemlein, der Nothdurfft nach, zu- oder aufgezogen, oder aufgesetzet und wieder abgenommen werden könne. Wie denn der Falkenier ein solches Häublein iederzeit auf der Krempe des Huts im Vorrath bey sich tragen soll, woran er vor andern Jägern zu erkennen und zu unterscheiden ist. Hiernächst muß auch der Falck das benöthigte Geschühe an seinen Füssen haben; solches bestehet aus zweyen ohngefehr eines Fingers langen, weiß-gearbeiteten schmeidigen und gelinden Riemen, welche sauber ausgefrantzt, an die Falcken-Füsse fest angemacht, zwey hell-klingende Schellen, damit man ihn weit hören und finden könne, daran befestiget und mit einem Spannenlangen, schmalen weissen Wurff-Riemen durchzogen werden müssen, dabey man ihn bey der Hand halten kan. Wenn aber der Falcke feigen soll, wird er abgehaubet, und dieser lange Wurff-Riemen vom Geschühe abgezogen, ihn ledig zu lassen. Endlich soll der Falckenier nicht des Winters beym Schnee, welcher den Vogel blendet, des Frühlings nicht zu früh im Thau oder Nebel, des Sommers nicht in grosser Hitze, noch des Herbsts bey trüben feuchten Wetter oder Frost den Vogel baitzen, auch denselben nicht alle Tage dazu gebrauchen, sondern nur etwan über den andern Tag, und bey hellem klaren Wetter mit demselben ausreiten, den Falcken aber alsdenn dergestalt tragen, daß er ihn nicht zu nahe an seine Augen oder Gesicht halte, weder zu niedrig noch zu hoch, und iederzeit fein frey trage, auch den Vogel wider den Wind auf der lincken Faust sitzen habe, damit derselbe mit seinen Schwinge-Federn nicht an des Falckeniers Kleid stossen möge.

Fall, wird diejenige allerkürtzeste Entfernungs-Linie genennet, um welche eine Sache mit ihrer obern Fläche an einem Orte von der wahren Horizontal-Linie weiter entlegen, als an einem anderen. Wer demnach die Grösse des Falles zu wissen begehret, muß vorhero die richtige Horizontal-Linie zu finden geschickt seyn, diese Wissenschafft aber solche zu suchen heisset man das Nivelliren oder Wasserwägen, davon siehe Mathemat. Lexicon. Wenn also über eine sonst ebene Fläche, z. E. eine Wiese von einem Ende derselben bis zu dem anderen eine Horizontal- oder wagrechte Linie gezogen und dabey gefunden würde, daß sie die Wiesen mit dem einen Ende durch den Hang oder ihre schiefe Lage, um einen Schuh von der gedachten wagrechten Linie tiefer liege, so saget man von selbiger, sie hat bis an den abgemessenen Ort einen Schuh oder halbe Elle Fall. Je grösser nun der Fall, desto schneller ist auch die Bewegung eines in Bewegung gebrachten Cörpers über gedachte Fläche, wo er nicht durch andere Umstände einen Aufenthalt leiden muß. Wie denn eine Kugel von einem Berge von selbst schneller herab lauffen wird, wenn sie einmahl nur aus der Hand gelassen worden, als eine andere von eben dergleichen Grösse und Gewichte auch mit der grössesten Gewalt einen kleineren Berg hinauf getrieben werden soll. Gemeiniglich giebt man dem Wasser auf 100 Fuß Länge ein Viertel Fuß Fall; zu denen Wasserleitungen aber, wo dergleichen am meisten und genauesten in acht zu nehmen, setzet Vitruvius auf 100 Fuß Länge einen halben Fuß Fall.

Falle, wird eine Maschine genennet, womit man schädliche Thiere wegfangen kan, als Mard-Falle, Maulwurff-Falle, Mäuse-Falle, Ratten-Falle ꝛc. wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Fallen, nennen die Jäger, wenn ein Hirsch oder anders Stücke Wild, von einem Schuß, Stich, Kranckheit oder Hunger stirbt, und, wo es nicht bey Zeiten gefunden wird, verfaulen muß.

Fallende Sucht, oder die schwere Kranckheit der Pferde, wird also erkennet: Erstlich schwitzen die damit behafteten Pferde und tummeln sich, sperren das Maul weit auf, und fallen endlich zu Boden. Wo nun solches von ihnen gesehen wird, soll man vor allen diesen Tranck gebrauchen, und dem Pferde warm eingiessen. Nimm Linden-Blüth-Wasser, Eichen-Laub-Wasser, eines ieden ein halb Nösel, Venedischen Theriack ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Loth; dieses alles in ein halb Nösel Bier gethan und dem Pferde warm eingegossen,

gegossen, hierauf demselben noch die Lungen- Hertz- und Spor-Ader geschlagen, so wirds wieder gesund. Oder: man soll dem Pferde alsobald die Hals-Ader schlagen, und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nasen-Löchern lassen, auch folgenden Tranck vor und nach der Aderlässe eingiessen: Nehmet vier Loth Meer-Rettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagrydii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurtzel vom Heilkraut; diese Stücke stosset zusammen, siedet sie mit drittehalb Pfund Honig, davon nehmet iedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Qvartier Wasser, und ein Loth Oel darzu, und giesset es ihm in den Hals. Oder: nehmet Meister-Wurtzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaset es dem Pferd, nach der Aderlässe, durch ein Röhrlein in die Nasenlöcher.

Fallen in ein ander Land, saget man von denen Falcken, wenn sie sich in Verfolgung ihres aufgestossenen Raubs verirren und offtmahls auf viel Meil Weges weit von dem Ort, wo sie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall-Zürtgen oder **Mütze**, ist ein meist von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgestopffter, am Kopffe aber fest anliegender Bund, welcher denen Kindern, die zu lauffen anfangen, aufgesetzet wird, damit selbige, wenn sie fallen, nicht so leichte mit dem Gesichte aufschlagen können; bey der obersten Oeffnung ist er über das Creutz mit breiten Streiffen versehen, daß er desto fester auf dem Kopffe sitze, und nicht herunter in das Gesicht rücken möge.

Fall-Sack, siehe **Garn-Sack**.

Fall-Thüre, heisset man diejenige, welche durch ein daran gehencktes Gewichte zugezogen wird, daß wenn solche aufgemacht und aus der Hand gelassen wird, von selbst sich wiederum zuschläget.

Faltz, Pfaltz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, **Paltz**, ist bey dem Auer-Geflügel, Trappen und andern hohen Feder-Wild eben dasjenige, was man beym rothen und schwartzen Wildpret die Brunfft nennet. Wenn die Auerhahnen faltzen oder in der Faltz sind, so machen sie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geschrey, welches fast klinget, als ob eine Grase-Mähder mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. In währenden solchem Faltz-Geschrey hören und sehen sie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts gespreitzten Flügeln und straubigten Federn auf denen dicken Aesten der Bäumen hin und wieder, welches letztere zwar auch die Trappen in ihrer Faltzzeit thun, aber dabey keinen Laut von sich geben.

Familie, bedeutet entweder alle diejenigen Leute, die zu einem Geschlechte durch Bluts-Freundschafft oder Schwägerschafft gehören, oder nur in einer Wirtschafft, der Wirt, die Ehefrau und Kinder so bey ihm sind, oder auch die Bedienten und das Gesinde. In diesem Verstande ist nun der Hauswirt das Haupt der Familie, und muß also das Vermögen und die Klugheit haben, eine Familie zu ernähren und zu regieren. Zwey wichtige Stücke aller derer, die wircklich vor sich oder im Nahmen anderer Wirtschafft treiben wollen. Wie viele und wo werden sie nun dazu angeführet? wo sind Anstalten dazu vor gemeine und andere Leute, die nicht eben studiren wollen?

Fang, heisset bey der Jägerey ein Stich, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirschfänger oder Fang-Eisen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holtz gemachte Gebäude oder die höltzerne Maschine, welche dergestalt eingerichtet ist, daß gewisse Thiere sich selbsten darinnen fangen müssen. Also hat man Aal-Fänge, Bären-Fänge, Enten-Fänge, Fisch-Fänge, Habichts-Fänge, Lachs-Fänge ꝛc.

Fang-Eisen, ist ein Schweins-Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins-Hatz einen Fang zu geben pflegt. Dieses Fang-Eisen muß auf anderthalb oder zwey Spannen zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der lincken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedruckt, die Füsse aber von dem Jäger also gesetzet werden, daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand, und der rechte unter der rechten Hand gantz fest, starck und unverrücklich stehe, und das meiste Absehen auf des Schweines Kopff und seine Bewegung habe; so muß auch der Fang zwischen den Vorder-Läuften und dem Hals, gleich zum Hertzen zu geschehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff ein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, ist ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Färber-Baum, ist ein drey Ellen hohes Stauden-Gewächs, dessen Blätter dem Terbentin-Laub sehr gleich kommen, hat ein gelbes Holtz, so die Färber zum gelben Färben derer Tücher brauchen.

Färber, sind diejenigen Handwercker und Künstler, welche leinen, wollen, Camelhaarnes und seidenes Garn, Zeug und Tuch auf mancherley Art färben, und sind entweder Schwartz- oder Schönfärber. Endlich aber sind zu unsern Zeiten auch die Seiden-Färber insbesondere dazu kommen. Siehe Leipziger Sammlungen die 8 ersten Stücke.

Farce, heißt in der Küche klein gehacktes Fleisch, welches gemeiniglich mit klein geschnittenen Nieren-Stollen, und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörsel vollends klein gestossen, und zu Füllung gewisser

gewisser Speisen gebrauchet wird. Die Teutschen Köche nennen es ein Gebäck.

Farcin, ist ein Gifft oder Verderbung des Geblüts der Pferde, welches durch allerhand Geschwüre ausbricht.

Farin, siehe Zucker.

Farr, Farr-Ochse, siehe Brummer.

Farren-Kraut, ist ein Gewächse, so in Wäldern an schatttigten Orten anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine fäsige braune Wurtzel, und ist bitteren Geschmackes. Von dieser Wurtzel, mit der man sonst, wie auch mit dem Saamen mancherley Aberglauben treibet, schreibet Hieronymus Bock in seinem Herbario, daß, wenn man sie durchschneide, auf beyden von einander geschnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpffen im weissen Felde wahrzunehmen, weil durch die gantze Wurzel kleine schwartze Aederlein in einer solchen Lage zertheilet neben ein sich befinden. Sie dienet vorneinlich vor Verstopfung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilfft vor Miltz- und Mutter-Beschwerung.

Fasan, Phasan, ist einer von denen schönsten und wohlgestaltesten Vögeln, so seiner Leibes-Grösse und Gestalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder-Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-farbigen Schnabel, einen schönen Aschen-farbenen Kopff, und zwischen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-farbenen mit schwartzen Pünctlein versetzten Fleck; der gantze Hals zeiget eine ungemein schöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Brust berühret, eine aus schwartz, gelb und grün gemischte Farbe, durch welche ein schwartzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel sind fast über und über Rost-Farb, auf fahlroth ziehend. Die Brust ist dem Halse an Farben gleich, aber etwas dunckeler; und der Schwantz fast zwey Fuß lang, in sechzehen braun-schwartzen, grauen, und an den Seiten Rost-farbigen steifen Federn bestehend, davon die mittleren nach Art der Elster-Schwäntze, die längsten sind. Die Füsse sind glatt und graulicht. Die Fasan-Henne ist nicht so schön als der Hahn, sondern von Farben fast wie eine Wachtel, am Kopff und Hals bräunlicht, an der Brust aber mit graulichen, röthlichen Federn vermischet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwantz, doch nicht so groß als der Hahn. Es giebt auch weisse Fasanen, welche wegen ihrer Rarität sehr hoch gehalten werden; Die Hüner davon sind gantz weiß, die Hahnen aber haben um den Hals etwas gespiegeltes, doch einer vor den andern mehr oder weniger. Die Fasanen verschlucken alle ihre Geäse, und halten sich auf denen Wiesen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch im alten Grase, um sich darinne zu verbergen, gerne auf, wo sie die Weitzen-Felder, Anger, Kohl-Gärten und Weinberge, item Wachholder-Sträucher und Brombeere, ingleichen Ameis-Hauffen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie lauffen viel schneller und hurtiger, als die gemeinen Hüner, werden auch nicht leicht aufstehen, sie werden denn mit Gewalt jählings aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte ist, und sie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, desgleichen die Füchse, Marder und wilde Katzen, Iltisse und Wiesel, thun ihnen grossen Schaden; so stellen auch die Krähen und Elstern ihren Eyern sehr nach, und sauffen sie aus. Sie sitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf denen Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie sollen, wenn sie sich zu verbergen gedencken, den Schnabel nur verstecken; ingleichen wenn sie ihrer im Wasser ansichtig werden, sollen sie ihre schönen Farben so sehr betrachten, daß sie ihrer selbst darbey gantz vergessen, so, daß sie in beyden Fällen leichte zu schiessen sind. Man fänget sie am bequemsten mit Schlingen oder aufgestellten Netzen, also, daß man entweder einen Rock über den Kopff in die Höhe hält, und denselben starck schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedem scheuer Vogel, davor fürchte, und auf diese Art ins Netze laufe; Oder der Jäger bedecket sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlet stehet, und zeiget sich also dem rechten und lebendigen Fasane, der ihme hierauf getrost folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gehet mit einem in Rahmen eingespannten weissen Tuch, darauf iedoch ebenfalls ein Fasan geschildert ist, auf den Vogel los, der sich darüber entsetzt, und selbst ins Garn zurücke läufft. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieser angenehmen Vögel, unterhält man sie in besondern Fasan-Gärten, und erwehlet darzu lieber junge, als alte Fasanen. Auf einen Hahn werden höchstens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre Eyer, deren sie zehen, funffzehen, bis zwantzig in einem Jahre legen, ohngefehr in dreyssig Tagen aus. Wiewohl man besser thun soll, wenn man eine Mandel dieser Fasanen-Eyer einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieselbe solche Eyer besser ausbrüten solle, als die Fasanen selbst; am besten aber geschiehet solches von Trut-Hünern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher ist, als der gemeinen einheimischen Hüner. Der kleinen Fasan-Hünlein erste Fütterung bestehet in klein gehackten hart gesottenen Eyern und Petersilien, oder andern zarten Mayen-Kräutern; kommen sie in die Hollunder-Blüthe, so nimmt man deren halb so viel, als der Petersilien, und dis thut man die ersten vierzehn Tage. Andere nehmen auch Schaaf-Garbe und junge Brenn-Nesseln, iedes so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, hacken solche darunter, und geben ihnen also des Tages zweymahl zu essen; Zwieback, oder harte Rinden von Weitzen-Brot gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eyer gemischt, ist das beste Futter unter allen. Die jungen halberwach-

erwachsenen Fasanen, bringet man am besten mit Gersten-Mehl in Wasser eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingequirlten Lein-Saamen unter das Gersten-Mehl, und auch bisweilen geschrotene Mittel-Gerste: Davon nehmen sie zusehends zu; weicht man aber noch über dieses die Gerste in Milch, (doch daß es keine saure sey) so werden sie über die massen feist und starck davon, und geben ein schönes, weisses, mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, auf grosser Herren Tafeln. Die Zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, so bey Rebhünern gebraucht wird, deshalben man sich daselbst Raths erholen kan. Wenn die Brut-Hennen den Pips bekommen, muß man ihnen die Schnäbel offt mit Knoblauch, der mit weichem Hartz gestossen sey, bereiben, und den Pips, wie sonsten denen andern Hünern nehmen.

Fasan-Garten, ist ein gewisser, mit Fleiß verfertigter, oder aber von Natur bequem gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Fasanen. Die Grösse und Weite eines solchen Gartens stehet in des Eigenthums-Herrn Belieben, der Ort darzu aber muß mit Brunnen-Quellen, Bächen und Geröhricht, sonderlich aber mit Gesträuch und Beer-tragenden Stauden, davon die Fasanen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß sie bey der Nacht ihren sichern Sitz darauf haben mögen, versehen, ingleichen mit hohen Plancken oder Zäunen umgeben seyn, damit solch Geflügel, vor dem Ansprengen der wilden Thiere gesichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewissen Ort gespeiset werden könne. Das Lager eines Fasan-Gartens betreffend, muß solcher von Wasser-Güssen nicht überschwemmet werden: Denn weil dieselben meistentheils im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Fasanen entweder noch in der Brut sind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, so würde ein grosser Schaden dadurch verursachet werden. Wenn man anfänglich einen solchen Garten mit Fasanen besetzen will, so muß man ohngefehr vier Hüner auf einen Hahn rechnen, und denenselben an den lincken Flügeln die Schwing-Federn, deren etwan acht seyn möchten, hinweg schneiden und mit heisser Asche brennen, so heilet es wieder, und denen Fasanen ist die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen, benommen. Die jungen hingegen, so von diesen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu suchen, in die nächst gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, darein man auch wohl Ameis-Hauffen, mit samt ihren Eyern bringen mag, weil die Ameisen sich leichtlich vermehren, und denen jungen Fasanen eine nützliche Speise geben. Damit man aber die Fasanen auch bequemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter-Plätze für dieselbe zubereitet, und grosse weite geflochtene Körbe, die oben offen sind, und unten vier Thürlein haben, hingesetzet, durch welche die Fasanen aus- und eingehen mögen. In diese Körbe giebet man ihnen Tranck und Speise, daß sie also des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe sich dahin versammlen, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man sie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahret, an denen vier Thürlein aber werden die Fall-Breter, die vorhero allezeit darüber gestanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf, wenn die Fasanen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Essen, lässet man die Fall-Bretlein geschicklich herab fallen, stellet vor eines von denen vier Thürlein einen starken Sack oder Hamen von Rebhüner-Zeug, und ziehet das Fall-Bret auf: So bald sie die Oeffnung des Lichts und die Lufft sehen, lauffen sie einer nach dem andern in den vorgestellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Hahnen, sonderlich diejenigen, so böse werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen lässet man wieder heraus, und nach Proportion der Hüner so viel junge Hahnen bey ihnen, als man zur Zucht nöthig erachtet, welche sich desto häuffiger wieder mehren werden, nachdeme die alten, bösen Streit-süchtigen Hähne auf die Seite geschaffet und ausgemertzet worden. Und also kan man seinen jährlichen Nutzen von den Fasanen haben.

Fasan-Hund, ist ein pur alleine auf die Fasanen abgerichteter Hund, dessen gröste Tugend diese ist, wenn er einen Fasan mit Gewalt aufgetrieben, und sich derselbe seiner Gewohnheit nach, an einen Baum aufschwinget, und an einen dicken Ast setzet, daß er denselben tapffer und laut anbelle, um den Baum herum springe, und an dem Stamm sich aufbäume, als ob er hinauf steigen wollte; wo solches geschiehet, schmiegt sich der Fasan auf den Ast, und siehet immerdar den Hund an, dergestalt, daß der Weydmann sicher hinzu treten, und den Vogel frey herab schiessen kan, denn ie stärcker der Hund bellet, ie weniger hat man zu besorgen, daß der Fasan hinweg fliegen werde.

Fasan-Rauch, wird ein denen Fasanen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Fasanen-Gärten gemacht, und dadurch verursacht wird, daß die Fasanen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht so leichtlich abgelocket werden mögen, denn die Fasanen gehen dergleichen Rauch trefflich nach, und dahero kommt es, daß man dieselben auch aus andern Orten, wohin man sie verlanget, locken und bringen kan, und zwar folgender Gestalt: Erstlich muß man die Gelegenheit, wo sie sich aufhalten, besehen, hernach aber eine Viertel- oder halbe Meile davon, einen Ort aussuchen, wo man die Fasanen gerne hin hätte, sodenn muß man sich mit ausgezogenen und zusammen gebundenen Hanff-Büschen, darin noch viele Körner sind, versehen und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man sie haben will, nach der Gegend, wo sie sich zuvor aufhalten, hingehet:

sobald

sobald solches geschichet, zündet man die Hanff-Büschelein an, damit ein grosser Rauch, und der Geruch den Fäsanen von dem Winde zugewehet werde, so werden sie demselbigen nachgehen, und daselbst, wenn man ihnen noch überdis Weitzen dahin schüttet, ohne Zweiffel lieber bleiben, als an dem Ort, da sie vorhin gewesen sind. Ein anderer guter Rauch ist also zu machen: Nimm Haber-Stroh zwey Gebünde, zween Scheffel Hanff-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrauch, eine Hand voll Widertod, eben so viel Tausendgülden-Kraut, etliche Stücklein faul Linden-Holtz, ein halbes Maaß gedörrtes Maltz, und vier Pferd-Aepffel; das Hanff-Stroh wird auf bloser Erden verbrennet, und die Hanff-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanff-Spreu gemenget, und also zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieser Rauch gehet bey nur etwas wenigs starckem Winde auf drey Viertel-Meilwegs weit.

Faselen, Faseolen, Phaseolen, s. Bohnen.

Faß, ist eigentlich ein höltzernes, in der Mitte etwas bauchiges Gefässe, so vom Böttiger aus Tauben mit Reiffen angebunden, und mit zween gleich grossen Böden versehen, so zu Verwahrung eines gewissen, theils trockenen, theils flüßigen Dinges, als Bier, Wein, Cosent, Meet ꝛc. gebrauchet wird, und daher seinen Namen Back-Faß, Bier-Faß, Wein-Faß ꝛc. bekömmt. Dergleichen Fässer von der letzten Art werden am besten von eichenem Holtz gemacht; die Bier-Fässer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fässern, darauf das Lager-Bier kommen soll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, so man gleich verzapffet, an manchen Orten unterlassen wird. Die zum Breyhahn oder Weissen- und zum Weitzen-Biere bestimmte Fässer pflegen so wenig, als die Wein-Fässer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fässer, nach ausgeschencktem Biere nicht bald aufschläget, dieselben inwendig mit Besem, Lappen und Wasser wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen Ort fein wohl wieder eintrocknen lässet, und an einem saubern Ort, bis zu fernerm Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Fasse zu schmecken, und wird stinckend; dahero sollen die Bier-Fässer, und zwar vornemlich iederzeit, vor dem Fassen, gesäubert, die gepichten aufgeschüret, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgespület, und mit heissem Wasser ausgebrühet, auch beyderseits wieder fest und tüchtig gebunden werden. Eben so reine, ja noch reinlicher, wollen auch die Wein-Fässer gehalten seyn, weil ein grösserer Schade, durch daran zu schulden gekommene Nachläßigkeit geschehen kan; um deswillen, soll man dieselbe, bevor man noch Most oder Wein darauf füllet, mit heissem Wasser und Asche wohl ausbrühen, und alsdenn erst mit frischem Wasser vollends ausscheuren und ausspülen. Wenn dieses nicht geschieht, wird der Most nach den stinckenden Fässern gleich stinckend, und zwar so, daß der Gestanck nimmermehr wieder zu vertreiben. Einige verwahren die also rein ausgewaschenen Wein-Fässer mit Saltz Wasser vor bösem Geruch, und räuchern sie mit gutem Weyrauch, damit der Wein desto länger in seiner Krafft dauren möge. Wenn man wissen will, ob ein Faß genugsam gesäubert und gereiniget, so darff man nur zur Probe ein Wachs-Licht anzünden, und es zum Spund-Loche hinein halten, ist nun das Faß nicht reine genug, wird das Licht alsobald auslöschen, auch der Einschlag nicht leichte brennen, wenn das Faß noch nicht nach Erforderung der Nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wissen, ob es noch einen schädlichen Geruch an sich habe, oder nicht, so schlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Nase zu, so wird man die wahre Beschaffenheit bald innen werden. Wenn die Fässer vom Schimmel beschlagen, welches in feuchten Kellern, und bey faulen nachläßigen Leuten gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öffters wohl abwischen, fleissig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und gantz sind, und wenn irgendwo ein Mangel hieran verspüret wird, solchem durch den Böttticher alsobald gebührend abhelffen lassen. Damit man aber der Furcht wegen des Abspringens derer Reiffen überhoben seyn möge, hat man in grossen Haushaltungen, wo man viel Wein besitzet, grosse Fässer, insgemein Stück-Fässer genannt, welche mit eisernen Reiffen, die nicht so leichtlich abspringen, verwahret sind, auch deswegen gerne geführet werden, weil der Wein darinnen nicht so starck zehret, als in den andern kleinen Fässern zu geschehen pfleget.

Faß, wird auch an einigen Orten vor ein gewisses Maaß flüßiger Sachen, als Wein und Bier ꝛc. genommen, und hält in Sachsen das Bier-Faß zwey Viertel oder vier Tonnen, oder sechs Dreylinge, oder sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Meß-Kannen. Die Grösse eines Wein-Fasses aber wird nach der Anzahl derer Eimer, so darein gehen, ausgesprochen.

Fassen, siehe Bierfassen.

Faß-Reiffen, suche Reiffen.

Fasten-Schlier, siehe Brach-Vogel.

Faul-Baum, Wiede-Baum, ist ein Baum mittelmäßiger Höhe, welcher am füglichsten unter das Schlag- oder Busch-Holtz gerechnet wird. Die Rinde ist von aussen schwartzbraun, mit kleinen weissen Flecken besprenget, inwendig aber gelb, und so man sie käuet, färbet sie grün-gelb; dahero braucht man sie auch die Vogel-Netze damit zu färben, und denenselben eine grünliche Farbe zu geben, daß die Vögel sich nicht dafür scheuen. Sein Laub bestehet in langen zugespitzten ziemlich breiten, und rings herum zerkerbten Blättern, welche fast dem Laub des sauren Kirsch-Baums gleich kommen, und für ein gutes Futter vor das Rind-Vieh gehalten werden, weil sie denen Kühen die Milch mehren sollen. Das Holtz tauget zu nichts besser als in den Ofen, wiewohl es auch gute Kohlen zum Büchsen-Pulver giebt,

giebt, und wenn es noch jung, sehr wohl zu Wieden gebraucht werden kan, dahero es auch den Nahmen Wiedebaum erhalten. Im Frühling bekommt er eine weißbleiche Blüthe, in langen Trauben; wenn solche vorbey, folget die Frucht, welches Beere sind, so groß als Erbsen, mit einer Hohl-Kehle unterschieden, gleich als wenn zwey Beere zusammen gewachsen wären. In einer ieden stecken zween Kerne, welche denen Wolffs-Bohnen nicht unähnlich, und etwas grösser denn die Linsen sind, auch einen Kern inwendig haben, und im Herbst im October, reiff werden. Sie sind erstlich grün, endlich schwartz, und haben einen widrigen und gantz unannehmlichen Geschmack.

Faul-Bette, ist ein kleines und schmales, wie auch niedriges Bett-Gestelle auf eine Person, so von Nuß-Baum oder gemahlt, und mit Bildhauer-Arbeit ausgezieret, oder mit Sammet, Plüsch, Damast, Caton, und anderen wollenen Zeug bekleidet, mit Campanen beschlagen, und mit darzu gehörigen Matratzen und Haupt-Küssen beleget, so ebenfalls mit seidenen oder wollenen Zeug überzogen, und in denen Putz-Stuben mehr zum Staat als Gebrauch gefunden wird.

Faules Fleisch, oder **wildes Fleisch**, pfleget manchmahl in denen durch Zerstossung, Zerquetschung oder in andere Wege verursachten Schäden, aus dem gefaulten Geblüte, wo es nicht bey Zeiten zertrieben und ausgeführet worden, zu wachsen. Solches wegzuätzen nimmet man gebrannten Alaun, stösset denselben zu Pulver, streuet ihn in den Schaden, oder leget der kleinen Eiter-Nesseln darein, die fressen das wilde Fleisch hinweg. Oder: Wenn man acht Loth Honig und fünff Loth Rosen-Eßig nimmt, und darunter kleingestossenen Grünspan, Alaun und Vitriol, und zwar von iedem der beyden erstern zwey Loth, von dem letztern aber nur ein Loth menget, folglich eine Salbe daraus macht, und das Pferd an dem Ort, da das faule und unreine Fleisch ist, mit schmieret, so fället es heraus. Oder man darff auch nur den Schaden mit Wein, darinnen Nuß-Laub, oder Nessel-Saamen gesotten ist, auswaschen, und gepülverten Grünspan darein streuen, so wird die Wunde frisch und sauber werden, das wilde Fleisch aber heraus fallen.

Faul-Matten, heisset man eine gewisse Art kleiner geflochtener Holländischer Decken, welche man in reinlichen Haushaltungen vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, damit man die Schuhe daran abstreichen und saubern möge.

Fäulung, ist eine von der Natur oder durch Hülfe der Menschen in der warmen Lufft und Feuchtigkeit erfolgte Auflösung eines Cörpers auf einen grossen Grad. Diese Würckung ist in der Wirtschafft zu vielen Dingen, z. E. zum Düngen nütze, in andern Fällen aber auch schädlich.

Favoretten, sind gantz dünne von Haaren zusammen gerollte Schnecklein, die entweder von falschen Haaren über einem Kohl-Feuer geschlungen und aufgewickelt werden, daß sie eine geraume Zeit vor sich also gekrümmet bleiben, oder sie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey creutzweis gesteckten Nadeln zusammen befestiget; Das Frauenzimmer bediente sich derselben in vorigen Zeiten, als eine Zierath auf der Stirne zu tragen.

Februarius, oder **Hornung**, ist der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage, und also einen Tag, so der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwanzigste ist, mehr als sonsten hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieses Monats in das Zeichen der Fische. In deutscher Sprache heisset er deswegen Hörnung, weil die Hirschen darinnen meistentheils ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen, so ein gutes Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender.

Fecher, wird dasjenige Instrument genennet, das man theils zu einem Schirm wider die Sonnen-Strahlen gebrauchet, theils aber auch durch seine Bewegung, sich eine kühle Lufft im heissen Wetter zuzuwehen, oder sonst Wind damit zu machen pfleget. Es wird dieser auf vielerley Manier gemachet, gemeiniglich bestehet solcher aus verschiedenen schwachen Stäblein, die sich an dem einen Ende um einen Stifft bewegen, auch aus- und über einander schieben lassen, mit dem anderen schmalen und spitzigen Theile hergegen, werden sie zwischen die gebrochene doppelte Falten, von Papier, Taffet, Atlaß und dergleichen gestecket, und fest geleimet, oder es werden an solchen Stäben die Theile, welche man sonst spitzig machet, und in die gebrochene Falten einschiebet, von gantz schwachen feinen Elffenbein ziemlich breit gelassen, und mit durchbrochener Arbeit, auf das netteste gezieret, und damit sie sich nicht weiter als es nöthig, aus einander geben, zu oberst sowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzu breiten Taffet-Rand eingefasset, und an selbiges geleimet; Man bediente sich auch vor diesem, derer auf eben solche Art zusammengesetzten Straussen-Federn. Diese beschriebene Arten der Fecher, werden zum Unterscheid der folgenden Sonnen-Fecher genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne hölzerne Späne also verschoben, neben einander mit Faden oder schwachen Drat befestiget werden, daß sie einem ausgespanneten Sonnen-Fecher ähnlich sehen, wiewohl sie etwas grösser; oder es werden die starcken Schwung-Federn aus den Gänse-Flügeln auf diese Weise neben einander gesetzt, die Spuhlen an einen gleichmäßigen Stiel, und einem übergehenden Leistgen befestiget, daß man damit die Kohlen auf

dem

dem Herd leicht anflammen könne, und dergleichen heissen Feuer-Fecher.

Fechser, siehe Fächser.

Feder. Die Federn sind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwanen- und Gänse-Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichsten sind, wiewohl die ersten sehr rar, und nur für grosse Herren und reiche Leute kommen. Wie oft des Jahrs, und auf was für Art das Rauffen oder die Berupfung derer Gänse und Schwanen geschehen müsse, soll an gehörigem Orte gemeldet werden. Hier ist nur der Unterschied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürtzlich zu bemercken. Staub- oder Pflaum-Federn, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zunächst auf der Haut liegen, und die besten, zärtesten und wärmesten Federn sind. Die unter denen Flügeln, in den Seiten und an den Beinen sind etwas stärcker, auf dem Rücken aber am gröbsten und ungeschlachtesten. Die so auswendig an denen Flügeln stehen, weil sie etwas lang und die Kiele auch starck sind, pfleget man abzuzupffen und abzuschliessen, daher sie Schleiß-Federn genennet werden. Jede Sorte dieser Federn pflegen einige besonders aufzuheben, damit sie nicht unter einander kommen, und man dieselben mit grosser Mühe wiederum auszuklauben nöthig habe. Die Staub- oder Pflaum-Federn gebrauchet man fast nur allein zu den Haupt-Küssen und leichtesten Deck-Betten, insgemein aber vermenget man sie in den etwas schweren Deck-Betten mit den andern subtilesten und leichtesten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug seyn. Der Mittel-Federn, bedienet man sich zu denen Polstern und obersten Unter-Betten; mit denen gröbern hingegen und denen so genannten Schleiß- oder Schwantz-Federn füllet man die unterste, gleich auf dem Stroh oder Stroh-Sack zu liegen kommende Unter-Betten an. Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen, und nicht allzu gesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack, oder in ein altes Eingefieder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeiniglich unter die Ehehalten-Bette, zu unterst geleget, und täglich fleissig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset, in die Sonne geleget, mit einem leichten Stecken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen, und fleißig umgewendet, wovon er schön aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Isländische Feder-Staub, oder so genannte Eider-Dun, bey einem heissen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen-Schein, mit Spitz-Ruthen tapffer geschlagen, damit die offt häuffig darinnen steckenden Hülslein und Sand davon fallen, denn werden sie erst in leichte Eingefieder von Taffent oder Caton gefasset, und nur zu Krancken-Reise- und Sommer-Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiß zusammen gegangen, oder jemand darauf verstorben, ist es am rathsamsten das Bett von neuem zu federn: Zu solchem Ende lässet man die Küssen etliche Wochen in freyer Lufft, oben unter dem Dache des Hauses hangen, leeret alsdenn jedes Küssen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, lässet das Eingefieder, worein die Federn gefasset gewesen, mit Lauge wohl auswaschen, die Federn aber schläget man erstlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelst eines Gänse-Flügels oder Federwisches, daß die subtileste und leichteste Federn davon stäuben, und auf einen gewissen Hauffen fallen, was aber durch die Löcher der Räder sich auf den Boden gesencket, wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgerädert, und von dem beygemischten Staub und Unrath gereiniget; was sodenn von Federn sich zusammen gebacken, pfleget man aus einander zu rupffen, und gleich dem vorigen durchzuschlagen, da man sie denn wieder einfässet, und den Abgang mit andern Federn ersetzet. Die stärcksten Federn in den Flügeln der Gänse, sind die so genannten

Feder-Kiele, welche vor aller anderer Vögel Federn am dienlichsten zu Schreib-Federn sind, gleichwie die Raben-Kiele zum Zeichnen. Die besten Feder-Kiele sind diese, so im Frühling von denen Gänsen genommen worden, sonderlich aus den rechten Flügeln, denn solche viel durchsichtiger, härter, magerer und vollkommener sind, auch dem Schreiber besser in der Faust liegen, als die aus den lincken Flügeln. Ehe man Federn daraus schneidet, sollen sie vorhero an der Sonne noch besser gedörret, oder durch heisse Asche gezogen, und vermittelst eines Messers gestriemet oder gestreiffet, auch sauber abgeschabet werden; gute Kiele soll man ein Jahr lang liegen lassen, so verlieren sie alle Fettigkeit und Feuchte. Die Schreib-Federn, damit man auf Pergament schreiben will, müssen stärcker seyn, als diejenigen, womit man auf Papier schreibt, darzu denn die Schwanen-Kiele am allerbesten taugen. Es werden auch diese Feder-Kiele, zum Unterscheid derjenigen Kielen, die von den geschlossenen oder gerissenen Federn übrig bleiben, Spuhlen genennet. Siehe Federn schliessen.

Feder-Kraut, s. Heidnisches Wundkraut.

Feder-Lappen, sind zusammen geknüpffte Büschel Federn, welche an Leinen gebunden, des Nachts gegen Tag hin vor das Holtz gezogen werden, damit die Hasen oder Füchse, so sich in der Nacht aus dem Holtze heraus, und zu Felde begeben, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen finden möge. Man pflegt auch gros Wild, als Wölffe, Sauen und Hirsche damit einzustellen und zu verlappen, daß sie in der Stille, und ohne von denen Leuten oder Hunden verstöret zu werden, in ihren Behältnissen so lange warten, bis man den Zeug an Tüchern oder Netzen herbey bringen, und stellen könne. Zu diesen Feder-Lappen, braucht man die Federn von allerhand zahmen und wildem Geflügel, als Schwanen, Trappen,

Auerhahnen, Truthünern, Reihern, Störchen, Gänsen, Habichten und Raben; denn sie müssen von mancherley Farben, schwartz, braun und weiß, also recht bunt aussehen, damit sie so viel besser abschrecken können. Man hat aber zweyerley Arten von Feder-Lappen: Die erste Art, worzu die grösten Federn genommen, und gedoppelt mit den Kielen gegen einander durch einen Creutz-Schlag gezogen werden, und auf zwey Tücher lang stellen, werden durch zwey Leute auf grosse Haspeln gewunden, und doppelte Feder-Lappen genennet, deren Leinchen so starck als Wolffs-Garne sind, solche aber sind beschwerlich mit Haspeln, und langsam zu stellen, gehen auch wohl sechsmahl so viel und grössere Federn darauf, als sonsten nöthig wäre. Die andere kleinere Art Feder-Lappen, welche viel leichter, nützlicher und wohlfeiler ist, gebrauchet nur mäßige, iedoch auch bunte Federn, allein nicht mehr als zwey bis drey, unterwärts ebenfalls mit dem Dreyschlag geknüpffet, deren Leinchen von Stärcke des Hasen-Garns ist, und stellet ein Bund eines Tuches Länge, oder hundert und sechzig Schritt. Die Knoten kommen nur eine gute Spanne von einander, der Haspel ist viel kleiner, und mit einem einfachen Hand-Griff von dürrem Holtze, daß die Spille sich umdrehen kan. Wenn man die Feder-Kiele, ehe sie zusammen geknüpffet werden, an der Spitze öffnet, und in ein Faß voll Hunde-Mist stecket, auch das Leinchen darinnen weichet, noch besser aber mit dem so genannten Teuffels-Dreck beschmieret, so bleibet der Geruch so wohl in den Federn als in dem Leinchen, und scheuet das Wild sich entsetzlich davor; es ist aber wegen des Geruchs nicht rathsam, solche zugerichtete Feder-Lappen bey die Netze zu hängen, sondern sie müssen absonderlich aufgehoben werden. Wer die Federn so geschwinde nicht aufbringen kan, und doch verlappen will, brauchet an stat der Federn starckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor sich das Wild ebenfalls scheuet. Wenn in der Eil gestellet werden soll, und nicht allzeit Furckeln oder Lapp-Reisser vorhanden sind, oder bey dem Frost nicht in die Erde zu kommen ist, muß man die Lappen mit den Leinchen um die Sträucher oder Bäume anziehen, und umschlagen, oder da es noch schlaff hängen bliebe, an nöthige Oerter Lappreisser unterstützen. Man pfleget auch die Feder-Lappen öffters doppelt über einander zu stellen.

Feder-Muff, ist ein von gefärbten oder gantz weissen Federn, in die Rundung zusammen geheffteter Uiberzug, in Forme eines gewöhnlichen Muffes, an dessen stat ihn auch das Frauenzimmer im Winter gebrauchet, weil er inwendig auch mit Rauchwerck versehen.

Federn schliessen, schleissen oder reissen, ist eine Arbeit, welche eine gute Haus-Mutter, den Winter über, zu Abends-Zeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeiten schon verrichtet, vornehmen läßt, da denn die Federn, wenn bey Berupffung der Gänse, dieselben nicht bereits, nach ihren Gattungen, besonders gethan worden, nun erst sortiret, die Staub- und Pflaum-Federn ausgelesen, die Mittel-Federn aber und das grobe Gut geschleisset (das ist, das Weiche an denenselben von ihren Kielen gerissen) und eine iegliche Sorte absonderlich in Säcke oder Betten gestecket wird. Die Kiele von denen Schleiß- oder gerissenen Federn, werden meistentheils in die Fahrwege (durchaus aber nicht in die Mist-Stäten) geworffen, oder von armen Leuten verlanget, welche sich Kiel-Betten davon machen. Man pflegt auch wohl die geringen oder die schadhafft gewordene, und zum schliessen nicht dienliche Federn zu hacken und das Weiche also an den Stielen zu lassen, und dergestalt in die Betten zu füllen, welche man alsdenn zum Unterscheid der vorher beschriebenen **geschlossenen Federn, gehackte Federn** nennet.

Feder-Sack, heisset bey dem Feder-Schliessen derjenige Sack, worein man die geschlossenen Federn zu stecken pfleget.

Feder-Schütze, siehe **Jäger**.

Feder-Sieb, ist ein ordentliches rundes, und mit einem geflochtenen Boden versehenes Sieb, worinnen nicht nur die ungeschlossenen Federn bey dem Feder-Schliessen, auf den Tisch gesetzet, und von dar Hauffenweise heraus genommen werden; sondern man gebrauchet es auch bey dem Rupffen des Feder-Viehes, daß man die Federn sammle, und einige Tage zugedecket, dieselben darinnen stehen lasse.

Feder-Spiel, oder Vorlos, gehöret zur Falcknerey, und bestehet aus zweyen mit Riemen fest zusammen gebundenen grossen Vogel-Fittigen, woran ein Wind-Strick hänget, und an dem Ende ein Häcklein von Horn angemacht ist; mit diesem Vorlos, oder so genannten Feder-Spiel, wird der geworffene Falcke gelocket, damit er, in Meinung, es sey ein lebendiges Huhn oder anderer gleichförmiger Raub, wieder zurücke zu dem Falckenier kehre.

Feder-Spiel, ist ein altes abgekommenes Kinder-Spiel, mit einem aus Holtz und Feder-Kielen gemachten Instrument, dessen weitläuftig allhier zu gedencken, nicht der Mühe verlohnet.

Feder-Stäuber, nennet man ein Instrument so aus einem Busch von Straussen-Federn bestehet, die an einem förmlich gedrechselten Stiel, so etwa einer Ellen lang, fest eingeleimet, womit bey einer Haushaltung das aufgestellte Zinn, Glas und andere Mobilien, von dem darauf geflohenen Staub reine gemacht und abgestäubet werden.

Feder-Vieh, unter diesem Nahmen wird das zahme Geflügel, so man bey Wirtschafften zu halten und aufzuziehen pflegt, als Gänse, Enten, Indianische oder Trut-Hüner, gemeine Hüner, Capaunen und Tauben, verstanden. Die Anzahl des Feder-Viehes muß man nach der Gelegenheit eines Hofes, und der Fütterung mäßig einrichten, und dergleichen nicht in allzugrosser Menge halten; das Aufziehen des jungen Viehes mit allem Fleiß wahrnehmen, dasselbe zu rechter Zeit wieder abschaffen, und es also mit langer Fütterung ohne Noth

nicht kostbar machen. Sonst hat es nicht viel Nutzen in der Wirtschafft.

Feder-Wildpret, wird alles wilde Geflügel genennet, welches man gemeiniglich in dreyerley Sorten eintheilet, davon einiges zur hohen Jagd, einiges zur Mittel- und einiges zur Nieder-Jagd gezehlet wird. Zur Hohen-Jagd gehören die Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner. Zur Mittel-Jagd, Birck-Hähne, Hasel-Hüner und grosse Brach-Vögel. Zur Nieder-Jagd, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Rep-Hüner, Schneppen, Täucher, See-Meben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepfen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Wo keine Mittel-Jagd in Observantz ist, pflegt man die Birck-Hüner, auch wohl mancher Orten die Hasel-Hühner unter das grosse Weydwerck, oder die Hohe Jagd zu rechnen.

Fefe, ist ein schwartzes zottigtes Thier in Africa, welches fast wie ein Mensch aussiehet, iedoch ein grosser Feind desselben ist. Ehe es den Menschen anfällt, pflegt es vorher ein menschliches Gelächter aufzuschlagen.

Fege, siehe Korn-Fege.

Fegen, heisset das Korn oder den Weitzen, welcher durch das Wurffen nicht reine genug worden, langsam durch die Korn-Fege oder Rolle lauffen lassen, damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle, und es also auf das reineste werde. Dahero wird auch dieses Wort nachgehends gebraucht vor Scheuren oder eine Sache reine machen.

Fegen, wird auch von dem Hirschen gesaget, wenn derselbe die rauhe Haut von dem neu-aufgesetzten Gehörne (welche dahero, wenn sie von diesem herunter, das Gefege genennet wird) abschläget. Solches geschiehet gemeiniglich innerhalb zehen oder zwölff Wochen, nach dem er das alte Gehörne abgeworffen, etwan um Mariä Heimsuchung, worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlagen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget; ingleichen, daß wenn der Hirsch anfänget zu schlagen, solches meistentheils in der Nacht geschiehet, da er denn beym Thau, oder wenn eben der Busch naß vom Regen ist, den aus dem Gehörne kommenden, und auf den Kopff oder Hals tropffenden Schweiß so reine wiederum von sich abzustreichen, und sich zu säubern weiß, daß man keinen Tropffen davon an ihme finden kan. So pfleget auch der Hirsch am liebsten an dem hartzigten Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholdern ꝛc. item am bittern Holtze, als Weiden, Saal-Weiden und Aspen-Holtze zu fegen und zu schlagen.

Fehm, siehe Mast.

Feiffel, Feifel, Nifel, ist eine von denen gefährlichsten Kranckheiten der Pferde, und kommet von einem grießlichten weissen drüsigten Unflat, welcher in Gestalt weisser Hanff-Körner, oder Schweins-Finnen am Halse, wo derselbe an den Kopff des Pferdes rühret, zwischen der Haut und dem Fleische stecket. Wenn dieser Unrath (der sich, wo er stecke, leichtlich mit den Fingern fühlen lässet) zerflüsset, so fället das Pferd augenblicklich um, und verreckt, ehe vier und zwantzig Stunden vergehen, wenn ihm nicht schleunig geholffen wird. Diese Kranckheit entspringet, wenn sich ein Pferd im Fressen oder Sauffen verfangen, zumahl, wenn es etwan ein bissgen übertrieben worden, und auf die Hitze gleich gesoffen hat. Man kan es bald mercken, ob ein Pferd verfangen habe oder nicht: denn wenn es getränket wird, und lässet zuletzt, wenn es aufhört zu sauffen, das Wasser wieder aus dem Maul lauffen, so hat es sich nicht verfangen; Wenn es aber nach dem Sauffen das Maul feste zuhält, und lässet nichts wieder heraus lauffen, so hat es gewiß verfangen, und kriegt den Feiffel. Dieser giebt sich auch äusserlich bald zu erkennen, wenn dem Pferde, so damit behafftet ist, die Ohren und das Geschröte kalt sind, und die Zunge gleich trocken ist (denn sind ihme die Ohren kalt, und dennoch die Zunge warm und feucht, so sind es die Würme) item wann das Pferd ängstlich thut, schwitzet, nicht fressen will, sich niederleget, wältzet und kreistet, ohne daß es wieder aufstehen will, da ist denn das beste und geschwindeste Hülffs-Mittel, man lasse dem Pferd den Feiffel reissen, und dieses geschiehet folgender Gestalt: Man führet das Pferd aus dem Stalle, und leget die Ohren desselben am Halse herunterwärts gegen den Kinn-Backen zu, wo nun die Ohren sich enden, oder wo sie am Halse hinreichen, da, oder ein paar Qver-Finger darunter, beareiffet man mit der Hand die Beulen, wo dieser finnigte Unflat, nemlich der Feiffel drinnen stecket, welcher, wenn vorhero die Haut an solchem Ort mit einer Fliete geöffnet worden, heraus gegraben, und wenn von solchem alle Körnlein heraus sind, etwas Saltz mit Menschen-Speichel hinein gerieben werden muß. Wenn nun dieses auf beyden Seiten des Halses also geschehen, so lässet man ihm unter der Zungen in der Mitten eine Ader, welche zu der Zeit voller Bluts und aufgelauffen ist, daß sie leichtlich zu erkennen, und reibet ihme Saltz darein, oder sticht ihm den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls, und reibet das Maul mit Saltz, stecket ihm auch ein wenig Heu oder Stroh in die Nasen, damit es wieder brausend gemacht werde; Nachgehends decket man das Pferd mit einer Decke warm zu, führet es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwärmen, giebt ihm einen Büschel Heu, macht ihm einen Tränck-Eimer voll Roggen-Mehl, Saltz und Wasser durch einander gemenget zu trincken, und lässet es einen Tag wohl ausruhen. Weil aber diese Kranckheit nicht völlig aussen bleibet, sondern wenn gleich der Feiffel einmahl gerissen worden, dennoch zuweilen wieder zu kommen pfleget, so brauche man noch folgendes Mittel, welches ein Pferd ein gantzes Jahr lang vor dem Feiffel sicher macht: Man nimmt nemlich aus den Hollunder-Schößlingen, die dasselbige Jahr gewachsen

ſind, den Kern, bricht ſie alsdenn zu Stücken, thut ſie in einen neuen Scherben, ſetzt ſie auf die Kohlen, daß ſie wohl dürre werden, damit man ſie klein zu Pulver ſtoſſen kan, und giebt daſſelbige einem Pferd einer welſchen Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnitten Brots mit Saltz gerieben, zu einer Zeit im Jahr, wenn man will.

Feig-Blat, wird von den Jägern das weibliche Glied an einem Stücke Wild oder andern Thier genennet.

Feig-Bohnen, ſiehe **Bohnen**.

Feigen, ſind eine zärtliche ſüſſe und angenehme Frucht, welche in Geſtalt kleiner und mittelmäßiger Birnen, von weißlicht-grüner oder Viol blaulichter oder rothbrauner Farbe wachſen; Es werden derſelben aus Spanien, Italien und Franckreich dreyerley Sorten zu uns gebracht, als Korb-Feigen, Laub Feigen und denn die Marſilischen, oder die aus Marſilien herkommen. Auſſer daß ſie ein gar geſundes Eſſen, wenn ſelbige mäßig genoſſen werden, ſo ſind ſie, des Morgens nüchtern genommen, gut vor die Lungen-Waſſer-Sucht, das böſe Weſen und Peſtilentz, zumahl wenn ſie in Eſop geſotten; mit Honig vermiſcht und aufgeleget, erweichen ſie das härteſte Geſchwür. Wer dieſer hingegen zu viel genieſſet, bekommt böſes Geblüt, und ſollen alsdenn jungen Leuten die Läuſe darnach wachſen. Der Baum, welcher dieſe Frucht herfür bringet, wird der

Feigen-Baum genennet, von deme hauptſächlich zweyerley Arten bey uns bekannt ſind, nemlich der hohe und niedrige. Jene werden an hohen Geländern an denen gegen Mittag zu ſtehenden Wänden oder Mauren aufgezogen, und vor Winters, ehe die Herbſt-Fröſte kommen, gleich denen Weinſtöcken gedecket, oder unter das Erdreich eingeſchlagen, nachgehends mit Bretern, Stroh, Roß-Miſt oder Hanff Werck wohl zugedecket, und vor dem Frühling, und bis die Nacht-Fröſte aufgehöret, nicht wieder eröffnet. Dieſe die niedrigen, werden nur in Kübel und Blumen-Töpffe geſetzet, und den Winter über vor der Kälte in Winterungen oder Gewächs-Häuſern verwahret und aufbehalten. Dieſer Baum hat eine gantz beſondere Art von Holtz, ſo mit den andern Bäumen gar nicht überein kommet, indem es gantz ſchwammicht iſt, und alleine im Frühling ſich nach Gefallen biegen und zierlich in einander flechten läſſet, nach der Zeit aber, wie Glas zerbricht. Die Rinde iſt etwas zart und grau; dieſelbe läſſet bey ihrer Verwundung eine weiſſe bittere Milch von ſich, welche ſehr hitzig. Es wird dieſem Safft die Tugend beygelegt, daß er den Ausſatz und böſen Grind, wie auch den Biß eines giftigen Thieres heile. Die Blätter ſind groß, faſt wie die Wein-Blätter, aber viel dichter, rauher und dunckeler, auch ſtärcker ausgeſchnitten, und ſtehen auf runden Stielen. Da andere Bäume blühen, ehe ſie Früchte bringen, ſo ſtöſſet dieſer ohne vorhergehende Blüthe ſeine Früchte gleich mit den Blättern, wo dieſelben mit ihren Stielen auf den Zweigen aufſtehen, in Geſtalt kleiner Wartzen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, ſondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht ſuchen, ſintemahl, wenn ſelbige zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen beginnet, ſich darinnen zarte weiſſe und Purrur-farbene Fäſerlein ereignen, welche aus dem Fleiſch der Feigen alſo wachſen, daß ſie in dem Mittel derſelben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will. Es erfordert dieſer Baum einen trockenen warmen Boden, und mehr ſandicht, als leimichtes Erdreich, und bey groſſer Hitze öffters Begieſſung; Weil auch die Feigen von allem Miſte, wenn er nicht ſchon zur Erden worden, ehe man die Feigen-Bäume damit dünget, ungeſchmack werden, ſo iſt am beſten, man brauche Aſchen oder Kalck zu ihrer Düngung, welche ihnen ſehr gut thun, wo aber ja der Grund, darin ſie ſtehen, gar zu dürre und ſandicht wäre, ſo kan man ſelben endlich mit Schaaf- oder Tauben-Miſt verbeſſern. Denen Feigen-Bäumen iſt das Schröpffen nicht undienlich, weilen ſie hernach viel tragbarer werden, als ſie zuvor geweſen. Sie ſind denen Holtz-Würmern ſehr unterworffen, dahero, ſo bald man mercket, daß ſie den Baum durchlöchern, ſoll man die Löcher mit ungelöſchtem Kalck beſtreichen. Seine Vermehrung geſchiehet entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen beſetzt, und zwey oder drey Schuh lang ſeyn müſſen. Dieſe Zweiglein, welche unten weder gedrehet noch geklopfft, ſondern mit einem Nagel oder Meſſerlein aufgeritzet, und denn in den Ritz oder Spalt, zwey bis drey Haber-Körnlein geſtecket werden ſollen, ſetzet man Bogenweiſe ſo tieff in eine gemachte Grube, daß ſie ohngefehr eines halben Schuhes hoch mit ein paar Augen aus der Erden hervorragen. Man kan ſie auch von Beyſetzlingen, oder denen aus der Wurtzel hervortreibenden Neben-Schoſſen, welche man mit Vortheil ohne den Stamm oder die Wurtzel hart zu verletzen, abſticht, und in eine bequeme Erde einſetzet, erzeugen. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, ſo darff man dieſelbige nur mit Safft von langen Zwiebeln beſtreichen; will man aber groſſe Früchte haben, ſo muß man dem Baum die Gipffel-Spitzen brechen, damit der Safft deſto weniger vorſchieſſen möge, ſondern vielmehr in die Frucht ſich ergieſſen müſſe. Das Merckmahl, die reiffen Feigen zu erkennen, iſt, wenn ſie auſſen eine ſchwartzbraune Farbe bekommen haben, das Marck inwendig aber mit gelben Körnern angefüllet und roth worden iſt. In unſern Deutſchen Gärten findet man auch die

Indianiſchen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich groſſe und kleine hat. Die groſſe Art, treibet dicke Blätter einer Hand breit und lang, auch wohl gröſſer, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grund-Blat wird mit der Zeit holtzig: die oberſten aber ſind allezeit ſafftiger, wiewohl kleiner als die unterſten; alle aber ſind mit kleinen ſpitzigen Stacheln beſetzet, welche in der Hand

dessen, der sie unbedachtsam anrühret, nicht ohne Schmertzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen, ist inwendig Blut-roth und einer feilen Süsse. Dieses Gewächs will den Sommer über zwar sattsam, doch nicht übermäßig begossen seyn, sonst faulet das Wurtzel-Blat an; im Winter stehet es besser in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Lufft darinnen habe, damit es nicht ersticke) als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfänget zu faulen, welches gemeiniglich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Wasser darauf gegossen wird, so darff man nur mit einem scharffen Oculir-Messerlein, das Faule an demselben Orte gantz hinweg schneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Asche bestreuen, so wird es bald wieder heilen und zuwachsen. Die Vermehrung dieses Gewächses anbelangend, geschiehet solche durch ein Blat davon, welches um den halben May oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa vierzehen Tage oder wohl länger in einem schattichten Orte gelegen und welck worden, im wachsenden Monden, bis auf die Helffte tieff in ein Gefässe gesetzet wird, so mit guten, von altem kurtzen Mist, vermoderten Holtz und Säge-Spänen zugerichteten und mit etwas Sand vermischten Erdreich angefüllet ist, darinnen es denn gar leicht wird Wurtzeln bekommen und wachsen. Die kleine Indianische Feige aber, deren Blätter in der Grösse eines Reichsthalers oder etwas grösser sind, hat eine Schwefelgelbe Blüthe, welche mit vielen spitzigen Blätlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen sich aufthut. Die Frucht ist, wie an der grossen Art, braun-roth, voll rothes Saffes, und mit dünnen Körnlein besetzet. Im Herbst müssen sie bey Zeiten und zwar an einem schönen Tage eingebracht werden, so muß auch die Erde, darinnen sie stehen, vorhero wohl trocken seyn. Ihre Vermehrung geschiehet wie bey der grossen Art. Ausser diesen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einigen Orten in West-Indien wächset. Der Baum ist fast Mannes starck und gantz schwammicht, hat keine Zweige, sondern die Frucht wächset unmittelbar aus dem Stamme. Diese Frucht, derer hundert und mehr an einer Traube, wenn sie recht reiff und schöne gelb, mit dem Messer glatt von einander geschnitten, soll auf beyden Theilen einen ausgestreckten Menschen am Creutze, recht vollkommen vorstellen. Dioscorides beschreibet ihn folgender Gestalt: Er ist einem Feigen-Baume gleich mit vielen Aesten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer-Baum, daher auch seine Früchte Maulbeer-Feigen genennet werden. Er giebet einen Milch-Safft, den man im Frühjahr von zarten Stämmen sammlet, wenn sein äusserstes Häutlein ein wenig aufgelöset wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn so bald die erste abfällt, stösset daselbst gleich eine andere hervor. Diese Frucht ist wie im wachsen, also auch der Art den Feigen fast ähnlich, und gar süß von Geschmack. Sie wird von einigen auch darum Adams-Feige genennet, weil Adam aus dieses Baumes Blättern sich und seinem Weibe Röcke gemacht haben soll. Der Safft des Baumes ist ein guter Wund-Balsam.

Feig-Wartzen, heissen die harten kleinen Geschwulsten, die sich theils am Hintern und Ausgange des Mast-Darmes, theils am Halse der Gebähr-Mutter, zuweilen ereignen, fast wie kleine Stücklein Fleisch sehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich sind. Sie entstehen gemeiniglich aus vieler und unreiner Vermischung; werden vertrieben durch den Safft vom Feig-Wartzen-Kraut, wenn sie offt damit bestrichen werden.

Feig-Wartzen-Kraut, siehe Braunwurtz.

Feimen, sind grosse mit besonderm Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroschenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zusammen getragene Hauffen, welche man um vieles grösser, als die ordentliche Heu-Schober machet, und unter freyem Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe setzet, auch solche mit einem Zaun oder sonsten dergestalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und sie zerreissen kan. Man setzet aber einen Getraide-Feimen also: Erstlich nimmt man eine fein lange und ziemlich starcke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wiesen-Baum ist, den man beym Heu- oder Getraide-Einführen braucht, diesen macht man unten am starcken Ende spitzig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tieff fest in die Erde, damit er aufrecht stehe, und nicht umfallen könne: Solches aber noch besser versichert zu seyn, macht man drey ziemlich starcke Stützen, unten um den Baum her, die solchen halten helffen, daß er nicht weichen kan; folgends legt man unten auf die Erde Reißwerck, von Erlen-Weiden- oder anderm Reiß-Holtze, und setzt auf dasselbe den ersten Krantz von Garben, also daß die Sturtzeln des Getraides auf das Reißig, die Garben aber fein schräg, und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; darnach legt man hinter diesen kleinen Krantz immer mehr Garben, und formiret damit den untersten und grösten Krantz, kaulicht in einen Circkel um den Baum, so breit als man den Feimen haben, oder wornach man einen grossen oder kleinen Feimen machen will, und so weit das Reißig gehet. Auf diesen ersten und Haupt-Krantz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch also, daß man in diesen andern Krantz die Garben umkehret, und die Aehren auf die Aehren des ersten Krantzes, die Sturtzeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Krantz gemacht, daß die Aehren wieder über sich stehen: nach diesem den vierten, daß die Aehren unter sich gekehret sind, und also fortan, bis er oben spitzig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und spitziger werden,

wie man die Heu-Schöber zu machen pflegt; und endlich lässet man noch von Schoben eine dichte Haube auf die Spitze des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen und Schaden thun könne. Den Riebsen, wenn er auf dem Felde ausgedroschen werden soll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächst an dem Ort, wo man die Tenne schlagen will, in solche Feimen zu setzen. Sonst schickt sich unter allem Getraide der Haber am besten darzu, weil er nicht nur das Wetter sehr wohl leiden, sondern auch davon zum Ausdreschen besser wird. Man lässet solche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor setzen, damit im Hineintragen der Garben nicht viel Körner ausgerühret und verzettelt werden; Einen solchen Feimen aber, soll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren lassen, damit das Vieh, und insonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So lässet man auch die äussersten Garben dichte und feste legen, und mit einem Harcken überziehen, damit die Sperlinge nicht so leichte das Winter-Quartier darinnen nehmen und zehren mögen. Dies hält man auch mit dem ausgedroschenen Stroh also, wenn man es nicht alles in den Scheunen herbergen kan, und setzt solches, wie das Getraide in dergleichen Feimen. Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermangelung genugsamer Böden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und also ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee stehen zu lassen: Denn obschon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und dasselbige anlauffend und schwärtzlicht machen solten, so wird es doch über eine Spanne tief nicht austragen, und hingegen das inwendige andere, so wohl seine Farbe als Güte behalten, wann nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schöben darauf gemachet worden.

Feist, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, siehe Weide, Weiden-Baum.

Feld, wird ein grosser Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und darzu gebraucht wird. Man verstehet auch überhaupt alles Land, so ausser einer Stadt oder einem Dorffe oder Walde lieget, darunter, und heißt bey denen Lateinern Rus. Im deutschen aber verstehet man das zur Landwirtschafft geschickte Land darunter. Im Berg-Bau hat es aber noch eine andere Bedeutung, davon das Bergwercks-Lexicon nachzusehen. Was die erste Bedeutung anbetrifft, so theilet man solches in Ansehung der Bestellung ab, in Artfeld und in Jahr- oder Wechselfeld. Das Artfeld, wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in Winterfeld, Sommerfeld und Brachfeld. Das Winterfeld wird deswegen also genennet, weil es im Herbste mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weitzen, Winter-Riebsen, Dinckel und Winter-Gersten besäet, über Winter stehen bleibet; Das Sommerfeld aber daher, weil es im Frühling allererst besäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weitzen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gersten, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Sommer-Riebsen ꝛc. darein gestreuet wird, und so fort, zeit währenden Sommers innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reiffe gelanget. Das Brachfeld hat seinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das gantze Erdreich erstlich gebrochen wird, inmassen denn auch die erste Arbeit zur Winter-Bestellung, die Brache genennet wird. Es behalten aber diese Art Felder nicht immer diese Benennung, wie sie iezt beschrieben worden, sondern verändern dieselben alle Jahre dergestalt, das was Brach-Feld gewesen, wird unmittelbar Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter dem Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen; Denn ordentlicher Weise wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht besaamet, sondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigsten drey mahl geackert, auch denn gegen den Herbst bestellet, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pflegt man auch in das Brach-Feld Erbsen, Lein, Rüben, Wick-Futter ꝛc. zu säen, welches man sodenn Sömmern heisset. Das Jahr- oder Wechselfeld ist dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, sondern alle Jahr besäet wird. Wer Felder kauffen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken oder naß sey? ob er gedüngt, oder auch wohl ungedüngt trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr- oder Wechsel-Feld sey? wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weitzen, Gersten, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beysammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von statten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in seinen grossen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wegen des vielen Hin- und Wiederziehens und Umwendens mit zweyen. Also auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein- und Ausfuhre beschaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieses letztere: ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und bessere Früchte träget, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes also bewandt, daß das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abspülen,

len, Gruben reissen, und es mit Sand und Steinen verschütten könne? ob der Feld-Bau so ungeschlacht und steinigt, daß er nothwendig mit Pferden, und mit keinen Ochsen bestellet und gearbeitet werden könne? ob Land-Strassen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh-Trifften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wodurch die Saat bey nassem Wetter durch die Neben-Wege Schaden leidet, bey trockener und dürrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derselben am Wachsthum merckliche Hinderung geschiehet. Ob die Felder an oder in grossen Wäldern gelegen, da sie, vom Schnee, Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden, in Gefahr sind? Und ob diesem letzteren, nemlich dem Wild-Schaden nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld-Andorn, siehe Glied-Kraut, denn so wird es auch sonst genennet.

Feld-Arbeit, siehe Acker-Arbeit.

Feld-Arten, suche Arten.

Feld-Bau, siehe Acker-Bau.

Feld-Baum oder Platt-Baum, wird von denen Vogel-Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen sie ihre Leim-Ruthen befestigen, wenn sie solche nicht auf die Leim-Stange stecken wollen, womit sie alsdenn allerley Arten grosser und kleiner Vögel fangen können. Man erwehlet hierzu in einem Fichten- oder Tannen-Walde einen langen und geraden Baum, der ringst herum einige Schritte von andern Bäumen abgesondert stehet; von diesem hauet man die überflüßigen Aeste hinweg, und lässet sie nur einzeln stehen, schneidet auch diejenigen, so man stehen lässet, halb ab, und stümmelt sie, daß sie nur wie Stümpffe aussehen, und etwan fünff bis sechs Spannen lang bleiben. Der erste Ast, so von unten hinauf gelassen wird, ist ohngefehr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und so folgen denn die andern, immer einer ein paar Spann weit von dem andern rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipffel meistens ein paar Clafftr hoch von oben herein die Aeste unbehauen stehen, und auf selbige werden auch keine Leim-Spindeln gestecket, die übrige abgestümmelte Aeste aber damit so wohl versehen, daß sich kein Vogel darauf setzen kan, ohne daß er mit der Brust an die Leim-Spindel fähret, denn sie werden dergestalt in kleine mit einem Messer geschnittene Kerbigen gestecket, daß sie nicht gantz auf dem Ast aufliegen, sondern etwas empor stehen, als ob sie also aus dem Ast heraus gewachsen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aesten gebauet, daß, nachdem man sie groß oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Personen darunter sitzen können; oben auf die Hütte wird entweder eine lebendige Eule oder Käutzlein angebunden, oder nur ein Hasen-Balg, wie ein Eulen-Kopff geformet, darauf gestecket, also daß der Vogel-Steller solchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum sitzende Vögel vermeinen, die Eule oder das Käutzlein rege sich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herumstehende Bäume Leim-Spindeln aufgesteckt: Denn ie mehr man deren hat, ie mehr Vögel fängt man, und ist der Fang unter achtzig bis hundert Leim-Spindeln nicht wohl anzustellen. Wenn nun also der Baum und die Hütte zubereitet ist, setzt man sich entweder vor Aufgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht fliesse, in die Hütte hinein, und nimmt ein gewisses Instrument, die Wichtel oder das Wichtel-Pfeiflein genannt, womit man das Geschrey eines Käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel diese gehässige Stimme ihres Feindes hören, eilen sie dem Geschrey zu, sitzen auf die Leim-Ruthen, und werden also in grosser Menge gefangen. Wenn der Vogel-Steller einen Häher bekömt, und ihn mit Rupffen und Kneipen scherzend machet, so werden alle Häher die in dem Wald sind, und die es nur hören können, herzu eilen, und sich fangen, sonderlich wenn man mit der Wichtel dazu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es fast gantz Nacht ist, weil in der Dunckelheit erst die Amsel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht anfallen, ja öffters auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieses Vogelfanges durch den Feld- oder Platt-Baum, mit einem Wort Plattnen, wobey verschiedene Vortheile zu beobachten, und unter diesem Worte angeführet zu lesen sind.

Feld-Bohnen, siehe Bohnen.

Feld-Busch, suche Busch.

Feld-Cypressen, ist ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, dessen Blätter lang und schmal, wie die Rosmarien-Blätter, aber kleiner, weisser und raulicht sind, stehet an dünnen Stengeln dick beysammen, und riecht wie der Fichten-Baum. Seine Blumen sind zart und Gold-gelb, bisweilen auch weiß. Es wächset gerne an magern, sandigen und ungebaueten Orten, ist bitter und etwas scharff, und läßt sich in Schmertzen der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Häfftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und dergleichen, ingleichen auch wider den Gifft, und sonderlich wider die giftige Wolffs-Wurtz sehr nützlich gebrauchen.

Felder, siehe Feld.

Felder oder Fache, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bändern entstehen,

und nachgehends mit Steinen ausgemauert, oder zuvörderſt ausgeſtacket, und mit Leimen ausgeklebet werden müſſen. Die auszumauernde Felder werden entweder aufs Viertel, oder auf den hohen Stein abgebunden, das iſt, wenn die Mauer-Steine der Breite nach über einander geleget werden ſollen, muß das Holtz über ſechs Zoll dicke ſeyn, wird der Stein aber auf die ſchmale Seite geſetzet, verrichtet es etwas über 4 Zoll.

Feld-Erbſen, ſiehe Erbſen.

Felder-Düngung, ſuche Düngung.

Feld-Früchte, ſiehe Acker-Früchte.

Feld-Geflügel, darunter werden die Trappen, Faſanen, Rebhühner, Brach-Vögel, Wachteln, Lerchen und alle andere Vögel begriffen, welche ſich mehrentheils in Feldern und Gebüſchen aufhalten, und dahero ſich ſo wohl von den Wald- und Waſſer-Geflügel, als von den Raub-Vögeln unterſcheiden.

Feld-Geſchirre, ſiehe Acker-Geſchirre.

Feld-Gräſerey, ſuche Gräſerey und Gras.

Feld-Huhn, ſiehe Rebhuhn.

Feld-Kümmel, dieſer Nahme wird zweyen verſchiedenen Kräutern beygeleget, und zwar führet ſolchen mit Recht, der bekannte Wieſen- oder Speiſe-Kümmel, welcher auch Karve oder Garven, zum Unterſchied des Römiſchen oder groſſen Garten-Kümmels, genennet, und, ob er wohl genug wild wächſet, doch auch in denen Gärten und Feldern geſäet wird. Auſſer dieſem heiſſet man an ſehr vielen Orten den kleinen oder wilden Qvendel ebenfalls, wiewohl unrecht, Feld-Kümmel. Wovon unter den Wörtern Kümmel und Qvendel ein mehrers.

Feld-Lattich, iſt die wilde Art der Lactucke, ſo man auch Acker-Salat heiſſet. Siehe Lactucke.

Feld-Lerche oder Korn-Lerche, ſiehe Lerche.

Feld-Maaß, oder das Maaß, wodurch aller liegenden Gründe, als Aecker, Wieſen, Höltzer, Teiche, Gärten ꝛc. Inhalt und Gröſſe erkundiget und gemeſſen werden kan, iſt ſo vielerley, als Länder und Provintzen ſind, ja faſt eine iede Stadt hat ihr beſonderes Maaß. Auch die Benennungen ſind unterſchieden; denn an einigen Orten wird dasjenige, was in Sachſen Acker heißt, ein Morgen oder Tagwerck genennet, und jenes Wort bey Feldern, Holtz und Teichen, dieſes aber bey Ausmeſſung der Wieſen gebraucht, dahingegen in Sachſen ein Morgen, ſeinem Inhalt nach, nicht mehr als ein halber Acker iſt. Anderer Orten, wie in der Schweitz und anliegenden Landen, heißt ein Acker in Ausmeſſung der Felder und Holtzes Juchart, bey den Wieſen aber Thauen, deren iede anderthalbe Jucharte ausmacht. Man hat auch noch ſehr viel andere Worte das Feld-Maaß anzuzeigen, als: Noſel, Gelenge, Dreygarten, Striegel, Gehren, Sotteln, Stricken, Stücke, Joche, Pfriemen, und bey denen Wieſen, Tagewercke, Cabeln, Maſen, Theilungen, Fuder, die doch aber eben nicht alle ein determinirtes Maaß, ſondern nur überhaupt nach Unterſchied der Ebenen, der Berge, der Güte und der geringern Art, ingleichen des Maaſſes der Ausſaat, (dahin gehöret, Titus hat ſo viel Scheffel Feld ꝛc.) bald ein groß oder klein Stück Feld anzeigen, welche denn auch nur durch Mahlſteine und Raine unterſchieden und beſtimmet werden, ſie mögen nach Ruthen wenig oder mehr halten. Denn die Alten waren noch nicht Erdengeitzig, weil Land genug vorhanden war, daher ſie denn auf das Ausmeſſen nicht ſo ſonderlich ſahen, ſondern nur nach der Fruchtbarkeit und Unfruchbarkeit, oder nach der Länge der Zeit und Nothdurfft derer zum Pflügen nöthigen Thier-Kräffte, die Theile ihrer Felder beſtimmeten. Eine Hufe hatte alſo offt im ſchlechten Lande viel mehr Acker oder Morgen nach heutiger Ausmeſſung als eine Hufe im guten Lande. Daraus entſtehet ſonderlich noch der Unterſchied der ſteuerbaren in der Steuer verſchiedentlich angelegten Hufen. Ja eben daher entſtehen auch z. E. Land- Dorf- Haken- Heeger- und Tripel-Hufen. Man kan hiervon Oettingers Tract. de jure limitum, Linck vom Grentz-Rechte und Rohrs Wirtſchaffts-Recht nachſehen. Wir wollen allhier nur des in dem Churfürſtenthum Sachſen gebräuchlichen Feld-Maaſſes nach Ackern und Hufen gedencken: Daſelbſt hat der Acker (welches Wort ſo wohl bey Feldern und Wieſen, als Höltzern und Teichen durchgehends gebraucht wird) drey hundert Creutz- oder Qvadrat-Ruthen, deren iede achthalb Ellen und zwey Zoll Leipziger Maaß in die Länge und Breite hält, das iſt: Ein Acker muß ſiebenzehen Ruthen, vier Schuh, zehen Zoll, Leipziger Maaß lang, und eben auch ſo breit ſeyn. So hält auch ein Stücke Feld, das drey Ruthen breit und hundert Ruthen lang; oder fünf Ruthen breit und ſechzig Ruthen lang; oder ſechs Ruthen breit und funffzig Ruthen lang; oder zehen Ruthen breit und dreyßig Ruthen lang; oder funffzehen Ruthen breit und zwantzig Ruthen lang iſt, iedesmahls einen Acker. Das Hufen-Maaß differiret nach der Güte des Landes, und iedes Orts Gebrauch, und machen bald zwölff, bald funffzehen, bald achtzehen, ja einiger Orten auch gar vier und zwantzig bis dreyßig Acker eine Hufe Landes. An einigen Orten wird bey den Feldern weder das Wort Acker noch Hufen gebraucht, ſondern man rechnet den Inhalt der Feld-Stücke nach der Ausſaat, und da heißt es: Ich habe ſo und ſo viel Scheffel Landes. Von denen übrigen Worten, die ein Feld-Maaß anzeigen, wird an ihrem Ort allhier das nöthige angemercket werden.

Feld-Mag-Saamen, ſiehe Klapper-Roſen.

Feld-Marck, oder ſchlechterdings Marck, wird ein Stücke Landes oder Feld genennet, ſo in ſeinen Grentzen mit Marck- oder Mahl-Stei-

Steinen, Mahl-Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarcket, eingefangen und verwahret ist. Ein iedes Dorff hat seine Feld-Marck, kan aber auch bisweilen derselben mehrere haben. Es wird auch eine solche Feld-Marcke eine Feld-Scheidung, ingleichen eine Fluhr genennet, davon Fritsch de jure universitatis agrorum handelt. Bisweilen bedeutet es auch die Fluren oder verschiedene Theile einer gantzen Feld-Marcke eines Land- Ritter- oder andern grossen Gutes, Amtes und dergleichen. Das Wort Flur hat vermuthlich von Flor, floriren, grünen und blühen des Feldes seinen Ursprung, und bedeutet also ein wirckliches mit Feld-Pflantzen bebauetes oder dazu doch urbar gemachtes Feld. Bey einer ordentlichen grossen Landwirtschafft eines Gutes, Dorfes, Amtes oder Ortes, kommt sehr viel auf ordentliche und deutliche Einrichtung und Haltung derer Flur-Bücher an, darinne die Fluren nach ihren besondern Theilen und derselben Acker-Maaß-Gehalt, wie auch ihren Besitzern beschrieben sind, am besten aber auf richtige Flur-Carten, darinne die Stücke durch Numern marquiret werden, gegründet, nicht aber durch die veränderlichen Besitzer und ihre Nahmen allein unterschieden, in dem Flur-Buche oder Regiſter aber unter eben solchen Numern beschrieben werden. Diese Bücher haben einen ungemeinen Nutzen, sonderlich wenn sie autoritate publica gemachet, theils ad certitudinem dominiorum, daran in einem gemeinen Wesen so viel gelegen ist, theils zum Grentz- Marck- Dorf- Amtirerey- Steuer- Lehn- Zehend- Zins- und Dienst-Wesen. Daher in einem Lande auch die allgemeinen Fund- und Lager-Bücher solche richtigen Marck- und Flur-Bücher voraussetzen, und die Anstalt gemacht werden muß, daß solche revidiret und in Ordnung gebracht werden. Ja dadurch ist man bey Cammer- und Finantz-Sachen im Stande, das gantze Vermögen des Landes an unbeweglichen Dingen und derer Besitzer Gewinn und Verlust einzusehen, folglich billige Anschläge derer Auflagen und Gaben des Landes zu machen.

Feld-Maus, siehe **Maus**.

Feld-Meister oder **Carviller**, **Abdecker** und **Schinder**, ist eine Person, die von der Policey sonderlich wegen der Reinigkeit und Gesundheit zum Abdecken und Begraben des umgefallenen und krancken Viehes bestellet ist, welche Verrichtung daher Abdeckerey, der Platz aber eben so, oder die Feld-Küche, it. der Schind-Anger genennet wird, und eben von diesen Verrichtungen bekommen sie ihre Nahmen. Denn, ob wohl solche auch an einigen Oertern die Hirten, und auch die Bauern selbst, in Ermangelung einer solchen Person bisweilen thun, so ist es dennoch eine von denen verächtlichen und eckelhafftigen, in der Wirtschafft und Policey aber dennoch unentbehrlichen Verrichtungen, welche mit dem Scharff- oder Nachrichter-Amt, so eigentlich aus schrecklichen und grausamen Verrichtungen bestehet, durch obrigkeitliche Anstalt insgemein verknüpffet ist, und wird also entweder von denen Scharffrichtern selbst oder doch durch ihre Knechte ausgeübet. Daher denn auch diese Personen von diesen zweyfachen Amts-Verrichtungen und denen darunter begriffenen besondern Stücken, noch andere Nahmen bekommen. Wie aber die grausamen Verrichtungen eines Scharffrichters mit Delinquenten im Jure Criminali betrachtet werden, deshalb aber nur noch eine gedruckte gründliche und rechtliche Anweisung fehlet, also hat man in der Wirtschafft von denen andern sordiden und eckelhafften Verrichtungen derer Feldmeister und Abdecker verschiedenes zu mercken, nachdem solche unterschiedenes Verhaltniß zur Land- und Wirtschafft, sonderlich aber zur Vieh-Wirtschafft, dessen Gesundheit, ingleichen zur Reinigkeit des Feldes, der Strassen, der Dorffer, Städte und der Lufft haben. Es wird dannenhero zu diesen Verrichtungen gerechnet 1) die Reinigung derer Cloacke und Gefängnisse, wiewohl an einigen Orten zu dem ersten besonders Leute, zu dem andern aber die Gerichts-Knechte und Büttel bestellet sind. 2) Daß sie das gefallene und gestorbene Vieh abdecken oder ihnen die Haut abziehen, abpuffen und solche verscharren. 3) Solches so wohl als das in Vieh-Seuchen gestorbene Vieh aus Häusern und Ställen wegschaffen, und verscharren oder verbrennen. 4) Das an einem Fehl oder sonst an einer Kranckheit und Verwundung verreckte Vieh aufhauen, besichtigen, von der Kranckheit und der Ursache des Todes glaubwürdige Berichte und Attestate ausstellen müssen. Als weswegen sie sich sonderlich auf die Anatomiam und Medicinam Zoologicam legen, solche lernen und darüber examiniret werden sollen, damit sie etwas nützliches in der Artzney-Kunst und ihnen anständigers, an stat ihrer Quackſalberey bey Menschen thun könten, und zu thun hätten. Endlich müssen sie auch 5) damit die unnöthige Anzahl der Hunde, sonderlich in der Theuerung, und auch weil man diese Art des Leders brauchet, zu gewisser Zeit im Jahre todtschlagen und wegschaffen. 6) Ist ihnen auch an vielen Orten auferleget, vor die Jagd-Hunde, Wald-Wolffs- und Fuchs-Höhlen das Luder zu verschaffen, auch wohl gewisse Hunde vor die Jagd der Herrschafft zu halten. Wie nun mit diesen Verrichtungen im Gegentheil allerhand gesetztes Lohn und Accidentien verknüpffet, überdem aber, weil sie zur Tortur als Nachrichter gebraucht werden, und daher um die verrencketen Glieder der Menschen Bescheid und Mittel wissen müssen, auch das Recht haben, Verrenckungen des menschlichen Leibes zu curiren, welches Recht aber dieselben öffters misbrauchen, und auf andere äusserliche, ja wohl gar innerliche Kranckheiten und Curen bey Menschen, so aber eine gute Policey durchaus nicht verstattet, ausziehen: Also sind auch meistentheils besondere Häuser und Höfe zu Feldmeistereyen erbauet, und überdem eigene Plätze zu Feldküchen oder Schinder-

der-Plätzen angewiesen, ja über dieses Aecker und Viehzucht zum öfftern mit solchen Cavillereyen verknüpffet, welche ihnen entweder eigen gegen starcke Erben-Zinsen und Lehnen überlassen, oder Pachtweise zugeschlagen werden. Und wegen des Scharffrichter-Amtes werden sie auch besonders examiniret, verpflichtet, investiret, mit Bestallungen allerhand Deputaten, Besoldungen und Lohn versehen, als welches alles offt an solche Feldmeistereyen wie dingliche Rechte verbunden ist. Solchergestalt aber sind dergleichen Feldmeistereyen zum öfftern gar feine Pertinentzien oder Erb-Zins-Erb-Pacht-Stücke bey Land-Gütern oder auch unter denen Stadt- und Cämmerey-Gütern, die gar einträglich sind. Sonst stehen auch an vielen Orten die Feldmeister unter besonderer Obrigkeit, sonderlich unter den Forst-Aemtern und so fort. Weil ihre Verrichtungen schrecklich und eckelhafftig, so hat solches nach und nach einen gewissen Abscheu bey andern vor dem Umgang mit ihnen erwecket, daraus endlich gar einige eine Infamiam oder doch eine Unrüchtigkeit nicht ohne grosse Ungerechtigkeit machen, und sie von allerhand ehrlichen Dingen ausschliessen wollen. Sie haben aber auch daher Gelegenheit genommen, gleichsam eigene Familien unter sich zu formiren, und sich sonst mannigfaltiger Misbräuche, Beschimpfungen und unrechtmäßiger Vortheile, z. E. mit ihrem Harn, mit dem Henckers-Schwerdt, mit ihrem Umgang, ja eines besondern juris prohibendi, unterfangen, daß niemand sich solcher Verrichtungen auch im Nothfall anzumassen, befugt sey, ohne ihres gleichen zu werden, oder sich auch eine gewisse Ehren-Verletzung zuzuziehen, weswegen sie sich erst mit ihnen abfinden müssen, und überdem doch hernach von Leuten ihres Standes gleichsam excommunicieret werden. Allein alles dieses sind ungegründete und so gar durch die Gesetze verbotene Gewohnheiten und Gebräuche. Man muß zwar sagen, daß ihre Dienste unter die verächtlichen und nicht iedem anständigen, keinesweges aber schändliche und anrüchtig-machende, sondern nöthige, nützliche und auch zum Theil schwere Dienste gehören. Ein gewisses decorum erlaubet also nicht leicht andern Leuten, ausser denen von der geringsten Sorte, sich dazu zu begeben. Allein deswegen sind sie nicht anrüchtig, noch vielweniger ihre Kinder. Jedoch haben in einigen Ländern die Gesetze diesen eingerissenen Meinungen etwas nachgegeben, und nur gewisse Grentzen gesetzet, wie in dem letzten Reichs-Gesetzen von Handwercks-Misbräuchen geschehen. Sonst aber ist auch in denen Landes-Gesetzen ihr Lohn gemeiniglich bestimmet. Z. Er. conf. die Erledigung der Gebrechen von Justitz-Sachen § 117 in denen Sächsischen. Die Magdeb. Policey-Ordnung d. A. 1688 C. 67 und ihre Erklärungen.

Feld-Mieth, suche **Mischling**.

Feld-Pappel, siehe **Pappel**.

Feld-Rosen, Wild-Rosen, wachsen überall an Hecken und Zäunen auf dem Hagedorn. Siehe **Hagebutte**.

Feld-Sperling, suche **Sperling**.

Feld-Stein, ist eine grobe feste Art Steine, insgemein von runder Figur und offt ziemlicher Grösse, wird gemeiniglich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tief eingräbet. Sie lassen sich eintheilen in grosse, mittlere und kleine. Die grossen, so man auch **Feld-Wacken** nennet, wenn sie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey nicht allzufesten Boden unten in den Grund zu schweren Gebäuden; oder wenn er allzugroß, wird er gleich an der Stelle, wo er sich befindet, in seinem Lager umgraben, und sodenn gesprenget. Diese Stücken wissen insonderheit die Italiänische, Schweitzer und Tyrolische Steinmetze noch ziemlich sauber zu qvadriren, daß sie nicht nur zu erwehnten Gründen, sondern auch zu Verkleidung der Ufer, Aufführung der Pfeiler bey Brücken und dergleichen stattlich dienen, und in gewissen Fällen besser und stärcker, auch von mehrerer Dauer seyn als die Qvader-Steine. Die mittlern werden zu Belegung der Land-Strassen und zu dem Füll-Mund bey Leim-Wänden gebraucht. Die kleinen, derer es mancher Orten überflüßig giebt, und die man **Pflaster-Steine** nennet, werden angewandt, die Wege und Strassen der Gassen, wie auch in freyem liegende Plätze damit zu pflastern und zu belegen. Man pfleget die letztern zwey Arten der Ruthe nach zu verkauffen; doch werden an einigen Orten, sonderlich die letzten auch ordentlich nach einem gewissen Maaß, so ein **Stein-Scheffel** heisset, ausgemessen.

Feld-Stützler, werden im Hertzogthum Würtemberg gewisse von der Obrigkeit bestellte und mit Eid und Pflicht beladene Männer genennet, welche den Feldbau beobachten, zu allen und ieden Arbeiten des Acker- und Wein-Baues, durch das gantze Bau-Feld an Aeckern und Weinbergen, gehen, und ob sie zu rechter Zeit und nach ieder Art recht gebauet, nachsehen, auch wo böse Wirte und unfleißige Acker-Leute eine Art unterlassen, oder in Unbau gebracht, dieselben, bey sonderlich gesetzter Strafe anzeigen müssen, und hierinnen niemanden verschonen dörffen. Dergleichen geschworne Leute (wiewohl nicht unter diesen Nahmen) werden auch in Nieder-Oesterreich in etlichen Wein-Gebirgen gehalten, welche die Wein-Gärten jährlich besichtigen, und die Inhaber und Weinhauer oder Wintzer mit allem Ernst dazu anhalten müssen, daß sie mit dem Schnitt, Bögen, Sencken, Hacken, Brechen, Hefften, Krauten und andern Reb-Arbeiten recht verfahren, und keine Nachläßigkeit zu schulden kommen lassen. Es sind also nichts anders als Land-Oeconomie- und Feld-Inspectores, welche, wie zu wünschen, auch an andern Orten sehr nöthig zur Aufsicht, zum Unterricht, zur Erkundigung und Benachrichtigung der

Obrigkeit auf alle Land-Oeconomie-Geschäffte mit dem Acker-Bau, der Vieh-Zucht und dem Holtz-Bau zu setzen und zu brauchen wären.

Feld-Teich, siehe Teich.

Feld-Tenne, wird ein auf Fincken, Stieglitze, Lerchen und andere kleine Vögel, in ebenem Felde angerichteter Vogel-Herd genennet. Siehe Vogel-Herd.

Feld-Wehr, siehe Land-Wehr.

Feld-Zwiebel, siehe Vogel-Kraut.

Felgen, sind diejenigen krumm-gearbeiteten Stücken Holtzes, woraus das äusserste Theil oder der Circkel eines ieden Rades zusammen gesetzt ist.

Felgen, nennet man ebenfalls denjenigen höltzernen oder beinernen Ring, welchen man gebrauchet, die Oeffnung eines leeren Darmes darüber auszuspannen, um die Würste desto besser und bequemer einstossen zu können, dahero gedachter Ring mit einem Stiel versehen, daß er sich feste halten lasse. In Ermangelung dessen bedienen sich ihrer viele auch nur eines ieden dazu geschickten Schlüssels.

Fell, wird unter dem Wild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Viehe aber vom Kalbe, Ziegen- und Schaaf-Vieh genennet. Die Schaaf-Felle werden in Sommer- und Winter-Felle eingetheilt, nachdem nemlich die Schaafe, von denen sie kommen, im Sommer oder Winter umgefallen oder geschlachtet worden, und gelten die Winter-Felle iederzeit ein mehrers als die Sommer-Felle. Die Felle der gestorbenen Schaafe sind von den Fellen der geschlachteten Schaafe darinnen unterschieden, daß jene bleiche und weisse, diese aber rothe und blutige Adern haben.

Fell, heißt man auch das Häutlein, so dem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen, Schaafen, Hünern ꝛc. manchmahl über die Augen zu wachsen pflegt. Siehe Augen-Gebrechen.

Fell-Riß, siehe Löwen-Zahn.

Femel, suche Fimmel.

Fench, siehe Fenich.

Fenchel, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, welches einen langen etwas dicken, gleichen, auswendig mit vielen zarten Haar-förmigen Blätlein gezierten, inwendig aber mit weissem Marck ausgefüllten Stengel hat, auf dessen Spitze Krönlein oder kleine Büschel mit gelben Blümlein, aus diesen aber ein länglichter, und halb rundlicht halb platter Saamen entspringet, der am Geschmack scharff und süßlicht, und am Geruch lieblich ist. Die Wurzel, welche tieff unter sich in die Erde treibt, ist weiß, und riecht wohl, schmeckt aber scharff und etwas bitter. Er wird im Martio oder April in gute Erde gesäet, vorhero aber in Honig-Wasser eingeweicht, und trägt erst das andere Jahr Saamen, welcher zu Ende des Julii, auch noch später im Augusto oder September zu reiffen beginnet, da denn, was von Kolben oder Kronen reiff ist (denn er wird nicht zugleich reiff) nach und nach abgeschnitten werden, und auf ausgebreiteten Tüchern in der Sonne abtrocknen muß. Wenn der Fenchel allzu überständig wird, so fällt er aus, und kommt niemand zu nutze. Der Saame, so ausgesäet werden soll, darff nicht über ein Jahr alt seyn. Bey dürrer Zeit braucht er Begiessens; wenn er drey oder vier Finger breit lang ist, kan man ihn mit Bretern, Stroh oder etwas andern decken, so wird er weiß, wie Endivien, und kan zu Salat gebraucht werden, wie er denn auch, wenn man ihn abgeschnitten, wieder jung nach wächst, und also den gantzen Sommer durch fort und fort junger Fenchel zum Salat zu haben ist. Die halb-reiffen Dolden oder Krönlein, weil sie in der Blüte sind und noch keine Körner haben, kan man entweder mit den kleinen Gurcken oder Faseolen, oder auch allein in Eßig und Saltz einmachen: welches letztere folgender Gestalt geschiehet: Man nimmt junge zarte Fenchel-Dolden, bindet sie Büschelweise zusammen, thut sie in ein irdenes Geschirr, und zwar wechsels-weise eine Lage Fenchel und eine Lage Saltz, wenn das Geschirre voll, gießt man guten Wein-Eßig, dessen dritter Theil Wasser sey, darüber, und beschwert alles zusammen wohl mit Steinen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, so ein gutes Confect giebt, und die Wurtzel eingemacht. Das Kraut so wohl als der Saamen stärcket sonderlich die Augen und das Gedächtniß, führet die wässerichten Feuchtigkeiten aus dem Gehirn, vertreibet den Schwindel, machet gute Däuung, widerstehet den Blehungen, macht Lust zum Essen und treibet den Urin.

Der Römische oder Italiänische Fenchel ist so wohl dem Saamen, als dem Stengel nach, grösser, als der gemeine. Der Stengel, welcher sehr starck, wird geschälet, und, wie eine Frucht, nach der Mahlzeit entweder alleine oder mit Saltz genossen. Der Saame, welcher besser und lieblicher als der gemeine, wird erstlich auf ein Mist-Beet im Frühling gesäet: die Pflantzen aber, wenn sie etwas erwachsen, müssen, wie der Seleri in tieffe Furchen, nach der Schnur, allemahl einen Fuß weit von einander gepflantzet, fleißig begossen, auch eben wie der Seleri behacket werden, so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame, so hier gezogen wird, tauget nicht, denn er schläget aus der Art, und wird dem gemeinen gantz gleich und unähnlich, dahero man sich alle Jahre aus Italien neuen Saamen bringen lassen muß.

Fenchel-Holtz, wird auch das Americanische und fast wie Fenchel wohlriechende blutreinigende, den Magen stärckende, die Colick und den Nieren-Stein vertreibende Holtz, welches Sassafraß heißt, und in Thee und andern decoctis gebrauchet wird, genennet. Die Rinde ist besser und stärcker als das Holtz. Man kaufft lieber das gantze als geraspelte Holtz. Es hält sich ungemein lange. Wächst

in

in der Insel Florida, und ist das Holtz eines Baumes, Nahmens Pavame, welcher so groß als ein Fichtenbaum, und Blätter wie Feigen-Blätter hat. Man hat Oele, Essentz und Tinctur davon.

Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchs-Schwantz, ist ein Gewächse, welches dem Hirsen dergestalt gleich kommt, daß man es von demselben fast nicht anders, als an der Ordnung oder Reihe der Blüthen und Körner unterscheiden kan, als welche Aehren-weise hervor kommen, da der Hirsen in Kolben wächset. Die Stengel oder Halmen sind knotigt, und die daran befindlichen Blätter rauher und spitziger, als die am Hirsen, und breiter als die Weitzen-Blätter. Die Körner sind kleiner und runder als die Hirs-Körner, gläntzend, bald weiß, bald roth und bald gelb; er wächset gerne in leichten sandigten Boden, und liebt eine trockene und warme Lufft. Man kan Brot davon backen, welches aber eine schlechte Nahrung giebt, so kocht man ihn auch mit Milch, wie den Reiß oder Hirsen. Am besten taugt er die Hüner und Tauben mit zu füttern.

Fenster, wird nicht nur die ordentliche und gewöhnliche Oeffnung an einer Wand oder am Dach genennet, wodurch das Licht in den inneren Raum fället, und dieser, welcher sonst gantz finster seyn würde, genugsam dadurch erleuchtet wird: sondern man verstehet auch dadurch den gläsernen Vorzug vor diese Oeffnung. Ein solches Fenster bestehet aus einem eichenen oder auch aus weichem Holtze verfertigten, genugsam ausgetrockneten Rahmen mit seinem Beschlage, dessen Abtheilungen oder Flügel entweder mit gantzen Glas-Tafeln, oder mit runden in Bley eingesetzten Scheiben ausgefüllet: oder man bedienet sich an derer Stelle zu Sommers-Zeit, wie auch in warmen Ländern, und nach Beschaffenheit des Orts, gestrickter oder geflochtener, oder mit Bildhauer-Arbeit ausgeschnitzter Gitter und anderer dergleichen Arten; oder gebraucht holtzerne Laden, die entweder bloß zu einer Verschliessung mehr gedachter Oeffnungen, oder zu Bedeckung und Verwahrung der Glas-Fenster dienen müssen. Die Fenster bekommen im übrigen ihre besondere Benennung, und sind theils nach dem Ort, daran sie sich befinden, Dach-Kammer Keller-Kirchen-Stuben-Fenster u. s. f. theils nach ihrer Grösse Haupt- und Balcon-ingleichen durchgehende, Bogen-ordinaire oder gemeine Fenster, und denn Mezzaninen- oder Halb-Fenster. Zuweilen pflegt man auch solche Oeffnungen wegen des Einsteigens ausser den Laden noch mit eisernen Stäben und dergleichen Gatterwerck auf das beste und offt zierlichste zu verwahren, davon siehe Stab. Was aber mehr davon zu sagen, sonderlich wegen eines ieden Proportion und seiner äusserlichen Verzierung, siehe Math. Lexicon. Die übrigen Theile hergegen, so darbey zu betrachten vorkommen, findet man in folgenden erkläret.

Fenster-Beschläge, wird diejenige Schlösser-Arbeit genennet, so an einem vollständigen Fenster-Rahmen sich befindet, und so wohl zur Festigkeit, als auch zur Bequemlichkeit aus Eisen oder Meßing-Blech daselbst nothwendig erfordert wird: Es bestehet dieses aus Bändern, Häklein oder Häspleln, Knöpffen oder Rincken, Vorreitern und Winckeln.

Fenster-Creutz, siehe Creutz.

Fenster-Küssen oder Polster, sind nach der Breite und Tiefe des Fensters eingerichtete, ausgestopffte oder gefütterte Küssen, welche mit einem Uiberzug bekleidet, so von eben der Couleur und auch wohl von eben dem Zeuge, als die Tafel-Stühle und Teppiche, ingleichen die Vorhänge vor die Thüren genommen sind, oder doch sonsten mit denenselben gut accordiren sollen. Man pfleget sie im übrigen theils zu falbaliren, theils mit Franzen, Campanen und dergleichen Zierathen mehr auszuschmücken, auch damit sie länger sauber bleiben, und von der darauf scheinenden Sonne an der Farbe nicht verschiessen, mit von feinem Papier überzogenen Mappen zu bedecken.

Fenster-Quasten, sind gar saubere mit seidnen, Camel-haarnen, wollenen Garn oder Zwirn, von Posamentierer überzogene ablange Knöpffe von Horn oder Holtz gedrehet, welche an lange gekleppelte ihnen an Faden und Farbe gantz gleich kommende Schnuren gehangen, und diese an die Vorhänge angeknüpffet werden, vermittelst derer gedachte Vorhänge sich bequem auf- und zuziehen lassen. Zu diesem Ende werden für ein iedes Fenster vier dergleichen Quasten gerechnet.

Fenster-Rahm, heisset diejenige holtzerne Einfassung, womit die Glas-Fenster auf das beste befestiget werden. Ein vollständiger und allermeist vorkommender Fenster-Rahm, bestehet aus einem Creutz, vier Flugeln und zweyen Schößgen oder Flügelgen. Dergleichen soll von sehr wohl ausgetrocknetem Holze, und nicht übermäßig breit, ingleichen gegen die Scheiben und Tafeln schieff abgestossen, wie auch überall wohl zusammen gefüget und gut verwinckelt seyn. Uiber diese Rahmen mit und ohne Falze, und dergleichen ist unter denen beyden Handwerckern, nemlich den Glasern und Tischern, vieler Streit an einigen Orten, worüber man öffters grosse geldfressende Proeesse, ohnerachtet es eine Policey-Sache ist, verstattet, da doch, was ein jeder machen oder nicht machen soll, lediglich auf die kurtze Bestimmung der Obrigkeit ankommen solte. Uiberdem aber hat durch diese Anstalt, da man denen Tischern gewisse Rahmen allein zu machen, zugetheilet, ein Hauswirt offt viel Hinderniß in seinem Bauen.

Fenster-Stäbe, siehe Stab.

Fenugrec, suche Bocksbohrn.

Ferckel, heisset ein junges Schwein, so bald es geworffen worden, bis es ein viertel Jahr alt ist. So lange die Ferckel noch an der Mutter saugen

saugen, welches ihnen sechs bis acht Wochen verstattet wird, nennet man sie Saug- oder Sog-Ferckel, auch Spanferckel, oder Span-Sauen, nach diesem aber, und wenn man sie absetzt, welches in vollem Monden geschehen soll, werden sie Absetze-Ferckel, und denn bis sie vor den Hirten mit getrieben werden, schlechtweg Ferckel genennet. Diejenigen, so im spaten Herbst bis zu Ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur Zucht behalten, weil sie den Winter über viel im Futter zu erhalten kosten, und doch dabey nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öffters gar sterben, sondern am besten vom Sug verkaufft, oder geschlachtet und verspeiset. Die aber im Februario, Martio und sofort an jung werden, und in den Sommer kommen, konnen mit besserm Nutzen abgesetzt und erzogen werden. So pflegt man auch die vom andern und dritten Wurff kommende Ferckel lieber abzusetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten Schweinen fallen, welche wegen ihrer Schwäche vor untauglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre Zähne mit sich auf die Welt, bekommen aber auch, wenn sie fressen lernen, gar gerne die Schiefer- oder Wolffs-Zähne, welche daher also genennet werden, weil sie sehr spitzig sind, und denen andern immer vorgehen, daß die Ferckel sich damit in das Zahnfleisch stechen, und davor nicht fressen können, folglich sehr geringe werden und abnehmen: diese Zähne muß man ihnen denn mit einer Zangen abzwicken, oder sonst ausschlagen. Man mercket auch dieses Uibel an den Ferckeln gar bald, denn sie fangen ausserordentlich starck an zu schmatzen, und lassen die Körner aus dem Maule fallen. Die jungen Ferckel muß man bey Zeiten gewöhnen, daß sie fressen lernen, weil sie noch saugen, und kan man ihnen bereits in der vierten Wochen geringe Körner von Gersten ꝛc. vorstreuen, auch ein wenig Getränckе, mit Gersten-Schrot oder schwartzen Mehl gemenget vorsetzen: Doch wollen einige das reine Wasser vor das beste Getränckе der Ferckel halten, weil sie von dem gemengten gerne durchläuffig werden sollen. Mit erst erwehntem Futter und gemengtem Getränckе nun fähret man, auch wenn sie bereits abgesetzet sind, noch etliche Wochen fort, bis sie ein viertel Jahr alt worden, dergestalt, daß man ihnen solches Futter früh, Mittags und Abends iederzeit auf dreymahl vorgiebet, und ihnen das Sauffen in einem Tröglein dabey setzet, auch sie des Morgens nach dem Fressen ein wenig im Hofe ergehen lässet. Mit guter dicker Spreu soll man sie gleichfalls wohl versehen, darein sie kriechen und beysammen liegen können: Denn ie besser man ihrer, weil sie noch klein sind, wartet und pfleget, und ie besser man sie füttert, ie besser kommen sie auch zu Kräfften, und soll man ihnen also daran ja nichts abgehen lassen, weil die erste Jugend ein Grund ist, darauf die künfftige gantze Hoffnung von einem Viehe zu setzen. Denen abgesetzten Ferckeln aber, so bey guter Wart- und Fütterung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, darff man im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, als des Morgens, ehe man sie austreibet, zu Mittage, wenn sie von dem Hirten kommen, und denn auch auf den Abend geben, und müssen sie sich übrigens neben denen andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmahls aber werden sie den Winter über, wie die andern Schweine, mit Fütterung und Getränckе gewartet. Die Ferckel werden am besten, wenn sie noch an der Mutter saugen, oder doch bald nach dem Absetzen, ehe sie erwachsen, im Neumonden geschnitten; nach dem Schnitt soll man ihnen ohngefehr zween Tage gekochten Haber geben, und ihrer mit Fressen wohl warten, bis sie verheilen.

Ferckeln heißt, wenn man von den Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen spricht, so viel als Werffen, Gebähren oder Junge bekommen. Z. E. Man sagt, die schwartze Sau hat geferckelt, an stat: Die schwartze Sau hat junge Ferckeln zur Welt gebracht.

Ferendin, ist eine Art eines einfärbigen halb-seidenen und halb Lytteyenen Zeuges von runden und gedreheten Faden, dessen man zu verschiedener Auskleidung sich bedienet.

Fernabuc, ist so viel als Brasilien-Holtz.

Fern-Glas, siehe Perspectiv, im Math. Lexic.

Ferse oder Kalbe, wird eine junge Kuh genennet, so noch nicht zum Stier gekommen.

Ferte, siehe Fährte.

Fesche oder Feschke, heisset eine besondere Art Schnür-Brüste des Frauenzimmers sonder Achsel-Bänder, welche von vornen her über den dazu gehörigen Vorstecke-Latz geschnüret wird, und aus vier Theilen bestehet.

Fessel, Fössel, ist an einem Pferde-Fuß der Raum von der Röthe an bis zur Crone; dieser soll kurtz seyn, immassen die Pferde mit allzu langen Fesseln gerne eintreten, straucheln und wohl gar übern Hauffen fallen. Dieser Mangel ist insonderheit an einem Beschäller zu scheuen, weil er gemeiniglich erblich.

Fessel-wund, heißt ein Pferd, wenn es die Fessel durch Einreichen oder ungeschickliches Vorgreiffen, oder in andere Wege verwundet. Dergleichen Schaden zu heilen nehme man ein halb Pfund Speck, stecke denselben an ein Holtz, thue ein Papier darum, zünde ihn hernach an, und lasse ihn auf rein Wasser tropfen, schäume ihn darauf ab, thue ihn in eine Pfanne, und lasse ihn wieder zergehen; nehme alsdenn vier Loth gepülverte Lorbeer, und ein halb Pfund Schieß Pulver, rühre es wohl durch einander, bis es stehet, damit schmiere man das Pferd, wo es wund ist. Oder man nehme ein viertheil Pfund Baum-Oel, Grünspan und Vitriol, eines so viel als des andern, ein grosses Gänse-Ey, halb so viel Bleyweiß, stosse solches alles klein, thue es unter das inzwischen heiß gemachte Baum-Oel, und rühre es wohl unter einander, daß es zur Salbe wird. Mit dieser soll man den Schaden schmieren, vorhero

vorhero aber denselben, so er alt ist, sauber auswaschen. Man kan auch mit dem Weissen von einem Ey, Saltz, so viel man mit drey Fingern halten kan, und einem Qvintlein Alaun, alles zusammen hin und wieder gerieben, eine Salbe machen, und solche in den rein ausgewaschnen Schaden schmieren. Wenn bereits Löcher in denen Fesseln sind, muß man solche nicht zu gähe zuheilen, sondern täglich sauber reinigen, und gebrannten Hühner-Koth, oder gepülverten weissen Hunds-Koth darein streuen, oder von obigen Salben eine oder die andere nach Belieben gebrauchen, und inzwischen das Pferd in kein Wasser gehen lassen.

Fest, Festtag, ist überhaupt ein Tag, da man die ordentliche Arbeit unterlässet, und entweder ein irdisches Freuden-Fest und Wohlleben anstellet, davon bey der Wirtschafft verschiedene nach unterschiedenen Gegenden, sonderlich denen Arbeitern und dem Gesinde zur Ergötzlichkeit hergebracht und eingeführet sind, und, da sie allerhand Kosten erfodern, wohl anzumercken und in der Ausgabe darauf zu rechnen ist: oder es sind religieuse, GOtt zu Ehren, wegen allerhand Wohlthaten gewiedmete und dem Gottesdienst geheiligte, von GOtt selbst, dahin man im Alten Test. viele, im N. Test. aber den Sonntag ziehen kan, oder von der Kirche oder der Obrigkeit geordnete, folglich menschliche Festtage. Die demnach in ordentliche und ausserordentliche eingetheilet, jene aber in grosse und kleine, bewegliche, (darunter das wichtigste das Oster-Fest, indem sich die andern Zeiten sehr darnach richten) und unbewegliche unterschieden werden: Diese aber sind andere Danck- und Freuden-Feste, so z. E. wegen eines Friedens, einer Geburt, eines Sieges ꝛc. angeordnet werden. Ob nun gleich in denen Ubungen des äusserlichen Gottesdienstes, und Beobachtung solcher Zeiten ein Haus-Wirt allein seinen Gottesdienst nicht, sondern zugleich und auch alleine in dem innerlichen Gottesdienst, sonderlich aber in der Verehrung GOttes durch den Glauben an JEsum vermittelst der Beobachtung des Gesetzes der Liebe suchen muß, als welche zu erwecken und zu unterhalten jene äusserliche Zeiten und Gottesdienste angeordnet sind; so erfordert doch auch die Vermeidung aller Aergerniß, der Gehorsam gegen die Obrigkeit, die Einigkeit mit derjenigen äusserlichen Kirche, dazu man gehöret, ja die Liebe und Bemühung andere, sonderlich aber sein Haus zu erwecken, solche Feste zu halten, und sonderlich nicht aus Geitz, von seinem Gesinde Arbeit in der Wirtschafft zu fodern, oder sie dazu anzuhalten, es wäre denn ein Nothfall, und ein besonderes Liebes-Werck. Ein dergleichen ordentliches Bezeigen, wie es, wenn es aus rechtem Grunde geschicht, zum gottseligen Wandel gehöret, und die Verheissung dieses und jenes Lebens aus Gnaden hat, also glaube man auch, daß es einen grossen Einfluß in die Wirtschafft selbst habe, eine gute Meinung einem Wirt erwecke, Liebe bey seinem Gesinde und Frohnern mache, und vielen Nutzen bringe.

Fett, heisset man diejenige weisse unempfindliche, weiche und schmierige Materie, welche bey Menschen und Thieren sich an den äusserlichen Theilen meist gleich unter der Haut, wie auch an den innern Theilen als am Netz, Gedärme und um die Nieren befindet, mit unterschiedenen Pergament-Häutlein vereiniget und darinnen verwahret lieget, so sich hernach durch die Wärme bey dem Kochen und Braten auflösen, und weil es allezeit wie Oel oben auf schwimmet, gantz leichte abschöpffen und auf solche Art sammlen lässet. Es giebet aber dessen zweyerley, einiges bleibet, nachdem es durch die Wärme aufgelöset, gantz weich und schmierig, dergleichen das aus den Menschen, Schweinen, Gänsen, Hunden ꝛc. so eigentlich Fett oder Schmeer heisset; noch weicher und mehr einem Oel als Fett gleich kommend, ist das von denen Fischen, davon siehe Fisch-Thran; das andere aber, wenn es erkaltet, wird hart und feste, wie das Rinder- und Schopsen-Fett, so man auch Talck, ingleichen Unschlitt zu nennen pfleget. Will man das Fett oder Schmeer lange, ja etliche Jahr aufbehalten, lässet man es wohl aus, und siedet selbiges eine gute Stunde, wirfft in dieser Zeit auch ein wenig Saltz und Zwiebeln hinzu, fasset es in ein glasirtes Geschirr, und übergiesset selbiges zu oberst mit reinen Schöpsen-Fett, daß es dann eine gute Decke bekomme.

Fette Augen, sind ein übler Zufall vor ein Pferd. Wenn man dergleichen an einem Pferde wahrnimmt, so sperre man ihm nur die Augen mit den Fingern auf, da ein weisses Stücklein Fleisch herfür kommen wird, welches im abnehmenden Monden hinweg geschnitten werden muß, sonst druckt es dem Rosse die Augen aus.

Fette Henne, Donner-Kraut, Geschwulst-Kraut, Wund-Kraut, ist zweyerley, wild und zahm. Das wilde oder gemeine hat viele an einander hangende weisse knollichte Wurzeln, und treibt aus solchen etliche runde glatte Stengel herfür, welche an iedem Knoten zwey dicke, fette, safftige, am Rand herum etwas gekerbte und ein wenig blaulicht scheinende Blätter gegen einander über stehen, und auf den Gipffeln der Stengel Crönlein von etlichen weissen oder gelblichen gestirnten Blümlein haben. Dieses Kraut wächset gerne auf steinigten feuchten Feldern, sonderlich in denen Weinbergen, und ist vor inner- und äusserliche Verletzungen und Schäden ein vortreffliches Wund-Kraut: Massen die im Frühling frisch gegrabene Wurtzel mit so vielen Knoten, als man Knöpffe in der güldenen Ader empfindet, einem damit behafften Menschen an einem Faden zwischen die Schultern auf dem Rücken gehänget, so bald sie welcket, auch zugleich die güldene Ader heilet. Die frischen Blätter zerstossen, auf die Stirn gebunden, stillen das Nasenbluten; der Saft davon mit Gersten-Mehl vermischet und wie ein Sälblein gemacht, lindert die Schmertzen des Brandes, sonderlich der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver entstanden. Zwey Hände voll dieses Krauts in ein Maaß Wasser gesotten,

und

nd davon getruncken, oder von dem aus diem Kraut destillirten Wasser früh Morgens üchtern vier oder fünff Loth schwer eingenommen, ist gut zu allen innerlichen Verseh-ungen, verwundeten Gedärmen, in der rothen luhr, und wird auch zu äusserlichen Wunden ützlich gebraucht. Das frische Kraut mit rünen safftigen Epheu-Blättern gestossen, in ischer Butter, dazu etwas Speck geworffen, epregelt, nachgehends durch ein Tuch gerucket und erkalten lassen giebt eine treffliche Brand-Salbe. Von diesem Kraut wird eine esondere Eigenschafft gerühmet: Wenn nemich iemand aus einem Hause, der ein Erbe esselben ist, es sey Vater, Mutter, Sohn oder Tochter, auf einer Reise begriffen, und über ie bestimmte Zeit aussen bleibet, man auch eine Nachricht seinetwegen haben mag, ob er ebendig oder todt, so soll man in solchen Gedancken und in solcher Absicht, einen Stengel on diesem Kraut brechen, und ihn an einen Ort unter des Hauses Dach stecken; sey nun ie verreisete Person noch am Leben, so soll ein olcher abgebrochener Stengel anfangen, bey iner Hand lang fortzuwachsen, auch eine Zeitang grün bleiben, und von oben aus neue Blätlein gewinnen, indem die untersten allnählich nach einander verwelcken; dahingegen enn die verreisete Person todt ist, das gantze Kraut also gleich verwelcken und verderben olle. Die andere und zahme Art der Ferten Henne, oder des Geschwulst- und Wund-Krautes ist wieder zweyerley. Das grosse nit Purpurfarben gestirnten Blumen, welches eistere, dickere und grössere Blätter hat als as gemeine, und das Kriechende so kleiner an Blättern und Stengeln ist, und schöne Leibfarbene Blumen hat. Beyde Arten werden in en Gärten gezogen, und pfleget absonderlich as letztere, wenn es aufgekommen und über Winters beygesetzet wird, etliche Jahre zu auren.

Feuer oder heilige Feuer, siehe Rose.

Feuer, so eine Kranckheit an Pferden, suche Darre.

Feuer, ist das bekannte warme, brennende und durchscheinende Wesen, welches sein Leben und Nahrung von einer verbrennlichen, das ist, chwefflichten, fetten oder andern dergleichen Materie hat, dahero auch der Unterscheid seiner mannigfaltigen Flamme entstehet, welche bald oth, bald grün, bald gelb, bald weiß u. s. f. zu machen. So wenig man nun dasselbe in dem menschlichen Leben entrathen kan, inmassen es zu Verwahrung vor der Kälte sowohl, als zu der Zubereitung so vielerley Speisen dienlich ist, so sehr hat ein sorgfältiger Haus-Vater, bevorab zu Winters-Zeiten, darauf Achtung zu geben, daß es weder in der Küche, noch in Heitzung der Stuben und Gemächer Schaden verursache. Er soll dahero fleißige Vorsorge tragen, daß um den Feuer-Herd und andere Feuer-Stäten, alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern oft vorbey gehet, weder Heu noch Stroh, Hanff oder Flachs, Holtz oder Späne, oder was sonsten vom Feuer leicht ergriffen wird, hinlege, oder auch heisse Asche auf höltzerne Böden oder an dergleichen Wände schütte; daß die Oefen, Feuer-Herde, Brand-Mauern, Feuer-Mäuern oder Schorsteine wohl gemauert und verwahret seyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorsteine, Oefen und Camine zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert, gekehret und besichtiget, und wo sie denn Schaden genommen, reparirt und verbessert werden; daß die Oefen, worinnen man Feuer gebrennt, des Nachts fleißig zugemacht, das Herd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechernen Stürtze oder Feuer-Schirm bedecket, und dem Gesinde ernstlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo sie nicht in Laternen verwahret, noch vielweniger mit angezündeten Schleissen in den Vieh-Ställen, Heu-Böden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, sich betreten zu lassen, sondern allenthalben mit Feuer und Licht fürsichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanf oder dergleichen im Ofen gedörret, oder bey Lichte ausgemachet werde: daß denen Knechten, Dreschern, Fröhnern, Tagelöhnern ꝛc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmauchen nicht verstattet, sondern mit Ernst abgeschaffet werde, weil dadurch mancher schöner Hof und Vorwerck bereits in die Asche geleget worden; daß allezeit Wasser, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken und Leitern, Sturm-Fässer und Feuer-Spritzen bey der Hand und im guten Stand seyn, im Fall der Noth, und bey sich ereignender Feuers-Gefahr dieselbe nützlich gebrauchen zu können. Eben so vorsichtig und wohl ist es auch gethan, daß man des Nachts, wenn man schlaffen gehet, seine Kleider an einen gewissen Ort zusammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen sollte, man dieselbe nicht allererst aus allen Winkeln zusammen suchen, und sich dadurch, allermeist, da man ohnedem voll Schreckens ist, verweilen, und in noch grössere Gefahr und Noth gerathen müsse. Weil auch schon manche Feuers-Brunst durch Verwahrlosung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmaltzes oder Butter entstanden, wenn unvorsichtige Haus-Mütter oder unverständiges Gesinde zu Dämpfung der Flamme, Wasser in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Pfanne gegossen, und dadurch verursachet, daß der angeflammte Speck ꝛc. zur Feuer-Mäuer hinaus geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderen leichte Feuer-fangenden Ort gefallen: als hat ein Hauswirt sowol seinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichste zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer solcher Materie begegnen würde, sie ja durchaus kein Wasser darein giessen, sondern den Tiegel oder Pfanne, wenn sie darzu kommen können, so geschwind als möglich mit einer Stürtze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die hefftige Flamme dämpffen, oder aber das Gefässe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Asche schmeissen sollten. Und was dergleichen nöthige Præcau-

tionen zu Abwendung der schädlichen Wirkungen des Feuers mehr sind. Sonderlich muß man sich mit Wasser und Hand-Spritzen, ja auf grossen Gütern mit grossen Feuer-Spritzen versehen. Man hat auch eine besondere Feuer-Maschine, davon Hr. Lic. Hoffmann in seiner Einl. zur Klugheit Haus zu halten, im 11 Buche handelt, und so fort, vid. Brand. Die Köche, welche am allermeisten mit dem Feuer umgehen müssen, pflegen es einzutheilen in Braten- und Koch-Feuer; das erste erfordert, sonderlich in grossen Hof- und Gahr-Küchen, ein langes helles Feuer, deshalber einige gewohnt seyn, Fett und dergleichen fleißig dahinein zu giessen: das andere aber wird nur also angerichtet, daß einige Töpffe mit Speisen daherum gesetzet, und nach Verlangen in Sud gebracht werden können. Die gemeinsten Redens-Arten von dem Feuer sind: Feuer anblasen, heisset glüende Kohlen mit dem Munde oder einem dazu dienlichen Instrumente zu einer Flamme bringen. Feuer anlegen, anmachen, das ist, zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder schon brennend Feuer hinzu legen. Feuer anschlagen, wenn vermittelst eines guten Feuer-Stahls und Steines Funcken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieser davon Feuer fange und anglimme. Feuer auslöschen geschiehet, wenn solches mit Wasser ausgegossen, oder da ihm die Lufft benommen, ersticket wird.

Feuer-Bock, Holtz-Bock, ist ein länglichtes auf zweyen gedoppelten niedrigen Füssen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen, worauf das Holtz sowohl auf dem Herd, als in dem Ofen mit einem Ende geleget wird, damit es nicht gleich aufliege, sondern unten Lufft habe, und desto besser brenne. Wenn er über die gewöhnliche Grösse gemachet ist, heißt man ihn auch einen Brand-Bock oder Brand-Ruthe.

Feuer-Eimer, ist ein von starcken und dichten Leder in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammen genehtes, und damit es Wasser halte, wohl ausgepichtes Gefässe, welches bey entstehender Feuers-Gefahr zum Wasser-Schöpffen, und folglich auch zum Löschen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werffen und Fallen nicht, wie ander höltzern- oder irdenes Gefässe zerbreche. Ein Haus-Vater soll seine Feuer-Eimer an einem luftigen und solchen Orte haben, wo iederman frey und ohngehindert dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhafft werden kan.

Feuer-Fecher, ist ein von schmalen und dünnen höltzernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Herde angeflammet werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, sind zwey niedrige nach einem rechten Winckel zusammen gesetzte Gatter von nicht allzugrosser Höhe und Länge, welche man bey töpffernen Oefen in denjenigen Winkel aufzustellen pfleget, wo das Feuer am meisten brennend gehalten wird; sie dienen darzu, daß mit den höltzernen Scheiten die Kacheln nicht also angestossen werden können, wenn man sie in den Ofen hinein schiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beständig lieget, nicht allzusehr ausbrenne, und durch beydes der Ofen keinen zu grossen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, ist ein eisernes Instrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geschmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder versehen, vermittelst deren es auf eine lange starcke Stange fest gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas übern Hauffen zu stossen, das krumm gebogene Eisen oder der Haacken aber zum ein- und herunterreissen.

Feuer-Leiter, ist eine ausserordentliche lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eisernen Spitzen, die Leiter auf der Erden feststehend zu machen, und oben mit höltzernen Waltzen oder Rädlein versehen, solche an einem Gebäude oder auf ein Ziegel- oder Schindel-Dach desto füglicher und ungehinderter anschieben zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine solche Waltzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern sowohl, als die Feuer-Haacken sollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfordert, sicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man soll sie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewissen Zeiten visitiren, und, wo etwas schadhafftes daran gefunden wird, solches ungesäumt und tüchtig wieder ausbessern lassen.

Feuer-Lilie, siehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rothe Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet, daß folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine schwangere Frau, indem sie vor Feuer erschrickt, alsbald irgendwo am Leibe sich angreiffe, da denn an eben diesem Ort das Kind mit einem solchen Mahl bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn sie nicht die nähsten Tage nach der Geburt vertrieben werden; so hat eine schwangere Frau, wie bey anderen ausserordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung sie nicht gelanget, also auch in dergleichen Falle sich iedesmahl wohl in acht zu nehmen, daß sie nicht mit den Händen in das Gesichte fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daselbst ein dergleichen Muttermahl dadurch zuwege gebracht werde. Das eintzige Mittel, so davor, aber bald nach der Geburt, probat gefunden worden, ist die Wurtzel von Pfersig-Bäumen, wenn diese in braunem Bier dick eingekocht, und das Mahl damit gewaschen wird.

Feuer-Mäuer oder Schorstein, ist dasjenige Hauptstücke eines Wohn-Hauses, welches zu der Bequemlichkeit desselben nothwendig erfordert wird. Es bestehet dieses aus einem hohlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen, und wenigstens mit dem Forst in gleicher Höhe stehen soll, wo nicht eine ohnweit davon stehende höhere Mauer oder Dach ein anders

ders erfordert. Man theilet sie ein in gemeine und künstliche, die letzten heissen Camine, davon siehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß sie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer lassen, ausser den bereits erwehnten annoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Mäuern in ein Rohr zusammen ziehe, daß selbige gleich unten über den Schurtz enge, und sodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemachet werde, iedoch ohne den geringsten Absatz, wo sich der Rauch daran stossen könne. conf. Leutmanns Vulcan. fam.

Feuer-Rößlein, siehe **Braune Mägdlein**.

Feuer-Schirm, ist ein von verzinneten oder meßing Blech, oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfang, welcher auf drey Knöpffen stehet, und zu Bedeckung der Asche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierath auf den Küchen-Herd gestellet wird.

Feuer-Schwamm, heisset derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurtzel und aus den Stocken und Aesten der alten Eichen, Buchen und andern Bäumen wächset und dürre wird, welche man auf folgende Art zurichtet: Man kochet ihn nemlich in einer scharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach diesen wieder, und wenn er wohl trocken, schläget man selbigen recht derb, so gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anschlagen abgiebt. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Wasser kochen, so wird er um so viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, ist ein so nützlich als nöthiges Werckzeug, womit das Wasser bey entstandener Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpffet werden kan. Man hat verschiedene Arten derselben. Die Hand-Spritzen sind entweder von Holtz oder von Meßing, und bestehen aus einer Röhre, mit einem gehebe eingesetzten und darein gepaßten Stössel, welche, wenn sie mit dem Unter-Theile in das Wasser gestecket, und der Stössel zurück gezogen wird, das Wasser durch die kleine Oeffnung an sich ziehet, aber auch solches bey starker Zudrückung des Stössels, durch eben solchen Weg wieder gewaltsam von sich giebet. Einen bessern Effect thun die höltzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwey an einander befestiget einen scharffen Winckel machen, und in ein Gefässe mit Wasser gestellet, die dritte aber, aus welcher das Wasser heraus spritzt, und kleiner als die andern ist, vermittelst einer Schraube auf und nieder beweget, und also nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen sind grosse höltzerne, und darmit sie Wasser halten, wohl ausgetheerte Kasten, in welchen ein starcker meßingener Stieffel dergestalt angebracht ist, daß wenn der Kasten mit Wasser angefüllet, und vermittelst eines Schwengels die Stange gezogen wird, durch die daran liegende Rohre, ein Wasser-Strahl mit Gewalt hinaus schießt, und über die höchsten Häuser weggehet. Die Brand-Spritzen mit doppelten Stieffeln, davon der eine auf der andern niedergehet, und deren Röhren nicht Strahlenweise, wie die erst gedachten Arten thun, sondern in einem immerwährenden Guß ihr Wasser speyen, sind noch besser; weilen aber dieselben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem sie wegen ihrer Grösse nicht aller Orten durch- und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entstehet, wenig helffen können, so muß nicht nur der so genanten Schlangen-Spritze ohnstreitig der Ruhm der allerbesten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: denn diese behält eines theils vermittelst eines doppelten Stieffels, einen beständigen Wasser-Guß, andern theils aber hat sie, an stat der kurtzen meßingenen Röhre, als das vornehmste Stück dieser Erfindung, einen Schlauch oder Schlange, von zubereiteter gepichter Leinewand, oder guten Leder, welcher durch so viel Stücke als nöthig, vermittelst angesetzter Schrauben, nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenster, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauses, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführet werden kan; Ja damit das Zuschleppen des Wassers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, so gehet von dem Kasten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlange, welchen man an den nächsten Brunn oder Canal führet, auf das Ende einen Trichter stecket, diesen aber auf ein Gerüste etwas hoch stellet, und das Wasser ohn Unterlaß darein giesset, so wird der Kasten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgespritzten Wassers, mit leichter Mühe und auf der Stelle ersetzet; sondern es verdienet auch die nächeste Stelle nach dieser des sel. Leupolds seine überaus beqveme Invention von kleinen Feuer-Spritzen, welche ein Mann ohne sonderlicher Beschwerniß, vor sich wegtragen und überall hinsetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continuirlichen Spritzung das Wasser von sich speyet, und doch nur einen Stieffel oder einfaches Druckwerck hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit vielleicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwischen von derselben Beschaffenheit einige Nachricht verlanget, wird selbige in M. Joh. Georg Leutmanns Trifolio utili, antreffen.

Feuer-Stahl, ist ein wohl gestählter Eisen, so ein nöthiges Hauptstück eines vollständigen Feuer-Zeugs, und wird nach unterschiedener Forme angetroffen; bald bestehet dieser Stahl aus einem viereckigen geraden Stücke, halb aus einem flachen und mit einem Griff versehenen, halb aus einem ovalen Circkel, und was dergleichen mehr. Seine Güte bestehet darinnen, daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu spröde sey, damit er langs aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, ist eine Art harter Steine, darinnen sich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn sie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geschlagen werden,

Feuer-Funcken von sich geben. Die schwarzen und braunen gleichsam durchscheinenden, sind die besten, und geben, an einen guten Stahl geschlagen, zischende und ein langes Feuer haltende Funcken. Das Feuer-Zeug soll iederzeit mit guten Feuer-Steinen versehen seyn.

Feuer-Zange, ist ein bekanntes Werckzeug, welches aus zweyen langen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und vornen am Enden gekrümmeten Armen bestehet, um das Feuer auf dem Herde, damit zu regieren, und die Kohlen zusammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich und der Orten, nennet man sie eine Klufft.

Feuer-Zeug, ist von Holtz oder Blech, ein auf allerley Art, gemeiniglich aber ablang viereckigt verfertigtes Kästlein, worinnen der Zunder besonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch besonders lieget, damit man alles beysammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, so gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero soll in einer wohl bestellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl versehen und fertig seyn, auch seinen gewissen Ort haben, daß man ihn, wo man seiner nöthig hat, nicht allererst suchen müsse, sondern gleich auch in der finstern Nacht denselben finden könne. Ja es ist sehr dienlich, daß man in das Zimmer, wo man schläfft, dergleichen alle Abend [illegible] guter Bereitschafft zurechte setze. Eine beqveme Art von Feuer-Zeugen ist die, so wie ein Puffer oder Sack-Pistole geschäfftet, und mit einem Flinten-Schlosse versehen ist, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem besondern kleinen vermachten Behältnisse hat.

Fichte, ist ein Wald-Baum, welcher unter das so genannte schwartze und weiche Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächset. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche gantz zähe und leicht zu biegen, aber bey weiten nicht so spröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde ist. Seine Aeste hänget er unter sich, und ist also leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterscheiden, welche ihre Aeste gerader und stärcker von sich austreiben. Er hat schmale, harte und spitzige Blätlein, insgemein Taggeln oder Nadeln genannt, welche paarweis gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachsen, und immer grüne bleiben. Seinen Saamen führet er in festen mit vielen Schalen gleichsam als Schuppen verwahrten langen, und unterwerts hängenden Zapffen, aus denen derselbe, als ein kleines mit einem Flügel versehenes Hirskörnlein, im Mertzen und April ausfället, aber wegen seines vielen bey sich führenden Hartzes lange in der Erden liegen bleibet, ehe er aufgehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwischen käme, da er denn eher einwurtzelt und hervor keimet. Gedachte Zapffen sind anfänglich, wenn sie herfür wachsen, schön roth, dahero sie wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen sie nach und nach eine grüne Farbe, bis sie endlich bey ihrem Reiffthum braun gelblicht werden, da sie denn, wenn sie frisch vom Baum kommen, voller Hartz sind, und einen ziemlich anmuthigen Geruch von sich geben; wenn der Saame daraus verflogen, so fallen die Zapfen nicht mit herab, sondern schliessen sich, nachdem sie sich des Saamens entlediget, gantz feste wieder zu, und empfangen neuen Saamen, welches sie so lange continuiren, bis sie gantz alt, verdorret und verwelckt herab fallen, oder von denen Eichhörnern, welche diesen Saamen gerne fressen, ausgehölet und abgebissen werden. Das Schneideln will dieser Baum nicht wohl vertragen, es sey denn, daß solches behutsam geschehe, damit man nur die dürren, nicht aber die grünen Aeste, wie auch nur diejenigen dürren Stangen, welche von denen stärcksten und verwächsichten Stangen allbereit sichtbar zurück gedruckt worden, ab- und heraus haue, sonsten gehet es nicht ohne Schaden ab, weil durch das Schneideln der grünen Aeste einem solchen Baume gleichsam die Adern geöffnet, und die Lebens-Kräffte zum Wachsthum abgezapffet werden. Seine Wurtzeln lauffen gantz flach auf der Erden hinweg, daß er also, in Ermangelung einer Hertz-Wurtzel, vor dem Winde sich fast gar nicht erhalten kan, sondern, wo dieser Platz gewinnet, plötzlich übern Hauffen fället. Es ist auch dieser Baum so voller Hartz, daß er, wenn er gelochet und gerissen wird, das ist, wenn man die Rinde unten an dem Stamm, so hoch ein Mann reichen kan, von oben niederwerts zwey Finger breit streiffweise, an vier, fünff bis sechs Orten herunter und abziehet, jährlich dessen ein merckliches von sich heraus treibet, woraus hernach das Pech gesotten wird, und kan dieses Hartz-Reissen, alle drey bis vier Jahre wiederholet, und der Baum aufs neue gerissen werden; wiewohl mit diesem Lochen oder Reissen auch sehr behutsam verfahren werden muß, angesehen solches an keinem Orte rathsam, als wo das Holtz in solchem Unwerth, daß es gantz und gar nicht an den Mann zu bringen ist: Denn wenn die Fichte, ehe sie zwey- bis dreyspännig ist, gelochet oder gerissen wird, so wird sie von dem Risse, zehen, zwölff und mehr Ellen hinaus roth, und dahero zu Bret- und andern Nutz-Holtze unbrauchbar gemacht, es ist auch der Klöpffel, so weit der Riß gehet, zum Floß-Holtze nicht diensam, weil er durch das in einander gelauffene, und von Jahren zu Jahren verwachsene Hartz schwer worden. Dieser Baum, wenn er gerade erwachsen, lässet sich trefflich zu Schindeln brauchen, massen dieselben im Wetter dauerhaffter, als die Tännenen, weilen sie nicht so mastig von Holtze sind; iedoch ist manche Fichte voller Hartz-Gallen, welche in dem Holtze nach und nach zwischen denen Jahren, oder jährigen Trieben mitwachsen, und offt Fingers lang werden, die hernachmahls, wenn die Schindel aufs Dach kommt, von der Sonnen ausschmeltzen, da

denn

)enn durch die leeren Ritze und Klüffte der Regen eindringet, und Schaden verursachet. Die Ameisen bereiten den so genannten Wald-Rauch, von dem Fichten- und anderer Bäume Hartz, welches sie in der Nähe herum sammlen, in ihre Hauffen tragen, und daselbst zu unterst auf dem Boden verbergen; So dienet auch dieses Hartz denen wilden Schweinen zum Harnisch, als welche sich an niedergerissenen Fichten reiben, und mit dem Hartz ihre Haare und Borsten dergestalt bepichen und feste machen, daß kein Hund durch die Haut greiffen, auch fast kein Fang-Eisen oder Hirsch-Fänger durchdringen kan, sie seyen denn sehr starck, steiff und spitzig. Die Rinden werden sehr starck von denen Rothgerbern zur Garmachung der Häute gebraucht. Der Geruch von angezündetem Fichten-Holtz, soll die Fliegen und Mücken aus den Gemächern treiben, und das Holtz zu den Kleidern gelegt, verwehren, daß die Motten nicht darein kommen.

Fieber, ist eine Kranckheit, welche das Rind-Vieh, insonderheit aber die Zug-Ochsen, wenn sie in hitzigem Wetter allzusehr mit schwerer Arbeit angegriffen worden, zu überfallen pflegt, und daran zu erkennen ist, wenn sie nicht fressen wollen, und ihnen die Augen tieff im Kopffe stehen, auch dieselben gantz schwürig und triefend sind ꝛc. Diese Kranckheit zu curiren, soll man ihnen Weinreben-Blätter unter das Gras-Futter geben, oder man soll ihm die Stirn-Adern, oder aber die, so nahe bey den Ohren ist, schlagen und öffnen lassen, und ihnen allerhand kühlende Speisen, als Lattich und dergleichen Kräuter mehr geben. Wiewohl ihnen einige nur bloß in die Ohren schneiden, daß sie ein wenig bluten, und dabey die Wein-Reben-Blätter unter ihr Gras-Futter mengen. Wenn die Schaafe das Fieber haben, so pflegt man ihnen die Ader am Knoden, oder zwischen den zweyen Hornen an Füssen zu sprengen; oder man läst ihnen das Blut aus den Ohren, und giebt ihnen etwas weniges zu trincken.

Fieber-Kraut, dafür wird von denen Aertzten sonderlich und vor andern das Tausendgüldenen- und hernach das Mutter-Kraut gehalten, weil sie beyde in dieser auch denen Menschen auf vielerley Art gemeinen Kranckheit, und zwar das erste, weil es die Galle ausführet, das andere, weil es, wenn der Rücken damit gerieben wird, die Fieberische Hitze lindert, gehalten.

Fieber-Wurtzel oder Pfaffen-Pint, ist eine bald schwärtzliche bald rothe Wurtzel, davon jene die beste, und dienet gegen den Scharbock, Wassersucht, Gicht und dergleichen.

Filtz, ist eine Vermischung, so aus einer fest zusammenhaltenden Materie, und einigen Arten Haare bestehet, welche Sachen dergestalt in ein ander verwickelt und verbunden werden, daß man als wie etwa an einem Hut, auch mit der gröstẽ Bemühung kaum das kleinste Haar davon heraus zu ziehen vermögend ist.

Filtz-Laus, ist ein abscheuliches kleines breites und vielfüßigtes Ungeziefer, welches sich bey dem Menschen in der Haut einfrisset. Dagegen das Waschen mit eingeweichtem Toback hilfft.

Filtz-Kraut, siehe Flachs-Seide.

Fimmel, Femel, von den Oesterreichern Bästling genannt, ist das Weiblein vom Hanff, welches kleinere und zärtere Stengel hat, mit gelblichen Blumen, die zu Staub werden, und keinen Saamen hinterlassen. Dieser Fimmel wird eher gelb und reiff, und dahero auch eher geräufft oder ausgezogen, als das Männlein oder der ordentlich Saamen-tragende Hanff, iedoch aber in Ermangelung der Körner nicht, wie dieser gedroschen, sondern, nachdem er auf dem Felde ausgebreitet und gedörret, nachmahls in Gebünde oder so genannte Büssen oder Posen gebunden und eingeführet worden, zugleich mit dem Hanff eingeröstet. Weil der Fimmel viel zärteres Bast und klärere Haare hat, als der Hanff, mithin auch ein besseres Gespinste giebet, so pflegt man denselben unter das Flächsene mit unter zu würcken.

Fimmeln, (den Hanff fimmeln) heisset die kleinsten und subtilsten Hanff-Stengel, so nicht Saamen tragen, und der Fimmel genennet werden, sobald die Blumen anheben zu stäuben, (welches das Anzeichen, daß sie reiff sind) ausziehen und sammlen lassen.

Finck, ist ein kleiner singender Vogel, welcher seiner Grösse und äusserlichen Leibes-Gestalt nach ohngefehr einem Haus-Sperling zu vergleichen seyn möchte, nur daß jener schmäler und länglichter ist, und keinen so dicken Schnabel hat. Der Hahn oder das Männlein ist weit schöner als die Sicke oder das Weiblein, und hat einen dunckelbraunen mit blaulichten Federn vermischten Kopff, welcher im Frühling, da die andern Federlein wegfallen, gantz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines schwärtzlichtes Flecklein behält; diese blaue Farbe nimmt hinten her am Kopff den Ober-Theil des Halses, iedoch nur etwas weniges zugleich mit ein, wo sie aber aufhöret, absonderlich zur Zeit, da das Blaue nicht vorhanden ist, fängt eine angenehme ziemlich halbbraune Farbe an, welche über den gantzen Rücken hinab gehet, bis nahe an den Schwantz, allwo sie geringen Federn Platz machet; der Schwantz ist schwartzbräunlicht; dessen äusserste zwey, zu Zeiten drey, folglich vier bis sechs Federn, haben am Ende weisse Spiegel, dergleichen auch an den Diestel-Fincken oder Stieglitzen zu sehen. Von der Kehle an, bis hinunter an den Bauch, ist die Farbe bey dem Männlein Ziegel-röthlich, und wird im Frühling ebenfalls schöner, als die übrige Jahrs-Zeit; am Ende des Bauchs kommen weisse Federn, die unter dem Schwantz wiederum mit grünlichten verwechselt sind. Auf den Flügeln, welche schwartzbräunlicht, ist quer über ein schöner weisser Strich zu sehen, fast auf eben die Art, wie die Stieglitze einen gelben Strich über die Flügel haben, nur mit diesem Unterschied, daß derselbe Strich auf den Flügeln der Stieglitze an denen langen Federn sich befindet; der Fincken weisser Strich hingegen nur in kleinen über die langen oben etwas heraus reichenden Federlein bestehet. Der Schnabel dieses Vogel ist bey etlichen gantz weiß,

und bey etlichen dunckelbraun unterlauffen; er mag aber seyn wie er will, so wird er bey denen Männlein auf das schönste blau, so bald sie in den Gesang gerathen. Das Weiblein ist am gantzen Unter-Leib dunckelweiß, als ob es kothigt worden wäre; im übrigen hat es zwar einige Merckmahle von denen andern Federn, welche an dem Männlein sind, sie sehen aber gantz abfärbig, und ist weder etwas blaues noch etwas schön weisses, wohl aber auf dem Bürtzel etwas grünliches zu sehen. Dieser Vogel nähret sich so wohl auf dem Felde mit allerhand Gesäme und Würmern, als auch auf den Bäumen mit allerhand Ungeziefer, wie er denn so gar die Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbey fliegen, in der Luft hinweg schnappet; In dem Vogelbauer aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübe-Saat, durchaus aber nicht mit Hanff speisen, denn ob er gleich diesen viel lieber frisset, so ist er doch mit jenen viele Jahre lang fortzubringen, sonderlich wenn man ihm zuweilen etwas von gehackten Hüner-Eyern, oder klein geschnittenen Aepffeln vorgiebt, dahingegen derselbe bey dem Hanff-Futter nicht lange dauret, sondern bald umkommet. Sein Nest setzet er, obschon auf hohe Bäume, iedoch nur auf die untersten Aeste, und zwar iederzeit zwischen Zwiesel- oder Zwilling-Aeste so fest hinein, daß kein Sturm-Wind es im geringsten bewegen kan; auswendig bereitet er solches von lauter grauen Baum-Moos, inwendig aber füttert er dasselbe mit Wolle, Federn oder auch allerley Haaren, und bringet gemeiniglich darinnen vier bis fünff Junge aus. Er wohnet zwar mitten in denen tieffsten und viel Meilwegs langen Wäldern, und brütet doch auch entfernet von denenselben in denen Gärten und solchen Orten, wo auf viel Meilwegs kein Wald zu sehen ist, ausser der Brut-Zeit aber ist sein Aufenthalt meistentheils an denen Vorhöltzern. Sie ziehen alljährig im Herbste sowohl in geringen Hauffen zu zwantzig, dreyßigen und viertzigen, als auch und zwar öfters in grossen Schaaren bey etlichen tausenden, und zwar am stärcksten um Michaelis, doch ist dabey zu mercken, daß ein solcher grosser Hauffe, wenn er auf einen Vogel-Herd, oder sonst auf einen Ort zutrifft, der sie einzufallen anreitzet, niemahlen gantz und mit einander auf einmahl sich niederlasse, wie es wohl bey andern in Schaaren sich versammlenden Vögeln als Hänfflingen, Krammets-Vögeln und dergleichen geschichet, sondern wenn eine Schaar Fincken über einen Vogel-Herd, wo sie die lockende Fincken singen höret, in hohen Lüfften hingehet, lassen sich nur etliche wenige, bey zehen oder zwantzig, höchstens funffzig auf die Bäume, nieder, die übrige streichen fort, als höreten sie die Locke nicht, und lassen sich von ihrem Zug nicht irre machen. Doch bleiben auch etliche, wiewohl in sehr geringer Anzahl hier zu Lande, welche im Winter mit denen Emmerlingen auf die Mist-Stäten fallen, und daselbsten, wo sie keine Körner finden, den gefrornen Küh- und Roß-Mist zernagen, bis der Schnee hinweg, sie aber wiederum ihre Nahrung im Felde finden, oder nach Beschaffenheit des Ortes oder der Jahrs-Zeit des ausgefallenen Holtz-Saamens habhafft werden können. Sie werden von Bartholomäi an bis gegen das Ende des Octobers auf denen ordentlichen Fincken-Herden, in ziemlicher Anzahl, ausser dieser Zeit aber mit Leim-Spindeln und Vogel-Wänden, besonders aber im April mit oder durch den Strich gefangen. Ihr Fleisch schmecket zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wenn sie absonderlich safftig gebraten worden, schwindsüchtigen Leuten sehr dienlich. Man pfleat sie auch in Pasteten zu schlagen oder mit Aepffeln, nicht weniger auch mit Zwiebeln und gleich anderen kleinen gemeinen Vögeln zuzurichten, wie solches bereits an seinem Ort angeführet worden. Ausser dieser Art Vogel, führen den Nahmen Fincken noch verschiedene, wiewohl mit einem Beynahmen: als der **Berg-** oder **Buchfincke**, so in Oesterreich Nickawitz, anderer Orten aber Gögler, Quäcker oder Zehrling genennet wird: der **Blutfincke** oder Gimpel, auch Kernbeisser; der **Distelfincke** oder Stieglitz; der **Erlenfincke** oder Zeisig; der **Grünfincke** oder Grünling, sonst auch Hirsefinck, Gelfinck oder Goldammer; der **Hanffinck** oder Hänffling ꝛc. wovon an ihrem Ort.

Fincken-Herd, siehe Vogel-Herd.

Finger-Futteral, ist eine kleine von Silber oder anderm Blech getriebene Forme, gleich eines breiten Ringes, welche einiges Frauen-Volck um die Mitte des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger schneiden möge.

Finger-Hut, ist eine andere Art eines Futterals, welches von Silber, Meßing oder Stahl getrieben, und auf seiner äussern Fläche, mit nahe an einander gesetzten Tieff-Puncten versehen, und bey denen Nähderinnen oben gleich einem Hütlein geformet, bey denen aber, deren sich die Schneider bedienen, oben gantz offen gelassen worden. Es wird dieses bey dem Nehen über den Mittel-Finger gestecket, um sich wider das Stechen des Nehe-Nadel-Oehrs, zu verwahren. Noch anders ist diejenige Art beschaffen, so man zu dem Goldspinnen ehemahlen gebrauchet, um in währendem Zusammendrehen des Gold- und Silber-Lahnes mit dem seidenen Faden, diesen darüber lauffen zu lassen; Sie kommt in allen mit dem zuerst beschriebenen Finger-Futteral überein, nur daß die Materie daraus sie gemacht, Elffenbein und mit lauter an einander liegenden Ringlein äusserlich versehen.

Finger-Hut, Finger-Hut-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, welches einen zwey bis drey Schuh hohen Stengel treibt, und unterschiedlicher Art, iedoch aber nur der Farbe und Grösse der Blumen, nicht aber der Gestalt nach unterschieden ist. Seine Blätter sind den Borragen- oder Burretsch-Blättern gleich, ausser daß sie grösser und nicht so rauch sind. Der Stengel bekommt gleich von dem Fuß an eine grosse Menge Knöpffe, die gleichsam eine Pyramide oder zugespitzte Säule vorstellen, und

wenn die Blumen sich aufthun, so scheinet es, ob wären es lauter Finger-Hüte; daher sie, in Ansehung ihrer Figur, ihren Nahmen bekommen haben. Es giebt aber deren mit rothen, andere mit Leib-farbenen, Pfersich-Blüthfarbe, oder auch mit gelben, eisenfarbenen und gantz weissen Blumen. Sie besaamen sich selbst, wo sie einmahl in einen Garten gesetzet werden, indem sie vieles Gewürtzel machen, dahero man sich denn im Säen sowohl als auch im Verpflantzen darnach richten solle, daß man ihnen Raum gebe, damit sie nicht zu eng an einander wachsen, oder, wenn sie nahe bey andern zierlichen Gewächsen zu stehen kommen, selbigen an ihrem Wachsthum schädlich seyn und sie ersticken; doch werden sie auch durch den im Frühling auszusäenden Saamen vermehret, weil aber derselbe von weissen Blumen nicht so mit Veränderung der Farben spielet, wie bey den Agleyen, so muß man sich nach allerley Gattungen der Saamen umthun, damit nicht unverhofft eine oder die andere Sorte ausgehe. Sie blühen selten das erste Jahr, sondern gemeiniglich erst das andere: man muß aber alsdenn nicht alle Stengel Saamen tragen lassen, weil die Wurtzeln daran gemeiniglich verderben, wenn man aber die Stengel guten Theils abbricht, ehe sie in den Saamen schiessen, so treiben sie nur desto stärcker nach, und dauren wohl in das dritte Jahr, welches ausser diesem nicht geschiehet. Ob sie wohl die Winter-Kälte annoch ziemlich vertragen können, so ist es doch, wegen manchmahl allzu strenge und lang anhaltenden Frostes rathsamer, wenn sie mit Stroh überdecket, und davor in etwas beschützet werden.

Finnen, Pfinnen, sind weisse runde Körnlein, die sich allenthalben in dem Fleisch der Schweine hervor thun, und so wohl von ihrer natürlichen Unsauberkeit, als auch, wenn ihre Ställe nicht offt mit einer trockenen Streu versehen werden, und sie in feuchten stinckenden Ställen liegen müssen, herrühren. Von etlichen wird diese Kranckheit der Aussatz der Schweine genennet. Diejenigen Schweine, welche mit dieser Kranckheit behafftet sind, haben auf den Zungen kleine schwartze Blattern, und eine heissere rauhe Stimme; es kommet ihnen gantz sauer an auf die Hinterfüsse zu treten, und die Borsten, die man ihnen zwischen den Ohren, oder hinten an den Hüfften ausrauffet, sind unten an der Wurtzel, wo sie in der Haut stecken, blutig oder gelbröthlich. Man schüttet ihnen aber wider diesen Unrath zuweilen Erbsen, Hanff-Körner, oder geschrotene Wicken in den Trog, und lässet sie dieselben fressen; oder rühret ihnen das Essen, ehe man es ihnen giebet, mit einem eichenen Brand um: oder man giebt ihnen Seiffen-Laugen, oder Wasser, worein man die Hände gewaschen, zu trincken; oder leget ihnen Schwalben- und Enzian-Wurtzeln in ihr Getränck. Das beste aber ist, wenn man sie auf die Mastung stellen will, daß man sie mit einer Ladung Schieß-Pulver, oder mit pulverisirten Antimonio, eines halben Qvintleins schwer purgieret. Will man sie aber iederzeit vor den Finnen verwahren, so nehme man Lorbeer und weissen Senff, und gebe ihnen davon alle Monat etwas ein; oder man nehme Lorbeer, Schwefel und Alaun, in gleichem Gewichte, und eine Hand voll gepülverten Feuer-Mäuer-Rus, zerstosse alles, menge es wohl unter einander, und lege es ihnen in einem Säcklein ins Getränke, doch daß es alle Jahr zweymahl erfrischet werde. In wohlbestellten Städten sind eigene Leute darzu verordnet und verpflichtet, welche den Nahmen geschworner Schwein-Schauer führen, und alle Schweine, die auf dem Vieh-Marckt an Fleischer oder andere Leute verkaufft werden, vorhero werffen und besichtigen müssen, ob sie Finnen haben oder nicht, weil auf den erstern Fall kein solches Schwein verkaufft werden darff; man hat aber dabey fleißig darauf zu sehen und Achtung zu geben, daß ihnen der Verkäuffer, indem man ihnen die Zunge beschauet, nicht auf den Schwantz trete, denn so dieses geschiehet, so ziehet das Schwein die Finnen oder Pfinnen an sich, daß man sie auf der Zunge weder sehen noch erkennen kan. Einige wollen, die Schweine sollen auch die Finnen bekommen, wenn sie Wasser trincken, darinnen Eyer aefotten worden, dahero man dergleichen Wasser gäntzlich weggiessen, und nicht unter das Spülicht, so vor die Sauen kommt, in der Küchen mengen soll. Wenn ein Schwein durch eine von obigen Artzney-Mitteln von den Finnen curiret, und dieselben vertrieben worden, soll man das Schwein nicht sogleich schlachten, sondern noch etwan ohngefähr drey Wochen stehen lassen, und inne halten, weil die zergangene Finnen weit schädlicher, als die gantzen zu seyn pflegen.

Firmament, wird derjenige Raum des gantzen Welt-Gebäudes genennet, der den sichtbaren Himmel ausmachet, als woselbst uns die zwey grossen Lichter, Sonne und Mond, nebst den übrigen Planeten und vielen anderen unzehligen Sternen erscheinen. Die Alten haben ihm diesen Nahmen gegeben, weil sie sich den Himmel aus acht Crystallenen Höhlen, und über einander stehenden Kugeln zusammen gesetzt vorstellten, daran alle Sterne nach ihrer Art gleichsam angeheffet, so, daß in der äussersten und letzten Kugel die Fix-Sterne sich befänden.

Firne, heißt zwar in der Schweitz ein jähriger alter Schnee, aber bey dem Wein bedeutet es alten Wein. Daher Firne-Wein den Nahmen hat, wovon der Art. Wein nachzusehen.

Fisch, wird insgemein und in weitläufftigem Verstande, ein iedes Thier genennet, das im Wasser lebet, also, daß auch diejenige, so Schalen und Häuslein tragen, z. E. die Krebse, Austern, und alle Arten von Muscheln, darunter begriffen werden. In einer engern Bedeutung und genauerm Verstande aber werden nur diejenigen Wasser-Geschöpffe dadurch gemeinet, die Blut haben, mit Floß-Federn versehen, und entweder mit Schuppen oder mit einer glatten schlüpfferigen Haut ohne Haare bedecket sind, und denen Menschen zur Speise dienen. Es giebt der Fische demnach vielerley Arten, und kan man dieselben am füglichsten ihren Wohn-

nungen und Lagern nach in Meer-Fiſche oder Fiſche ſo in geſaltzenen Waſſern wohnen, in Fluß- Bach- und Teich-Fiſche, oder ſolche, die ihren Aufenthalt in ſüſſen Waſſern haben, und in Fiſchwerck mit Schalen eintheilen. Die Meer Fiſche ſind entweder Tiefffiſche, welche in der Tieffe oder im Grund des Meeres wohnen, und wegen Mangel der Sonnen-Strahlen und Härtigkeit des Fleiſches, die geringſten ſind; oder Strand-Fiſche, welche zwar von dem Auswurff des Meeres ſich nehren, aber doch weil die Ufer oder der Strand von der Sonnen mehr erleuchtet, und ſie ſelbſt durch ſtete Bewegung die Unſauberkeit der Nahrung einiger maſſen wieder los werden, denen Tieff-Fiſchen an Gütigkeit vorzuziehen ſind; oder auch Klippen-Fiſche, welche an Meer-Felſen und Stein-Klippen, da das Meer durch den Trieb der Winde ſtets anſchlägt, ſich aufhalten, und wegen ſothaner ſtetigen Bewegung, vor die beſten gehalten werden. Diejenigen Fiſche, die auſſer dem Meer und Saltz-Waſſer anzutreffen ſind, und in Flüſſen, Böchen, Seen, Teichen, auch Gräben, Pfühlen oder Dimpffeln, und dergleichen ſüſſen Waſſern ihren Aufenthalt haben, auch daher Fluß- Bach- Teich- oder See-Fiſche genennet werden, laſſen ſich wieder in ſchuppige und in glatte, die keine Schuppen haben, abtheilen, wovon dieſe vor weit nicht ſo geſund, als jene gehalten werden. So theilet man ſie auch ein in ſolche Fiſche, die ſich gerne in denen mit Kieß und Steinen verſehenen Waſſern aufhalten, und die in Teichen oder Flüſſen, ſo einen ſchlammigten oder leimigten Boden haben, am beſten ſtehen, wachſen und fortkommen. Fiſchwerck mit Schalen oder Schalen-Fiſche ſind entweder dünnſchälige, als wie die Krebſe, oder dickſchälige, wie die Auſtern ꝛc. Die meiſten Fiſche ſind zwar gut zu eſſen, aber nicht alle geſund, geben auch nicht alle gleiche gute Nahrung; auch haben ſie nicht alle zu iederzeit einen guten Geſchmack, daher iſt der Aal nur gut im Winter, und von Oſtern bis zu Anfang des Herbſts, am beſten aber um die Erbſen-Zeit; die Aſche iſt am beſten im Auguſto und im Herbſt; der Bärſch iſt auſſer im Mertz und April, als zu welcher Zeit er laichet, allezeit gut; die Braſſen und Naſſen ſchmecken wohl im Februario und Mertz; die Gründlinge vom Februario bis im May; der Hecht iſt im Julio und Auguſto am allerbeſten; der Karpfe im Herbſt und das gantze Jahr, ausgenommen von Oſtern bis Pfingſten; die Krebſe dienen nur in den Monaten, die kein R haben, als im May, Junio, Julio und Auguſt; die Lampreten ſind gut im May; die Neun-Augen am beſten im Februar und Mertz; die Schleyen im Mertz und Brach-Monat. Uiberhaupt ſind alle Fiſche, wenn ſie laichen, am ungeſchmackteſten und ungeſundeſten. Uiber dieſes kan man annoch in Erwehlung derſelben ſich folgendes zur Haupt-Regel dienen laſſen: Die ſo in ſteinigten, harten und friſchen Waſſern ſich aufhalten, ſind geſünder, als diejenigen, ſo in weichen, ſumpffigten oder ſalzigten Waſſern wohnen. Jedoch können die See-Fiſche, denen an der See wohnenden Leuten nicht ſo viel ſchaden, als denen davon entfernten. Und weil manche wegen des übeln Bodens, und des darüber ſtehenden, auch nicht gnugſam abflieſſenden Waſſers, darinnen ſie ſtehen, ſchlammenzend und übel ſchmeckend ſind; ſo können dieſelben, in den friſchen Fiſch-Hältern oder Fiſch-Käſten, auf folgende Art wiederum verbeſſert und ſchmackhafft gemachet werden: zuvorderſt ſchmeiſt man ihnen aus Letten oder Thon, darein klarer Sand vermenget, gemachte Kloſe oder Knaeln in dieſe Behältniſſe, wodurch ihnen anfangs, wenn ſie ſolche als eine Nahrung genieſſen, die Därmer gereiniget werden; Wenn dieſes einige Tage geſchehen, macht man eben dergleichen Knaeln aus Thon, mit etwas geröſtetem Gerſten-Mehl und Honig wohl unter einander gemenget, und wirfft ihnen dieſes für, davon ſie alsdenn nicht nur ſchmackhaffter, ſondern auch, wenn einige Zeit damit continuiret werden kan, recht fett werden. Ihre Zubereitung iſt vielfältig. Man pfleget ſelbige einzuſaltzen, zu räuchern, zu mariniren, oder friſch zu ſieden, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brüh, zu backen und zu braten ꝛc. Wie dieſes bey Beſchreibung eines ieden Fiſches nach ſeiner Art angewieſen wird; Nur iſt überhaupt von dem Sieden noch zu mercken, daß diejenigen Fiſche, welche hartes Fleiſch haben, mit einem Stückgen darzu geworffener Butter geſotten werden müſſen, vermittelſt deſſen ſelbige ſich weich ſieden.

Fiſch-Aer oder Meer-Adler, iſt eine Art der Adler, die ſich von Fiſchen nähret, und daher auch am Meer und groſſen Seen ſich aufhält, auch unter allen das ſchärffſte Geſicht haben ſoll. Seine Farbe iſt falb und dunckel mit weiſſen Strichen, unten am Bauch aber weiß mit ſchwartzen Flecken, an Füſſen iſt er blau. Er hat zweyerley Füſſe, der eine iſt wie ein Gänſe-Fuß, damit ſchwimmet er auf dem Waſſer, wenn er mit dem anderen, der wie ein ordentlicher Adler-Fuß den Raub ergreiffet. Colerus in ſeiner Oeconomia ſchreibt von ihm, daß wenn er fiſchen wolle, ſo flöhe er in die Höhe, und lieſſe aus ſeinem Schwantz eine feuchte Materie in das Waſſer herab trieffen, dazu ſich die Fiſche gerne ſammleten, welcher Fiſch nun ein klein Tröpfflein von dieſem Fett bekäme, der werde alſobald matt, und ſchwimme auf dem Rücken, da denn hernach dieſer Vogel gut fangen habe. Daher leget man dem Fett gedachten Vogels die Eigenſchafft zu, daß wenn davon etwas in einen Teich gethan werde und die Fiſche ſolches genöſſen, man dieſe alle mit den Händen fahen könne.

Fiſch-Angel, ſiehe Angel.

Fiſch-Beeren, Fiſch-Hame, iſt ein tieffes rundlicht geſtricktes, an einer weiten höltzernen Gabel mit einem Bügel befeſtigtes Netze, deren man von groſſer und kleiner Sorte hat. Die groſſen, womit man in flieſſenden Waſſern oder Teichen fiſchet, müſſen etwas weitläufftig und mit groſſen Maſchen geſtr

ſeyn

seyn, damit die kleine Fisch-Brut dadurch fahren, und im Wasser zurück bleiben möge. Mit den kleinen aber, welche auch kleinere Maschen haben, pflegt man meistentheils nur die bereits gefangenen Fische aus dem Fisch-Kasten oder andern Fisch-Behältnissen heraus zu fischen.

Fisch-Bein, ist nach einiger Meinung der Bart, nach anderer aber der Kiefer des Wallfisches, so ihm an stat der Zähne, weil er keine hat, dienet. Es wird dasselbe in Stäbe gespalten und zertheilet, wie es denn gleichsam Schichtenweis über einander gewachsen, davon hernach anietzo sehr vieles zu den Reiffen-Röcken, wie auch zu Aussteiffung der Lätze, Brust-Stücken, Schnür-Brüsten, und mancherley anderen Sachen mehr verbrauchet wird: dahero gedachte Reiffen-Röcke zum Unterschied derjenigen, wo an stat des Fischbeins Bast-Stricke, oder andere starre Sachen hinein genehet sind, auch Fischbein-Röcke genennet werden.

Fisch-Bret, ist ein plattes rund formirtes Bretlein, mit einer Handhabe, worauf die Fische gerissen werden, und welches, wenn dieselben gesotten, über den Fisch-Kessel zur Abkühlung gedecket wird.

Fisch-Buch, Teich-Buch, wo eine Herrschafft viele und grosse Teiche hat, pflegt man um besserer Ordnung willen ein richtiges Fisch-Buch zu halten, darinnen alle Teiche eingezeichnet sind, und dabey deutlich und ausführlich mit angemercket ist: wie sie heissen, oder wo sie liegen; wie viel Acker, Morgen, oder Tagwerck sie halten; ob sie für die Brut, Streich-Karpffen, Sätzlinge oder grosse Fische gehören, das ist: Ob sie Streich-Teiche, Erstreck-Teiche, oder solche Teiche sind, in welche der dreyjährige Satz zu seinem Wachsthum und zu künfftiger Speise, oder Verkaufung eingesetzet wird; mit wie viel Schocken; zu welcher Zeit iedweder, auch mit was für Art Fischen er besetzet worden; wie groß der Satz gewesen; und wie lange beyläufig, derselbe zu stehen und zu wachsen habe; es soll auch ieglichem Teiche die Zeit, wie viel Tage derselbe abzulauffen haben müsse, mit angemercket werden. Ein ieder Teich soll im Buch etliche leere Blätter haben, darinnen von Jahr zu Jahr, so wohl die Besetzung, als auch das Fischen, nebst dem Gewicht und Grösse der Fische, eingezeichnet, nicht weniger, wenn Schleyen, Karauschen oder andere Fische mit in die Teiche gesetzt worden, ihre Zahl, Grösse und die Zeit mit angemerket sey, denn wenn man siehet, wie wohl oder schlecht die Fische in einem oder dem andern Teiche zugenommen, und die Anzahl und Grösse der Sätzlinge, mit dem Gewicht der Fische conferiret, wird man bald finden, ob der Teich zu wenig besetzt oder aber übersetzt worden; ob er fetten oder magern Grund und Weyde hat, und darauf kan man ein andermahl seine Absicht machen, nicht weniger, wenn ein Teich wohlgewächsige Fische gebraucht, die Ursache dessen betrachten, und auf Befinden mit den andern gleicher Gestalt verfahren.

Fischer, wird derjenige genannt, welcher die Kunst gelernet, die Fische so wohl in Flüssen und Bächen, als Seen und Teichen, auf allerhand Arten zu fangen, als wovon er eigentlich Profession macht, und sein Brot damit verdienet. Er soll ein arbeitsamer, gesunder und dauerhaffter Mann, auch dabey munter und verschlagen seyn, damit er der Fische Natur und Gang desto besser beobachten, auch derselben List und Geschwindigkeit begegnen möge. Er muß seinen Zeug an Netzen, Reussen, Hamen, Garn-Säcken, Ketschern, Gefässen und andern, reichlich, das ist, ein iedes mehr als einmahl haben, damit er, wenn etwas schadhafft wird, gleich ein anders an dessen Stelle haben, und durch Ausbesserung des beschädigten am Fischen nicht gehindert werden möge. Er muß seine Netze und Reussen selbsten stricken und flechten, auch ausbüssen oder ausbessern können, nicht weniger die eigentlichen Laich-Zeiten der Fische, ingleichen was die Fische zu ieder Jahrs-Zeit am liebsten zu essen pflegen, wie sie sollen geködert werden, und dergleichen ausbündig wissen und verstehen. Er muß die Teiche bey grossem Froste, hin und wieder fleißig aufeisen, und fein grosse Wuhnen machen, damit die Fische recht Lufft bekommen, die Teiche zu solcher Zeit so viel immer möglich in vollem Wasser erhalten, und bey angehendem Frühling, das Schnee-Wasser daraus ab-hingegen mit frischem Wasser wieder voll laufen lassen, damit sie den folgenden Sommer über, ihr Wasser behalten mögen; das Rohricht aus den Teichen zu rechter Zeit hauen, und was dergleichen Verrichtungen mehr sind, so in eines Fisch- oder Teich-Meisters Amt einlaufen, und behörigen Ortes mit angeführet sind.

Fischerey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen. 1) Vor allerley Fisch-Wasser, denn die Fischerey in die wilde und zahme eingetheilet wird. Die wilde Fischerey begreifft alle Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Besetzung nöthig haben; die zahme aber bestehet aus ordentlichen angelegten Teichen oder Canälen und Fischhältern, so zu gewissen Zeiten besetzt, und gefischet werden müssen. Wer im Stande ist, dergleichen Fischereyen kaufen zu können, und welche zu kaufen Lust und Gelegenheit hat, der erkundige sich vorhero bey der wilden Fischerey: Ob er in denen Flüssen und Bächen, die er kaufen will, die Fischerey unstreitig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helffte fischen dörffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unstreitig? was vor Sorten und Arten von Fischen in denen Wassern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Aalraupen und dergleichen, auch wie hoch sich der Nutzen in mittelmäßig- und gemeinen Jahren belaufe? ob auch Krebse vorhanden? ob

die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob sie in Winters Zeiten überfrieren oder offen bleiben; wie hoch sie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Bey der zahmen Fischerey hat man zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Abläße an denen Teichen in baulichem Stande? und ob sie nicht mit Schilff-Gras bewachsen? ob sie weit oder nahe gelegen? ob sie nahe beysammen liegen, daß die Fische in einem zusammen gebracht, und nachmals mit desto geringerer Mühe und Unkosten gefischet und abgeführet werden können? wie der Grund beschaffen, ob er leimigt, kiesigt oder morastig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch Mossentzen (Mosseinen) oder nach dem Morast schmecken? ob das Vieh täglich, oder doch öffters zur Tränke dahin getrieben werde, als wovon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben ob sie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen sie dorten besser wachsen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fisch-Gevern und andern Raub-Vögeln weggefangen zu werden in Gefahr sind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fische gerne abstehen. Ob Brunnen-Flüsse darein fliessen, und ob sie zu Forellen taugen? ob sie in dürren heissen Sommer-Tagen stets Wasser genug halten, oder aber nur vom Schnee- und Regen-Wasser gefüllet werden müssen, und also bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine bequemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten frischen Brunnen-Quelle, oder sonst fliessenden Wasser und Bächlein, so stets darein fliesset, erfrischet werden: denn solches fliessende Wasser treibet das andere stillstehende oder erste Wasser hinweg, und lässets nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fische desto leichter, scheinbarer und grösser werden, denn ein faules immer stillstehendes Wasser, giebt den Fischen böse Nahrung, machet auch derselben Fleisch ungeschmackt und ungesund zu essen. Ob des Wassers Art und Eigenschafft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fischhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Sätzlinge und Speise-Fische zu erhalten, vorhanden? ob die Fische um einen guten Werth in der Nachbarschafft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein fliessenden Gewässer sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzet werden müssen? denn es ist kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan. Ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme auch durchreissen, oder sonst die Fische aus den Teichen ausheben und andern Teichen und Wassern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fischerey auch vor die Gerechtigkeit zu fischen genommen, welche heut zu Tage in grossen Flüssen mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeitliches Regale ist: doch ist einem ieden erlaubt, auf seinem eigenen Grund und Boden, Teiche, Behälter, und andere beschlossene Wasser zur Fischerey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Personen und Gemeinden mit der Fischerey in denen an ihre Güter und Dorffer stossenden kleinen Flüssen und Bächen von dem Landes-Fürsten beliehen sind. 3) Wird unter dem Wort Fischerey auch der Fischfang, das ist, die Art und Weise zu fischen, oder der Fang der Fische verstanden. Dieser ist mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fische, die gefangen werden sollen. In grossen Wassern, so flache Ufer haben, fischet man mit langen und breiten Netzen oder Fisch-Wathen, welche mit unten anhangenden Bley-Stücken oder Eisen-Gewichten beschweret, und oben mit vielen eine Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefftеten von Pantoffel-Holtz, dürren Weiden- oder Bircken-Holtz, oder Pappelweidenen Rinden gemachten Flossen, welche das Garn in die Höhe halten, versehen sind, diese Netze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fischern gezogen, und wenn man die Fische beschlossen, heraus ans Land geschaffet. An tiefen Oertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und sich oben enge mit einem Seil zusammen ziehen lassen; diese werden also in das Wasser geworffen, daß sich das Netz in der Runde auf demselben ausbreite, und mit dem Bley schnell zu Boden sincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zusammen drehet, so fället es wegen des anhangenden Bleyes auch unten zusammen, und beschliesset also alles, was von Fischen darinnen ist, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geschafft werden. Bey kleinen Flüssen und Bächen, bedienet man sich der so genannten Garn-Säcke und Netze, welche von einem Rand des Flusses bis an den andern reichen, und also den gantzen Fluß in der Breite mit überstellen, da denn vor dem Netze den Fluß aufwerts, etliche in einem Kahn die Fische mit denen Trampen, Strudeln oder Stor-Stangen, aus ihren Löchern und Hohlen in das Garn jagen, in welchem sie sich verwickeln und gefangen werden. Man fischet auch in denen kleinen Flüssen und Wald-Bächen, mit grossen und kleinen Fisch-Beeren oder Fisch-Hamen; wo nun die Fischer meinen, es sey etwas vorhanden, setzen sie den Beeren vor; einer stöhret mit der Fisch-Trampe unter die Wurtzeln der an dem Ufer stehenden Bäume, erschreckt also die darunter verborgenen Fische und jaget sie hervor, daß sie mit grosser Furcht entfliehen, und in den Beeren fallen; so bald derjenige, der denselben hält, dieses vermerckt, hebt er den Beeren empor, und schafft die Gefangenen heraus in einen Fisch-Kasten, oder in das am Ufer mit Wasser angefüllte Fisch-Wännlein. Oder: die

Breite des Flusses wird mit dicht an einander gefügten Beeren wohl versetzt, daß sie von einer Seiten, oder von einem Ufer des Wassers bis zum andern reichen, hernach gehen die andern mit Strudeln oder Trampen, treiben und jagen die Fische, stieren auch unter alle grosse im Fluß liegende Steine, weil die Forellen gerne darunter rasten, bis sie solche in die Hamen oder Fisch-Beeren jagen. Hieher gehöret auch das Fischen mit denen Reussen, die an solchen Orten in den Flüssen auf den Grund gesencket werden, wo man weiß, daß die Fische ihren Strich hin zu nehmen pflegen. Man muß sie iederzeit mit dem Mund-Loch nach dem Strom richten, weil die Fische gegen und nicht nach dem Wasser ihren meisten Gang haben: Damit sie aber desto lieber eingehen, werden dieselben mit allerley Rödern oder Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden von den Fischern auf den Abend gelegt, und des Morgens wird wieder dazu gesehen. So lange die Laich-Zeit der Fische währet, nemlich von dem April und May an bis in den Augustum, ist das Reussen legen verboten; es fangen sich aber die Fische lieber im Frühling als im Herbst. Von der Angel-Fischerey ist vorn schon unter dem Wort Angeln, ingleichen von der Eis-Fischerey auch an seinem Orte erwehnet. Die Fischerey in den Teichen, wird beydes im Frühling und im Herbst vorgenommen, nachdem nemlich die Teiche in einer Landes-Art liegen, da man sie zu einer von gedachten beyden Jahrs-Zeiten am nützlichsten verkaufen und an den Mann bringen kan. Als im Catholischen werden die Fische am meisten zur Fasten-Zeit gesucht, um Leipzig gegen die Meß-Zeiten nach Ostern und vor Michaelis, u. s. w. Nachdem nun der Teich groß oder klein ist, und nachdem er viel oder wenig Wasser hat, darnach muß man auch vorher den Schlegel, Zapffen oder die Bretlein am Ständer ziehen, damit der Teich zu der Zeit, wenn man fischen will, recht bequem darzu seye. Solches Fischen geschiehet früh Morgens in der Kühle am besten, denn da bleiben die Fische lieber, lassen sich auch lieber führen. Wenn man nun mit der Wathe oder dem Fisch-Netze ziehet, pflegt man im ersten Zug meistentheils Hechte zu bekommen, weil dieselben nicht gerne im trüben Wasser bleiben; im andern und dritten Zuge aber, wenn das Wasser gantz aufgetrübt worden, werden erst die Karpffen gefangen. Bey iedem Zuge werden die Fische von dem Fischer sortiret, die Hechte alleine, die grossen und kleinen Karpfen, iede Sorte alleine, und die Speise-Fische auch alleine, in die beym Auszug stehende und mit frischem Wasser gefüllte Fisch-Wannen gethan, hierauf gewogen, und wenn sie von iemanden behandelt, demselben sogleich übergeben, oder aber, wo man sie nicht gleich verkauffen kan, in die nächstgelegene Behälter, welche Ständer mit Vorsetz Bretlein haben, kan man das Ausreissen der Fische mit einem vorgesetzten Drat-Gitter, welches so eng seyn muß, daß kein kleiner Fisch mit durchgehen kan, bey Schlegeln oder Zapffen-Ständern aber damit verhüten, daß anfangs der Zapffen nur ein wenig gelüfftet, hernach aber auf die Helffte gezogen wird, damit das Wasser fein sacht ablaufe, so bleiben nicht viel Fische im Schlamm stecken, dabey denn die Fischer wohl Achtung geben müssen, daß sie die im Schlamm liegende Karpffen nicht gar vertreten. Man soll auch diese Fische beym Herauslangen nicht grob drücken, stossen oder werfen, sondern fein gelinde und sittsam mit ihnen umgehen, sonst werden sie matt und schwach davon, dauren nicht gerne, und sind weder in den Fischhältern lange zu behalten, vielweniger über Land zu führen. Wenn etwan bey dem Ablassen etliche Fischlein durch das Zapffen-Loch mochten in die Ablaß-Rinne gekommen seyn, also daß sie darinnen bleiben und verderben müsten, so verstopffet man den Ablaß, bis sich dabey wiederum eines halben Knies tieff Wasser gesammlet hat, alsdenn ziehet man den Zapffen wieder jählings heraus, und setzet am Ausgang der Ablaß-Rinne einen Fisch-Hamen oder Beeren vor, oder verwahret den Abfall ausserhalb des Dammes mit einem Zaun, so stosset das starckfliessende Wasser die Fische durch die Ablaß-Rinnen heraus, welche sodenn entweder sich selbsten in dem vorgesetzten Hamen fangen, oder vor dem Zaun stehen bleiben, und allda heraus gelanget werden können. Wenn man nach vollendeter Fischerey die Karpffen, Hechte oder Sätzlinge von einem Teich zum andern, oder auch über Land führen will, muß solches bey kühlem Wetter, oder wo es zu heiß, bey Nacht-Zeit geschehen, die Fässer oben auf drey qver Finger weit leer gelassen, damit die Fische ihre Köpffe nicht aufstossen mögen, und die Spund-Löcher mit Stroh verstopfft werden, dadurch sie dennoch frische Lufft haben können, daß auch die Fische in diesen Fässern nicht abstehen, sondern im Fahren wohl halten und stets frisch bleiben mögen, soll man oben in iedes Faß, wenn es gefüllt ist, entweder vor einen Dreyer Pfeffer, oder ein wenig Petersilien hinein streuen, oder auch in iedes Faß etwan drey Stück Schleyen, so man deren hat, unter die Karpffen oder Hechte thun, welche nicht ruhen, sondern immerzu unter den Fischen arbeiten, als wovon diese gleichfalls frisch bleiben, und nicht leichte abstehen. Sonst soll auch beym Auf- und Abladen allezeit iemand an der Deichsel oder bey dem Faß stehen, und solches rütteln und bewegen, daß sich das Wasser rühre; also soll man auch im Fortführen ohne sondere grosse Noth nicht stille halten, unterdessen aber doch offt dazu sehen, ob die Fische nicht mit den Mäulern in die Höhe gehen, welches ein Zeichen, daß sie matt sind, da man ihnen denn wieder frisches Wasser geben muß, daß das Faß, welches in-

zwi-

zwischen beweget oder gerüttelt werden muß, übergehe, und der Schleim von den Fischen wegkomme, ehe man aber wieder fortfähret, soll das Faß wieder, wie vorhero, auf drey quer Finger tieff abgelassen werden. Wenn zur Winters-Zeit Fische über Land geführet oder getragen werden müssen, da sie manchesmahl so starck gefrieren, daß sie wie ein Stücke Holtz starren, und sich nicht biegen lassen, ist das beste Mittel, sie nur alsobald in kaltes Wasser zu legen, welches den Frost dergestalt aus ihnen ziehet, daß man das Eis oben von den Schuppen abstreichen kan; oder man darff sie auch nur in eine warme Stube bringen, so thauen sie auf und werden wieder lebendig, wiewohl diese weit nicht so gut schmecken sollen, als diejenigen, so auf die erste Art wieder zurechte gebracht worden. Die Fischerey in Seen, die in ihrer Grösse und Weite auf etliche Stunden oder Meilwegs weit sich erstrecken, und sehr tief sind, erfordert einen unverdrossenen, wachsamen und hurtigen, mit allerhand nothdürfftigen Fisch-Zeuge und Kahnen gerüsteten Fischer, welcher der Strich- und Laich-Zeit aller, oder doch der meisten und besten See-Fische kundig sey, weil sie zu solcher Zeit am leichtesten zu fangen, sonsten aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde. Hiernächst muß dergleichen Fischerey, früh ehe die Sonne aufgegangen, und Abends nach ihrem Niedergang, bey stillem Wetter, auch besser bey trüben und mittelmäßigen, als klaren und grossen Wasser, ingleichen mit Beobachtung des Windes angestellet werden, dergestalt, daß, was das letztere anbelangt, der Fischer, wenn der Süd-Wind wehet, die Netze gegen Norden, und wenn man Nord-Wind hat, gegen Süden ziehe, und eben dieses auch mit Osten und Westen in Acht nehme. Man kan vorhero durch eingeworffene Speisen die Fische an einen Ort, wo man fischen will, hingewöhnen. Die Nacht-Fischerey oder das Fischen bey der Nacht ist, ausser wo eine Herrschafft selbsten zu Zeiten dergleichen zur Lust vornimmt, billig eine in allen Fisch-Ordnungen verbotene Fischerey, durch welche, weil sie gemeiniglich nur von eigennützigen Leuten und bösen Buben vorgenommen wird, auch das beste Fisch-Wasser in kurtzer Zeit völlig ausgeödet werden kan. Es pflegen aber dergleichen Mause-Köpffe bey der Nacht an den Flüssen auf Kähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Gestade mit Stroh-Fackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und so wohl die dem Schein des Lichtes zueilende Fische, mit alten stumpffen Plempen und Degen auf die Köpffe zu schlagen, und folglich wegzufangen, als auch die Krebse, die gleicher Gestalt aus ihren Löchern dem Lichte zueilen, heraus zu langen. Wenn eine Herrschafft, wie obgedacht, sich mit Nacht-Fischereyen eine Lust machen will, dörffte sie solches wohl am besten mit einer Laterne, auf folgende Art ins Werck richten können: Diese Laterne muß von Kupffer oder von Bley drey oder vier Schuh weit gemacht seyn, und in der Mitten spitzig zugehen, damit sie desto besser kan in die Tieffe gesencket werden, aussen muß sie überall mit eisernen Ringen beschlagen seyn, auf daß man sie, wenn sie hinab gesuncken, unter dem Wasser fortziehen kan. Oben von der Laterne gehet eine Röhre in die Höhe, welche funffzehen bis zwantzig Schuh lang, und einen Schuh weit seyn muß. Hiernächst ist nöthig, daß diese Laterne in ihrer Weite unterschiedliche Fenster, und zwar fünff oder sechse und etliche helle gläserne Spiegel darinnen habe, alle Fugen aber mit Pech wohl verschmieret seyn, damit kein Wasser hinein dringen könne. Diese Laterne lässet man mit Anhängung eines Gewichts an dem verlangten Ort ins Wasser, daß die Röhre nur etwan ein paar Schuh weit aus dem Wasser heraus reiche; durch diese Röhre aber wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelassen, die, gleich einer Schiffs-Lampe also zugerichtet seyn muß, daß das Licht allezeit gerade stehe, man mag sie bewegen, wie man will; solchergestalt scheinet nun das Licht durch die Fenster im Wasser, und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurücke prallen, giebt es unter dem Wasser ein grosses Licht, das sehr weit zu sehen ist, auf welchem Schein eine grosse Menge Fische herzu schwimmet, die alsdenn mit Netzen (worzu die dreyfachen mit beyderseits äussern Spiegeln, und inwendig mit dem Jungarn die tauglichsten sind) gefangen werden können. Endlich ist noch eine wiewohl unzuläßige und höchst strafwürdige Art von einer Fischerey, da böse und ungewissenhaffte Leute durch allerhand verbotene Stücklein, z. E. aus gewissen Sachen verfertigte Kügleln ins Wasser werffen, die Fische betäuben, und über sich zu schwimmen nöthigen, wordurch sie nicht allein die Fische ausöden, sondern auch die Wasser selbst, sonderlich wenn es stehende Wasser sind, mit einem gifftigen Geschmack verwüsten, inficiren, und in Grund verderben, dergleichen Leute billig, auf Betreten mit starcker und unnachläßlicher Leibes-Strafe angesehen, auch allen Apotheckern und Materialisten verboten werden sollte, die darzu dienlichen Körner und andere dergleichen verdächtige Waaren gar nicht, oder doch wenigstens nicht iederman so gar gemein zu verkauffen.

Fisch-Fang, heisset zwar eine iede Art, dadurch man die Fische in denen Wassern auf ihrem Wege wegfischet, davon unter den Worten Fischerey und Fisch-Weide genugsam gehandelt worden; da aber alle diese Arten die Fische zu fangen auf eine gewisse Zeit, und offt mit vielen Bemühungen und Unkosten anzustellen, auch bald an diesem bald an jenem Ort vorgenommen, und folglich nach Gefallen verändert werden können; so hat man hier noch eine andere nicht gar unebene Art eines beständigen und unveränderlichen Fischfanges anführen wollen, derer *Calerus* in seiner Oeconomia lib. 16 cap. ultimo gedencket, daß er sie bey einem von Adel gesehen, welches also lautet: I Es flosse ein Fisch-reicher

Fluß vor seinem Garten und der daran liegenden Wiese vorbey, durch welche letzte ein Graben gieng. In diesem und zwar nahe am Fluß war ein Fisch-Kasten, ohngefehr 3 Ellen hoch, 2 Ellen weit und 6 Ellen lang fest gemachet; gedachter Fisch-Kasten war an der Seiten, wodurch von oben herab das Wasser durch den Graben aus dem Flusse lieff, gleich wie eine grosse Fisch-Reusse zugerichtet, damit man die Fische fähet, um die Löcher aber, wo sie durchkriechen musten, und wo man sonst die Ruthen spitzig hinaus gehen lässet, waren stat dieser etwas lange Drat-spitzen, damit die Fische wie bey den Reussen wohl hinein kriechen, aber nicht wieder zurück gehen können. Hinten am Ende des Kastens ist ein grosser Schieber gemachet, der sich auf und zu schieben lässet, wie in Mühlen die Schutz-Breter. Wenn des Morgens oder Mittags, wenn man essen wolte, oben die Thüre, womit der Kasten verschlossen werden konte, aufgethan wurde, konte man heraus fischen, was man vor die Haushaltung benöthiget, und was etwa noch übrig gefunden wurde, hat man das unterste Schutz-Bret aufgezogen, und solche Fische durch das Gräblein unten in einen grössern Hälter gejaget, da man sie zu fernerm Nutzen aufbehalten.

Fisch-Garn, siehe Fisch-Netz.

Fisch-Haken, ist ein mäßiger eiserner an einer langen und leichten Stangen befestigter Haken, Tab. II Fig. 4, dessen sich die Fischer bey Hebung der Reussen, Garn-Säcke und dergleichen bedienen.

Fisch-Hälter oder Behälter, sind kleine Teiche, worein die in die Haushaltung nöthige und zur Verspeisung bestimmte Fische gesetzet werden, daß man sie, wo es die Nothdurfft erfordert, ohne beschwerliche Mühe fangen und heraus langen könne. Sie werden dahero bey Land-Gütern nicht gerne weit vom Wohnhause, und an einem solchen Orte angeleget, wo der Fischer darauf Achtung geben kan. Vor allen aber muß man auf ihren Boden, und auf die Beschaffenheit des Wassers sehen: Denn die Behälter vor die Karpffen sollen einen leimichten Grund haben; ist er von Natur schon so beschaffen, so ist es desto besser vor die Fische; wo nicht, so muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hingegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln lassen. Kan man warmes leimigtes Bach-Wasser hinein leiten, ist es um so viel besser, und wird der Nutzen davon grösser seyn, als der, den man von andern Qvellen zu gewarten hat. Allein bey Hechten und Forellen ist es just umgewandt: Denn in den leimichten Wassern möchte man die Forellen schlecht über sich bringen, als deren Leben ohne klares Wasser nicht lange zu dauren pflegt; deswegen muß man ihnen so wohl, als den Hechten ein frisches und springendes Qvellen-Wasser in die Behälter verschaffen, doch ieder Gattung ihren besondern Platz eingeben, damit sie nicht ungetreue Nachbarschaft mit einander halten mögen. Denen in Behältern stehenden Karpffen muß ihr behöriger Unterhalt verschafft, und Brot, Malz, Träber, oder aus Leimen, Kleyen und Schaaf-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworffen werden. Die Forellen kan man mit Lebern speisen, doch müssen die wilden niemals alleine gethan, sondern iederzeit unter die zahmen, und der Behälter schon gewohnten Forellen gelassen werden, damit sie zur Speise sich desto besser bequemen, und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man sie sonsten so wohl als die Hechte mit andern kleinen schlechten Fischen, oder derselben Brut. Eine gute Forellen-Speise giebt auch, wenn man ein Maaß geschrotener Gerste in einem grossen Topff oder Kessel mit Wasser so lange kocht, bis sie schier zu einem Teig oder Mus worden, nach diesem aber das Wasser von der Gerste abseihet, und wenn diese kalt genug, sodenn ein halbes Maaß Rinds-Blut darauf giesset, und beydes zusammen, aber nicht zu sehr, sondern nur ein wenig sieden lässet, und solches letztlich auf eine glatte mit Leisten versehene Tafel giesset, daß gleichsam ein Kuchen daraus wird, welchen man nach Belieben in kleine oder grosse Stücken schneiden, und den Forellen in den Behältern geben kan, als welches sie gerne essen und feist dabey werden. Man kan auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter sie stehen, und sich bergen mögen.

Fisch-Hame, siehe Fisch-Beeren.

Fisch-Haus, ist ein Gebäude an einem Fluß, Bach oder andern Wasser-reichen Ort, welches dergestalt angeleget ist, daß man allerhand zum täglichen Gebrauch benöthigte Fische darinnen frisch erhalten, und mit benöthigter Speisung versehen kan. Die Länge und Weite desselben stehet in eines ieden Hauswirts, der dergleichen anlegen will, selbst eigenem Gefallen, die Tieffe derer mit kiefernen Pfosten ausgesetzten Kästen, oder von einander abgesonderten Fisch-Behältnisse aber, muß wenigstens viertehalb bis vier Ellen seyn, damit bey grossen Wassern dieselbe nicht übergehen, und die verschiedenen Sorten Fische unter einander kommen mögen. An einem flieſſenden Wasser ist die beste Gelegenheit dazu, weil die Fische immerzu frisches Wasser haben können, welches durch die in die Pfosten gebohrte Löcher oben eindringet, unten aber seinen Ausfluß wieder hat. Ist aber dergleichen Gelegenheit nicht vorhanden, so muß man wenigstens lebendiges Wasser von einem Brunnen oder einer andern etwas höher gelegenen Qvelle hinein zu bringen trachten, und in das Fisch-Haus einen Zapffen machen, damit das Wasser, wo nicht gantz, iedoch gröſten theils zu gewissen Zeiten abgelassen werden könne. Kan man es gantz ablassen, so soll man im Frühling und Herbste, wenn keine Fische darinnen, und das Wasser abgelauffen, die Kästen mit stumpfen auf lange Stangen gebundenen Besem

sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspülen, und dieses so lange, bis das Wasser gantz hell heraus fleußt, damit aller Schlamm und Gestanck mit hinweg komme; kan man aber das Wasser nicht ablauffen lassen, muß man es mit grossen Schauffeln ausschöpffen, oder mit einer Schnecke (Wasser-Schraube) oder anderer Wasserschöpffenden Maschine ausmahlen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber.

Fisch-Holtz, wird das klein-gespaltene weiche Holtz, so man beym Fisch-Sieden unter den Kessel legt, genennet.

Fisch-Kasten, ist ein höltzernes an den Seiten mit Löchern versehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel und Schlosse versehen, und zu Verwahrung der Fische dienlich ist. Man hat ihrer von verschiedener Form und Grösse, kleine länglichte in Gestalt eines Kahnes oder ablang viereckigte, welche an der vordern schmalen Seite, womit sie aus dem Wasser gezogen werden, ebenfalls wie ein Kahn zugeschärfft, und nach eines ieden Gefallen groß, klein oder mittelmäßig sind. Sie werden mit einer Kette an einem ins Wasser geschlagenen Pfahl angehängt, sind aber, wo sie nicht einen sichern Ort haben, denen Nachstellungen böser Leute und Fisch-Dieben zum öfftern unterworffen. Es giebt auch unbewegliche Fisch-Kästen, welche in Flüssen, Bächen, Röhr-Brunnen und andern Wasser-reichen Orten gebauet sind, worein die zum täglichen Gebrauch nöthige Fische, in Ermangelung eines Fisch-Hauses, gebracht und verwahrlich aufbehalten werden. Eine besondere Art eines solchen Kastens, darinnen zugleich die Fische gefangen werden, ist kurtz vorhero unter dem Wort **Fischfang** beschrieben worden.

Fisch-Kessel, ist ein von starckem Kupffer rund und hohl getriebenes Gefässe, zum Küchen-Zeug gehörig, worinnen die Fische gesotten werden; man hat dergleichen mit und ohne Henckel.

Fisch-Körner, suche **Rockels-Körner**.

Fisch-Krug, siehe **Fisch-Topff**.

Fisch-Laich, suche **Laich**.

Fisch-Leim, siehe **Hausen-Blasen**.

Fisch-Loch, Kessel, wird der tieffste Ort in einem Teiche genennet, wo der Schlegel, Zapffen oder Ständer und der Ablaß desselben sich befindet. Wenn dieser Kessel oder Fisch-Loch aufs höchste drey Ellen ordentliche Wasser-Tieffe hat, so wird es auch in dem härtesten Winter nicht ausgefrieren; als welche das vornehmste Requisitum eines Fisch-Loches ist.

Fisch-Netze, oder gestrickte Garn zum Fischen, sind verschiedener Art, deren iede ihren besondern Nahmen führet, als da sind die **Fisch-Wathe, Streich-Wathe, Eis-Netze, Treib-Garn** oder **Reutel-Netze, Wurff-Garn, Koffer-** oder **Sack-Garn**, so die Frantzosen Louve nennen, **Fisch-Kasse, Fünff-Porte**, welche beyde gleichfalls eine Frantzösische Erfindung sind, **Taupel** oder **Tauchpeern-Garn**, so auch ein **Quader-Netze** genennet wird; hieher können auch gezehlet werden die **Garn-Säcke, Fall-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Hamen, Kratz-Hamen, Rötscher, Krebs-Rötschergen** ꝛc. wovon unter ihrer sonderbaren Benennung ein mehrers.

Fisch-Ordnung, ist ein gemessener Befehl und deutliche Vorschrifft, welcher von einer Landes-Herrschafft ihren Unterthanen, und andern, so sich in ihren Gebieten aufenthalten, oder finden lassen, zu gebührender Beobachtung gegeben, und darinnen öffentlich bekannt gemacht wird, wie es mit denen Fischereyen gehalten, und aller Schaden und Verderb derer Fisch-Wasser verhütet werden solle. Ein gutes Muster einer wohl verfasseten Fisch-Ordnung giebt das Churfürstl. Sächsische letztere Fisch-Mandat, daraus wir nur folgendes wenige mittheilen wollen. Es ist demnach erstlich anbefohlen, alle Geheege und verbotene Fisch-Wasser gäntzlich zu meiden: Wo eine Gemeine über eine Commun-Fischerey berechtiget, da soll einem ieden, der Nachbar-Recht hat, zweymahl in der Woche, und zwar Mittwochs und Freytags, iedoch mit diesem ausdrücklichen Beding zu fischen erlaubet seyn, daß solches des Morgens vom Aufgang der Sonne bis Mittags um eilff Uhr geschehe, und sollen diese Leute ihre Fisch-Zeuge nach Verrichtung der Fischerey in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber nicht in ihren Häusern behalten, alles bey Verlust des Fisch-Zeuges und 20 Groschen Strafe; Hausgenossen, Gesellen und ander müßiges Gesinde aber, so darüber sich antreffen lässet, davon ist iede Person nebst dem Verlust des Fisch-Zeuges auch mit 2 Silber-Schock Strafe zu belegen: Die Fache oder Fisch-Reussen, Körbe und dergleichen sollen vom Frühling bis auf Johannis zu stellen vergönnet seyn, und zwar in solcher Maaß, daß diese nicht über den gantzen Strom geschlagen, sondern so wohl auf der Seite, als noch in der Mitte in etwas, ja wo der stärckste Strom gehet, wenigstens 12 Ellen offen gelassen werden, damit eines theils doch einige Fische vorbey gehen, und andern theils auch die Flössen durchkommen können: Die Garn-Säcke, Wathen und Reussen, wo sie einmahl an einem Ort eingeführet, sollen auch daselbst beybehalten werden, und ist hierzu ein gewisses Maaß und Weite, welches diese halten sollen, angesetzet, deshalber derjenige, so sich neu Fisch-Zeug hat machen lassen, solches durch die Obrigkeit besichtigen lassen soll, ehe und bevor er solches brauchet: Alles andere verbotene Fisch-Zeug ist bey 5 Thaler Strafe zu führen untersaget: Ueber dieses sind die Fluß- und Treibe-Garne oder Klebe-Netze, neben denen Schwederichen, so die Müller bey Nacht einzuhangen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Streich- und Kratz-

Hamen,

Hamen, ingleichen alle Querder und Einwerfung derselben Gekörne, wie auch das Nacht-Fischen mit Leuchten, Schäben oder Schiefern bey Leibes- und Geld-Strafe gäntzlich verboten: Die Forellen, Aschen, Dübel, Jessen, Weißfische, Hechte, Barmen, Persken, Aalraupen, Rothäuglein, Karauschen, Keßlinge, Schleyen, Rappen, Bleyen und Krebse dürffen unter dem einmahl gesetzten Maaß nicht gefangen behalten, vielweniger verkaufft, sondern alle dergleichen aus dem Fisch-Zeuge wieder in die Wasser, darinnen sie gefangen worden, geworffen werden. Zu diesem Ende sollen die Modelle der Fische und ihre Maaß in den Städten auf den Fisch-Märckten allenthalben, wie auch in den Dörffern bey den Gerichten an gelegenen Orten angehänget, und solches bey nahmhaffter Strafe nicht unterlassen werden. Und so iemand kleinere Fische, als diese Maaß ausweisen, zum Kauff bringen würde, demselben sollen die Fische ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten schuldig seyn, derselben Obrigkeit, unter der sie gesessen, davon Bericht zu thun: Grosse Fische, als Karpffen, Hechte, Barmen, Rappe, Dübel, Pleen, Jessen, Brat-Fische, grüne Aale, Persken, Karauschen, Schleyen oder andere Brat-Fische dürffen anders nicht denn nach den Pfunden, und zwar nach Fleischer-Gewicht; Schmerlen, Eldrissen, Kaulhäupte, Gründlinge, Steinbeisser, Kaulpersken ꝛc. bloß nach der Kanne verkaufft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verlust der Fische und fünff Gülden Strafe, worzu nach Gelegenheit iede Obrigkeit eine gewisse Taxe setzen soll: Vornemlich soll kein Fischer sich unterstehen, die Brut-Krebse mit heim zu nehmen, es sey denn ein solcher mit Kopff und Schwantz eines Fingers lang, ingleichen auch nicht zugelassen seyn, von Martini bis Ostern Krebse zu fangen; so ist auch verboten, die Krebse mit den Händen aus den Ufern und hohlen Löchern zu scharren, und was dergleichen mehr in Ansehen und zum Nutzen der Fischerey und des Fisch-Handels zu beobachten, wie solches an angezogenem Orte weitläufftiger abgehandelt zu finden.

Fisch-Otter, ist ein schädliches Raubthier, welches auf der Erde so wohl, als im Wasser sich aufhält. Seine Länge erstreckt sich vom Kopff bis zum Ende seines Schwantzes manchmal bey nahe auf drey Ellen, auch drunter, ie nachdem er alt ist. Er hat einen dunckelbraunen Balg von kurtzen, glatten und gläntzenden Haaren, welcher Sommer und Winter gut bleibet, und sich nicht, wie andere Thiere, verhäret. Er hat kurtze Schenckel, mit denen er nicht wohl lauffen kan, einen langen Schwantz und kleine Ohren, wie ein Biber, mit welchem ihn viele Autores, wiewohl gantz ungereimter Weise, confundiren. Seine Klauen sind fast den Klauen des Dachses gleich gestaltet, ohne daß die Ballen in seiner Fährte nicht so vollkommen, als beym Dachse zu sehen, auch zwischen den Klauen gleich den Gänsen, mit einer zum Schwimmen dienenden Haut bewachsen sind; seine Tritte aber setzt er meistens zwey und zwey zusammen, wie ein Marder. Wenn er im Sande gehet, hat er die Art an sich, daß er die Spur, wie der Fuchs, mit seinem langen Schwantze wieder zustreichet. Ihr Fleisch oder Wildpret ist zähe und ungesund, wird aber gleich dem Biber von den Carthäusern genossen, als denen sonst ihren Ordens-Regeln nach kein anderes Fleisch zu essen erlaubt ist. Der Balg giebt schöne Muffe, so macht man auch aus demselben Strümpffe, welche denen Podagrischen in ihren Schmertzen grosse Linderung verschaffen; der aufgelegte Balg aber ist gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmertzen, und aus den Haaren lassen sich feine Hüte verfertigen, welche vor weit besser, als Castor-Hüte, gehalten werden. Das Fett soll gut seyn, die verletzten Glieder zu schmieren, die Geilen aber wider das böse Wesen, doch nicht so kräfftig als die Biber-Geilen; so soll auch die im Backofen gedörrte Leber gepülvert, und eingenommen, die rothe Ruhr vertreiben. Die Fisch-Ottern thun grossen Schaden in Teichen und andern Fisch-Wassern, an Karpffen, Hechten, Forellen und andern Fischen, und ist das ärgste, daß sie nur die schönsten und besten Fische angreiffen und heraus fangen, und mehr todt beissen, als sie fressen können, und dieses thun sie meistentheils des Nachts. Vor allen aber fressen sie die Krebse gerne, und zwar mit Scheeren und Schalen und allem, was daran ist, welches die Losung ausweiset, so dieselbe gerne auf die in denen Krebs-Bächen befindliche Steine zu legen pflegen. Sie wohnen in hohlen Ufern, Werdern und allen hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden, unter denen Flut-Betten, Teich-Ständern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reiß verworffen. Sie ranzen im Februario, da sie denn des Nachts beym Ausgang mit einem solchen hell-lautenden Pfiffe einander zusammen rufen, nicht anderst als wie ein Mensch zu pfeiffen pfleget. Im May aber setzen sie ihre Jungen, und zwar gemeiniglich drey bis viere, welche neun Tage blind liegen, ehe sie sehen können, und von der Alten, wie andere vierfüßige Thiere, mit Säugen ernehret werden, bis sie vier bis fünff Wochen alt worden, und also in dem Stand sind, mit der Mutter auszugehen, und kleine Fischgen fangen zu lernen. Wenn die Jungen zwey Jahr alt, so sind sie zu ihrer vollkommenen Grösse gelanget. Sie fischen unter dem Wasser gegen den Strom weit weg, und wenn sie satt worden, lassen sie sich den Strom allmählig zurücke treiben; wird es ihnen zu lange unter dem Wasser, so stecken sie die Schnautzen heraus, und holen mit grossem Brausen Athem, daß man es ziemlich weit hören kan, worüber sie auch öffters von den Jägern oder Fischern erwischet und todt gemacht werden. Sie sollen die grossen Wasser-Güsse voraus mercken, und haben die Fischer ihre Marque daher, wenn sie finden

daß,

daß die Fisch-Ottern ihre Lager oder Gebäude erhoben, und sich also ausser der Gefahr gesetzet, bey der voraus gesehenen, oder aus einem natürlichen Antrieb vorher verspürten Uiberschwemmung der Lufft entbehren zu müssen, und folglich zu ersticken. Sonst ist sich auch zu verwundern, daß sie die offenen Löcher im Eis also wissen in acht zu nehmen, daß wo das Wasser einen grossen Stück Weges zu, und gefroren ist, sie unter dem Wasser nicht weit wegfahren, um eine andere offene Stäte zu suchen, sondern sie kommen allezeit an dem Ort, wo sie hinein paßiret wieder heraus, weil sie darunter möchten ersticken; da aber auf hundert Schritte ohngefehr ein Loch vorhanden, das wissen sie richtig zu treffen, und daselbst heraus zu kommen, im übrigen gehet ihr Weg über das Eis fort, daß sie suchen, wo etwan ein offenes Loch befindlich, da man sie denn in dem Schnee spüren, und ihre Fährte leichtlich erkennen kan. Sie werden mit besonders darzu abgerichteten Hunden, so man Fisch-Otter-Hunde, oder auch nur Otter-Hunde nennet, gehetzet, geschossen, oder mit Fisch-Otter-Netzen gefangen; bisweilen aber pflegen sie sich auch selbsten in venen grossen im Wasser liegenden Fisch-Reussen zu fangen, denn wenn sie Fische darinnen merken, kriechen sie ihnen nach hinein, weil sie aber alsdenn nicht mit der Schnauße wieder in die Höhe kommen und Lufft schöpffen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müssen sie also darinnen ersticken.

Fisch-Otter-Hunde, Otter-Hunde, sind besonders auf den Fisch-Otter-Fang abgerichtete Hunde, deren man eine grössere und eine kleinere Art hat: Die grössere, so einer Dänischen Art, und, als kleine Blendlinge scharff von Gebisse sind, werden nur zum Anpacken, die kleinern aber, welche fast wie Dachskriecher aussehen, doch etwas grössere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein sind dergleichen Hunde von beherzter und beissender Art, murrisch und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist abhängig. Ihre Abrichtung geschiehet vornemlich in der Jugend mit spielender Lust und angenehmer Aufmunterung in kleinen Wasser-Pfützen, sonderlich in warmen Sommer, da sie anfänglich das Frösche-Fangen am Ufer gewohnen, nachmals bey hungernden Magen nach kleinen Marcks-Knochen, so man ins Wasser wirfft, eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gekochte Fische geben, und sie nach jungen Fischen schnappen lassen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fische genossen, wodurch sie an das Wassersuchen gewöhnet werden, so werden sie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde gantz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holtze herum zu lauffen keines wegs gestatten muß. Uiber dieses würde nicht undienlich seyn, wenn man einen halbwüchsigen lebendigen Fisch-Otter an einem Kettlein in einem grossen Wassertrog hätte, den Hund daselbst zum offtern einhetzte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geschehen, ihn denselben würgen liesse, und er also genossen würde, oder so man einen Fisch-Otter ausstöbert, und im Garn lebendig gefangen, könte solcher auf dem Lande gehetzet, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zusprechen, und sie recht begierig machen müste, gezauset werden, und würden die kleinen Hunde desto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn sonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fisch Otter halten und würgen sollte.

Fisch-Otter-Netze, ist ein besonderes zu Fangung der Fisch-Otter gestricktes Netze, welches vornen am Einsatze fein weit seyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beschliessen möge. Das unterste Zug-Seil, so den Boden berühret, soll mit einem Gesencke versehen, das ist, mit Eisen- oder Bley-Stücken umhängt, die oberste Leine aber mit Flössen von Korck oder leichter Holtz-Rinde besetzet seyn. Das Netz muß immer enger und enger zusammen gehen, und zu unterst am Sack oder Zipffel des Netzes noch ein Zug-Seil haben, welches einer am Ufer des Flusses halten soll, damit derselbe, wenn der Otter im Netze sich befände, solches am Regen und Bewegen des Seils eigentlich spüren und vermercken möge. Wenn man nun einen Fisch-Otter gespüret, oder man denselben an einem gewissen Orte vermuthet, so wird dieses Netze daselbst eingeworffen und gerichtet, hiernechst aber die Hunde los gelassen, welche denn den Fisch-Otter bald aufsuchen und fangen, oder in das Netze jagen werden, ist das letztere geschehen, so reget sich das untere Zug-Seil, so bald der Fisch-Otter darinnen ist, und alsdenn muß man die Unter-Leine mit dem Gesencke behende aufheben, das Netze zusammen ziehen, und also den eingegangenen Otter damit beschliessen. Als ein noch besseres Fisch-Otter-Netze wird von einem Jagd-Verständigen von Adel ein solcher Hamen angegeben, der vornen weit und hinten enge, sonderlich aber mit Zug-Leinen versehen, und allerdings, wie eine Dachs-Haube beschaffen ist, also daß ein Fisch-Otter, indem er in das Netze fället, solches zuziehet, und folglich sich auch selbsten fänget.

Fisch-Porte, siehe Fisch-Weyde.

Fisch-Raste, ist eine curieuse und in Franckreich erfundene Art eines Fisch-Netzes, womit in Flüssen gefischet, und welches, wenn es gerichtet, mit abgeschnittenem Gras überstreuet, auch also zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehend gelassen wird, da man denn, weil die Fische bey heissem Sonnenschein dem von dem Grase verursachten Schatten nachgehen, eine grosse Menge Fische (wenn anders das Wasser nicht ausgeodet) darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieses Netzes das sogenannte Koffer-Sack-Garn

ist, welches die Frantzosen Louve nennen, und dieses zuvorhero an seinem Ort erst beschrieben werden muß, als wird die Nachricht von diesem Netze zuletzt unter dem Frantzösischen Wort Raffe zu suchen seyn.

Fisch-Reiger, Fisch-Reiher, siehe Reiger.

Fisch-Reusse, ist ein aus zähen Weiden geflochtener nicht weiter, aber tieffer Korb, welcher vorn am Mund-Loch die weiteste Oeffnung hat, am Halse aber eng, und in der Mitte noch enger, auch daselbst gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch, worinnen die gefangenen Fische bleiben müssen, welcher endlich gantz zugespitzt hinaus läuffet. Sie werden in den Flüssen an vorgeschlagene Fache geleget und an Pfähle befestiget, oder man sencket sie in Seen, Teiche, Flüsse und Tümpel an solchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn-Säcken nicht füglich hin kan; dahero führen jene den Nahmen Fach-Reussen, da diese Senck-Reussen genennet werden. Die Krebs-Reussen, welche auf die Krebse, und die Gründlings-Reussen, so eigentlich nur auf die Gründlinge geleget werden, sind von dünnern Weiden und auch kleiner gemacht. Damit aber so wohl Fische als Krebse desto lieber in die Reussen eingehen, werden sie mit allerley Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden mit dem Mund-Loch nach den Strom gelegt, weil die Fische gegen dem Wasser und nicht nach demselben ihren meisten Gang haben, und solches Legen geschiehet von den Fischern Abends, und wird des Morgens wieder dazu gesehen.

Fisch-Sack, siehe Garn-Sack, als welches der eigentliche Nahme ist.

Fisch-Tiegel, ist ein grosser kupfferner Kessel auf drey hohen Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, darinnen man wie in einem Kessel Fische sieden kan.

Fisch-Topff, ist ein grosses um und um durchlöchertes irdenes Gefässe, mit einem Deckel, worein Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speise-Fischlein gethan, und also, damit sie Wasser haben, auch beysammen und frisch bleiben, in den Röhr-Trog gestellet werden.

Fisch-Trahn, siehe Trahn.

Fisch-Trampe oder Stör-Stange, gehöret zum Fisch-Zeug, und ist eine fünff, sechs bis sieben Ellen lange Stange, Tab. II Fig. 7, vornen am dicken Ende mit etlichen Stücklein auf einander genagelten und in die Runde geschnittenen Leders oder Filtzes versehen, wormit man die Fische mit Schlagen und Stossen aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, so sie unter denen Ufern, grossen Steinen und Wurtzeln der grossen Bäume, Stöcke und Sträucher haben, in das Netze jagt, in welchem sie sodenn gefangen werden. In fliessenden Wassern geschichet dieses Schlagen, Poltern und Stossen wider den Strom gegen die oberhalb des Ortes, da man fischen will, vorgestellte Reussen, gesteckte Netze und Garn-Säcke.

Fisch-Waade, siehe Waade.

Fisch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, grosse und kleine. Die grosse, welche starcke viereckigte höltzerne Schalen haben, werden bey Fischung grosser Teiche und starken Fischereyen gebraucht, da die Fische in grosso und Centner-weise sogleich vom Wasser hinweg verkaufft, oder an Fisch-Meister, Verwalter oder andere Wirtschaffts-Bediente auf Rechnung übergeben werden, worbey man denn erstlich die Körbe, worein die Fische aus den Fisch-Wannen geleget werden, leer abaichet, nachgehends wenn sie gefüllet, auf die eine Schale, und das Gewichte auf die andere Schale setzet. Worbey zu mercken, daß in Chur-Sachsen die Fische nach dem Fleisch- oder schweren Gewichte, und nicht nach dem Cramer- oder leichten Gewichte verkaufft werden müssen. Die kleinere Fisch-Waage aber, darinnen nur einzelne Stücke weggewogen werden, hat am besten kupfferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewichte geleget wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fische bequem darein geleget werden können, und am Boden mit Löchern versehen seyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Nässe von den Fischen abfliessen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käufers bleiben möge.

Fisch-Wasser, dadurch werden alle Fischreiche Flüsse und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, Lachen und Dümpffel verstanden. Was bey deren Erkaufung zu beobachten, siehe oben unter dem Wort Fischerey.

Fisch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, so man zu speisen pfleget, welche zwar wie Fische in den Wassern und feuchten Orten leben, aber mit Schalen umgeben sind, als Austern, Krebse, Muscheln, Schnecken u. s. f. von diesen allen ist bekannt, daß sie kein Blut haben, dahero aber sind sie unserer Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte sehr unverdaulich.

Fisch-Weyde, ist ein, in Fließ- oder stehenden Wassern dergestalt zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieser Fischfang folgender Gestalt angeleget: Man suchet sich nemlich hierzu einen bequemen, und von Gras, Schilff und grossen Steinen wohlgereinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine solche Weitschafft ist, daß man diesen zur Fischweyde bestellten Platz mit einem Netze oder Waade von viertzig, funffzig bis sechtzig Ellen lang völlig umstellen könne; es sey gleich solcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn versehen ist,

und vermittelst desselben dazu kommen kan, oder in Ermangelung dessen, am Ufer des Flusses ꝛc. befindlich. Wenn solcher Ort erwehlet, so läßt man etliche zwantzig bis dreyßig Faschinen oder drey bis viertehalb Ellen lange und Manns-dicke Reis-Bündel machen, solche an beyden Enden starck mit Wieden zusammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fischweyde oder Garenne anlegen will. Gesetzt nun der Bezirck A, B, C, Tab. II Fig. 5 sey der zu diesem Fischfang bestimmte Ort, so leget man eine Reihe Faschinen nach einander ins Wasser, dergestalt, daß zwischen zweyen derselben iederzeit so viel Raum bleibe, als die Dicke einer Faschine ausmacht. Auf diese Schicht, welche in dem Kupffer mit D E angezeiget ist, wird quer über die andere Lage F G mit gleich so viel Faschinen und auf eben solche Art gemacht; ferner auf diese andere Reihe die dritte H I geleget, und mit diesem Schrencken oder Creutzweis gemachten Lagen so lange fortgefahren, bis das Wasser etwa noch eines halben Schuhes oder viertel Elle hoch über diese Faschinen oder Reis-Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge, so muß man auf die oberste Schicht noch allerhand Gesträuch, kleines Gebüsch und Gras darauf legen, und endlich diese gantze Maschine mit Steinen beschweren, damit alles desto fester auf einander haffren und bleiben möge. Im flieſſenden Wasser aber muß man mitten durch diese Bündel einen starcken höltzernen, unten mit einem spitzigen Eisen beschlagenen Pfahl in den Grund fest einschlagen, damit diese Fischweyde ohnbeweglich an ihrem Orte stehen bleiben, und von dem Wasser nicht fortgeschwemmet werden möge. Diese Machine kan nun in solcher Positur bey vierzehen Tage lang in Ruhe gelassen werden, ohne darnach zu sehen: Denn es fürchten sich, wie leicht zu erachten, die Fische in der erste vor dergleichen nie gewohnten Veränderung, und vagiren nur von weiten um diesen Ort herum, bis sie ihn endlich gewohnen, und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Verflieſſung dieser Zeit, nemlich der vierzehen Tage, kan man erstlich von weitem, und nach und nach in der Nähe dieser Garenne oder Fischweyde fischen, damit die Fische bey Vernehmung eines Geräusches sich in dieselbe retiriren, und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen. Wenn nun also das Werck drey bis vier Wochen gestanden, und die Fische sich dahin gewöhnet, so kan man den Fischfang mit der Wathe anstellen, und dieselbe nebst zweyen Fisch-Trampen oder Stör-Stangen um den Fisch-Haken zu sich in den Kahn nehmen, folglich rings um diese Fischweyde mit den Trampen auf das Wasser schlagen, und immerzu näher an dieselbe rucken, damit die Fische gezwungen werden, sich darunter zu verstecken. Wenn man zwey Ruthen lang davon entfernet, so wird das Garn rings herum in gleicher Weite davon gerichtet. Man fänget nemlich, wenn diese Maschine nahe an einem Ufer angebracht ist, bey dem Buchstaben A an, gehet hernach weitet fort bis an B, und endlich bis an C. Denn A und C ist das Ufer. Ist aber diese Fischweyde weit vom Lande oder Ufer abgelegen, Tab. II Fig. 6. so werden die beyden Ende der Wathe hinter K deragestalt über einander gezogen, daß keine Oeffnung mehr zu finden. So nun alles dermassen umzogen, daß kein Fisch mehr entwischen kan, so ergreifft man die Stange, und ziehet mit dem eisernen Fisch-Haken erstlich die zur Bedeckung gebrauchten Sträucher, und denn eine Faschine nach der andern heraus, und schafft sie über die Wathe hinaus auf die Seite. Hernach störet man mit den Trampen hin und wieder, innerhalb der Wathe, auf dem Grund der Wassers so lange herum, bis man vermercket, daß sich alle mit dem Garn beschlossene Fische in dasselbe verstricket, ziehet endlich die Wathe gewöhnlich an dem Ufer oder in den Kahn aus, nimmt heraus, was darinnen befindlich, und richtet die Faschinen so, wie sie vormals gestanden, wieder auf da denn alle vierzehen Tage oder alle vier Wochen dieser Fischfang, auf beschriebene Art wiederholet werden kan, weil der Fisch immerzu seine Retirade dahin nehmen wird.

Eine andere Art von einer Fischweyde oder Garenne, welche in sandigen Fisch-reichen Flüssen, an solchen Orten, wohin die Sonne ihre Strahlen in der gröſten Hitze gantz ungehindert werffen kan, angeleget, und eine Fisch-Porte genennet wird, ist folgende: Tab. II Fig. 6. Man muß sich einen ebenen und von Schilff und Hecht-Gras wohl gesäuberten Platz aussuchen, und solchen mit eicher guten Anzahl Steine L belegen, welche die Gröſſe eines Menschen-Kopffs haben, und so weit von einander liegen sollen, als sonsten ein solcher Stein Raum einnimmt. Auf diese eingesenckten Steine leget man etliche zusammengefügte Breter, M, welche wie ein Thor oder Thüre (Porte) aussehen, in der Länge sechs bis acht, in der Breite aber vier bis fünffthalb Ellen austragend, und an denen Enden zwey oder drey Locher N habend, daß man sie mit einem eisernen Haken, wenn man fischen will, aufheben könne. Damit aber diese Porte von dem Wasser nicht hinweg geführet, noch von denen Fisch-Dieben gesehen werden möge, so bedecket man solche mit Steinen und Sand, wordurch die Fische in währender grosser Hitze desto mehr angelocket werden, sich zwischen die unter den Bretern befindliche leeren Plätze in Schatten und Kühle zu verbergen. Der Ort, wo man diese Fisch-Porte einsetzen will, muß bey der dürrsten und trockensten Zeit wenigstens noch vier Schuh tieff Wasser haben, und kan man dergleichen Fischfänge mehr und an unterschiedlichen Orten anrichten, damit man von Zeit zu Zeit, als von vierzehen zu vierzehen Tagen, oder von Monat zu Monat etwas zu fischen habe. Wenn man nun gerne wissen möchte, ob Fische vorhanden, so kan man nur mit dem Kahn hinzu fahren, und rings herum mit den Fisch-Trampen oder Stör-

Stan-

stangen ein wenig aufstören, wirfft alsdenn das Wasser kleine Wellen oder fahren Bläsen auf, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß man keinen vergeblichen Fischzug thun werde. Es wird aber solcher folgender Gestalt verrichtet: Man nimmt nemlich eine ziemliche grosse Fisch-Wathe, ABC, und richtet solche rings um die Porte herum etwa drey oder vier Elen weit davon; das eine Ende von der Wathe aber muß über das andere Ende eine Elle lang übergehen, damit nichts davon kommen könne. Nachdem nimmt man einen starcken eichenen Pfahl O, welcher unten mit einem eisernen Schuh beschlagen, und stösset denselben mitten an der einen langen Seite der Barenne oder Porte starck in den Grund, hebet hierauf die Bedeckung mit dem eisernen Fisch-Haken vermittelst der oben gedachten Löcher N gantz gerade in die Höhe, richtet solche nicht anders als eine Fall-Thüre an den in den Grund eingeschlagenen Pfahl an, und befestiget selbige mit einem durch ein solches Loch gezogenen Strick an denselben, daß sie nicht umfallen kan. Endlich gehet man mit den zwey Enden der Wathe fort bis zu der aufwerts gerichteten und gleichsam verschlossenen Porte, stösset hierauf mit den Trampen bey den Stangen auf dem Wasser-Grund herum, treibet alle die Fische in die Garn-Maschen ein, hebet alsdenn, wenn man meinet, daß alle Fische ins Garn gejaget, die Wathe in die Höhe, langet die darein verwickelte Fische heraus, und richtet letztlich diese Fisch-Porte wieder auf vorige Manier, damit man sie ein ander mahl bey gelegener Zeit von neuem ausfischen könne.

Fisch-Zeug, heißt alles dasjenige Geräthe, so die Fischer beym Fischen in fliessenden und stehenden Wassern nöthig haben. Dergleichen sind allerley Garn- und Netze, als: Fisch-Wathen oder Zug-Netze, Streich-Wathen, Eis-Netze, unter dem Eise mit zu fischen, lichte Treib-Garn oder Keutel-Netze; Wurff-Garne, allerley Garn-Säcke, Fall-Säcke, lichte Säcke, Mittel-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Fisch-Hamen, Kron-Hamen oder Beeren; allerhand grosse Ketscher, Krebs-Ketschergen, kleine Ketschergen, die Fische damit aus den Bottichen oder Fisch-Wannen zu heben, weil nicht gut ist, viel mit den Händen darinnen zu mantschen, als wovon die Fische gerne matt werden; allerley kleine und grosse Reussen, Fach-Reussen, Senck-Reussen, Krebs-Reussen, Gründlings-Reussen; allerley kleine und grosse Angeln, Nacht-Angeln, Klitsch-Angeln, Grund-Angeln; allerley grosse und kleine Fisch-Kästen mit Löchern, solche ins Wasser zu hängen, und die gefangenen Fische darein zu thun; Fisch-Körbe, die Fische darinnen auszutragen und zu wägen; Flechten, die Fische darein zu sammlen; Siebe zum Fisch-Satz und Brut, damit man selben desto trockener angreiffen, absondern und zählen könne. Grosse und kleine Waagen, die Fische Centner und Pfundweise damit wegzuwägen. Gute und kein Wasser-einlassende Kahne, auf fliessenden Wassern, Seen und grossen Teichen zum fischen zu gebrauchen. Sensen an langen Stangen und Sicheln, das Gras und Gerohricht aus denen Teichen zu hauen; Fisch-Haken, Trampen oder Stör-Stangen; Hamen, Gabeln; Keulen an die Wathen und andere Garne; Strick-Nadeln und Stiefel-Hölzer von verschiedener Grösse, allerhand Arten Fisch-Garne damit zu stricken, und endlich das benöthigte Böttger-Zeug an Fisch-Wannen, Kannen, grossen und kleinen Fisch-Fassen, in jene die Fische beym Fischen zu setzen und darinnen zu sortiren, in diesen aber solche über Land zu führen ꝛc. Dieses Fisch-Zeug soll alles reinlich gehalten, insonderheit aber die Netze und alles Garn-Zeug nach vollendetem Fischen fleissig und sauber gewaschen, auf Pfäle und Zäune zum abtrocknen aufgehänget, auch was etwan beym Fischen zerrissen, wieder ausgeflicket; die Körbe und Siebe mit Wasser fleißig ausgespület, das höltzerne Gefässe aber reine ausgescheuret, und endlich ein iedes an seinem gehörigen Orte aufgehoben werden.

Fisch-Zug, wird die Art und Weise zu fischen genennet, wo man mit einer Wathe einen Fluß, Teich und dergleichen durchziehet.

Fistel, ist ein Zufall der Pferde, da sich bey einem Saltz-Fluß die Natur von selbst zu reinigen suchet. Es wird dieselbe, wo sie an einem fleischigen Theil ausbricht, durch ein oberhalb gezogenes Haar-Seil vertrieben.

Flache Hand, nennen die Jäger, wenn am obern Theil der Stangen eines Hirschgeweihes fünff in Form einer Hand ausgebreitete Enden sich befinden.

Flach-Garn, Steck-Garn, ist ein zur Hasen-Küllen- oder Caninichen-Jagd gehöriges Netze, welches man an denen Orten, wo dergleichen Gehäge anzutreffen, auf eben solche Art, wie hier zu Lande die Hasen-Garn, und von ziemlich starcken Bindfaden verfertiget, daß die Schmasen oder Maschen sechs bis sieben Zoll weit seyn. Die Höhe dieses Garns beläufft sich auf drey bis vier Schuh, die Länge aber stehet in eines ieden selbst eigenem Gutbefinden. Hierzu gehöret noch ein Inn-Garn, von gleich starcken Bindfaden, welches aber wenigstens zweymahl so lang und breit seyn muß als jenes, so dörffen auch die Schmasen über anderthalb oder höchstens zwey Zoll nicht weit seyn. Die Ringe und Hefftel, so man darzu brauchet, werden von vier zu vier Schuh weit von einander gemacht und darein gezogen.

Flachs, wird diejenige Pflantze genennet, welche aus dem gesäeten Lein-Saamen wächset, und einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stengel hat, ohngefehr zwey bis drey Fuß hoch. An demselben befinden sich längliche, schmale und spitzige Blätlein. Seine Blüthen, welche aus fünff in Form einer Nelcke zusammen gesetzten schönen blauen Blätlein bestehen, folgen rundlichte Früchte,

in Erbsen Grösse, welche Knoten oder Bollen genennet werden, und in zehen durch Häutlein abgetheilten Fachen, auch zehen länglichte, glatte, und mit einem fetten öligten Kerne versehene Saamen-Körnlein haben, die von einer röthlicht glänzenden Farbe sind. Der Flachs will einen gelinden, mürben, guten, und ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten und gedüngten Acker haben, man braucht gemeiniglich hierzu die Brachfelder, Sommerfelder, Kraut- und Rüben-Aecker, in der Ruh liegende Teiche, Neu-Brüche- und Rade-Länder. Die Kraut-Rüben- und dergleichen Aecker, so vorhergehendes Jahr gedünget worden, brauchen zum Flachs keiner weitern Düngung, sondern dörffen nur vor Winters gestürtzet werden; das Brachfeld aber, wo der Flachs hinein soll, muß man vor Winters etwan im October, und zwar im alten Monden, düngen (worzu der Schaaf-Mist der beste ist) solchen Dünger hierauf sogleich breiten und unterstürtzen, im folgenden Frühjahr aber, um die Fasten-Zeit, die gestürtzten Aecker wohl rühren, doch die Furchen nicht allzu weit von einander machen, auch nicht allzu tieff, sondern gantz seichte pflügen, damit der Flachs nicht so sehr unter sich wurtzele, sondern einen desto höhern Stengel treibe. Noch besser ist es, wenn man solche Aecker zweymahl nach ein ander rühren, und iedesmahl nach dem Rühren wohl und klein egen, auch die Klöser und das ausgeegte Gras rein davon abharcken oder abrechen läßt. Wer erst gegen den Frühling hinauswerts den Mist zur Lein-Saat ausführen will, muß darzu gar kleinen und wohl gefaulten Küh-Mist, welcher nicht so sehr, als der grobe brennet, nehmen, und alsdenn den gerührten und eingeegten Acker gebührend düngen. Zum Flachs wird auf unterschiedene Art geackert oder zur Saat gepflüget. Einige nehmen solches zu Ende des Mertzen oder Anfang des Aprils vor; andere etwas später zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen; wieder andere im May um Himmelfahrt oder Pfingsten. Mehrentheils aber hält man folgende zwey Saam-Zeiten: Die erste zum frühen Lein, nach der Gersten-Saat, um Alt-Walpurgis, die andere aber zum späten Lein, nach Pfingsten bis gegen Johannis. Zum Saamen soll man alten Lein nehmen, denn ie länger er auf dem Boden ruhet, ie geschwinder, länger und kleinhäriger wächset er, bedarff auch wenig Jätens, daß er also eine dem Getraide und anderen Saamen gantz widerwärtige Natur hat; so soll der Saamen auch rein, und kein Leitharl oder Seide darunter seyn, sintemahl solches lauter Unkraut bringet, welches den Flachs niederreisset, und sich wie eine Schlange um denselben herum wickelt, daß er nicht in die Höhe schiessen kan; ingleichen sollen die Körner klein und platt, klar und glänzend, auch eines öligen Geschmacks, iedoch ohne Geruch seyn. Was seine Säe-Zeit betrifft, soll er früh Vormittags und im letzten Viertel gesäet werden, weil er solcher gestalt fein zugleich blühet und reiffet, auch besser am Gespinste wird; dahingegen derjenige, welchen man Nachmittag und im neuen Monden säet, nicht zugleich, sondern nach und nach, und wenn er zum Theil schon reiff ist, annoch hier und dar Fleckerweise blühet, auch überdies keine Bollen oder Knoten bringet. Wo möglich, soll man den Lein, nach einem Regen, wenn es sich wieder zu einem schönen heitern Wetter anläßet, säen, so gehet er zugleich auf, und darff man nicht leichtlich sich besorgen, daß ihn ein Platz-Regen derb, oder ihm einen Rauffe mache, als welche beyde Dinge des Leins Verderben sind. Bey dem Säen selbsten, hat man drey Stücke zu beobachten: 1) Daß der Saamen in einem reinen Sack aufs Feld gebracht, und aus einem reinen Tuche gesäet werde, denn wenn eines oder das andere mehlicht ist, so wächset viel Seide darunter. 2) Daß man ihn dreywürfig säe, das ist, dreymahl mit Saamen überwerffe, und denn 3) fein dicke säe, denn ie dicker er gesäet wird, ie subtiler und kleinhäriger wird er, und giebt auch desto schönere Leinwand. So bald er eingesäet, muß der Acker nach der Länge, so viel als nöthig, geeget, hierauf die Furchen gantz seichte ausgefahren [illegible] die Wasser-Furchen gemacht werden, damit kein Wasser auf den Beeten stehen bleibe, weil der Lein in der Nässe bald umkommt, und nicht viel leiden kan. Wenn der Flachs ohngefehr eine Viertel Elle hoch gewachsen, so muß er fleissig gejätet, und von allem Unkraut sorgfältig gereiniget, auch wenn er in seiner Blüthe stehet und zu befürchten ist, daß ihm das Ungeziefer Schaden thun möge, gegen eine Zeit, wenn es fast regnen will, mit Asche überstreuet werden, so wird der darauf folgende Regen solche niederschlagen und erweichen, und das Ungeziefer davon vertrieben werden. Man pflegt aber den Flachs wegen des Gespinstes auf dem Acker stehend nicht gar durchgehends reiff werden zu lassen, sondern, wenn er gleich noch etwas grün ist, zu räuffen, weil er auf solche Art fein subtile Haare gewinnet, und sich besser im Gespinste ergiebet. Einige führen ihn als eine angreifische und viele Liebhaber antreffende Waare so gleich nach dem Rauffen in die Scheune; Einige aber, die getreue Nachbarn haben, lassen denselben auf dem Acker fein dünne ausgebreitet acht Tage und länger liegen, und daselbsten vollends reiffen: wenn er auch gleich unter solcher Zeit beregnet werden solte, bringet es ihme doch keinen Schaden, indem man ihn nur nachmahls nicht so lange im Wasser liegen und rösten lassen darff. Man lasse nun den Flachs, wenn er gerauffet, eine Zeit lang liegen oder nicht, so muß er doch vor dem Einführen gebüsselt werden, das ist, man nimmet des Flachses, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet also eine iede Handvoll Flachs mit ein wenig Stroh zusammen, welches Büsseln, Büssen,

Busen

Busen oder Posen genennet werden. Dieser Flachs-Büssen oder Posen nun, werden so viel, als in ein Stroh-Seil gehen, zusammen und in Bunde gebunden, Mandelweise gezehlet, und bey trockenem Wetter eingefahren, nachgehends entweder in Büssen gedroschen, oder vorhero geklopffet, oder aber gerüffelt, und denn erst die abgeklopffte oder abgerissene Knoten alleine ausgedroschen. Diejenige, so bald nach dem Einfahren die Büssen ausdreschen, und dadurch die Knoten abschlagen lassen, ersparen zwar etwas Mühe, die sie sonsten auf das Klopffen oder Rüffeln wenden müsten, alleine die Büssen werden in solchem Dreschen sehr abgeschlagen und verwirrt, auch der Lein-Saame bekömmt allzu viel Zusatz. Das Klopffen geschiehet mit höltzernen Hand-Schlegeln oder Kleppeln, und werden damit nur die Knoten von denen Büssen abgeschlagen, ohne daß diese in einander gewirret, oder ihnen sonst Schaden zugefüget werde. Wenn der Flachs gerüffelt werden soll, so wird in der Mitte der Scheun-Tenne quer über an denen Säulen der Rüffel-Baum fest gemacht, und der Flachs, durch die darauf befindlichen Rüffel-Kämme, Büssenweis etliche mahl gezogen, wordurch die Knoten sich abreissen, und der Flachs viel reiner wird, auch nicht so viel daran abgehet, als wenn man die Büssen dreschen lässet. So bald die Knoten solchergestalt vom Flachs gekommen, werden dieselben auf einen reinen Boden geschüttet, und daselbst dünn aus einander gebreitet, damit sie vollends recht dürre werden, der Flachs aber wird inzwischen geröstet, wovon der Art. Flachs-Röste nachzusehen; Nach dem Rösten folget das Flachs-Dörren: Dieses geschiehet zu bequemer Zeit in einen wohlgesäuberten Back-Ofen, aber nicht zu balde, oder sogleich nach Ausnehmung des Brotes, sondern in gemäßigter Hitze, daß der Flachs nicht versenget noch verbrennet werde, oder gar, wie man die leidige Exempel hat, eine Feuers-Brunst daraus entstehe: dahero auch ihrer viele, weil diese Verrichtung in Back-Oefen und Stuben so sehr gefährlich ist, ihren Flachs lieber an der Sonne dörren, welches zwar etwas langweilig zugehet, aber auch am allersichersten und ohne Gefahr ist. Nach dem Dörren etwan den andern oder dritten Tag, wird der Flachs, wenn er etwas angezogen und von der Dürre nachgelassen, gebrecht; und muß allhier wieder die Mittel-Maaß beobachtet werden, wie beym Rösten: denn wo er zu dürre ist, so schläget man ihn von einander und zu trümmern, auch gehet so denn das meiste ins Werck; ist er aber zu zähe, so wird er gar unbändig und hart, giebet daher kein sauber Gespinst. Wie der Flachs aber gebrochen wird, davon kan unter dem Wort Brechen nachgelesen werden. Nach dem Brechen, wird er in Kloben eingeleget, hierauf geschwungen, geribbet, oder über ein kurtzes breites Eisen durchrieben oder auch mit der Hand starck gerieben, ingleichen mit einem Schwung-Holtze geschlagen und geschwungen, ferner gehechelt, und zwar erstlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werck oder Heede abgesondert, das Werck in Wickel zusammen gerollet, der Flachs aber zu Reißten (Knocken oder Kanten) gedrehet oder gewunden, und der gar gute zum zarten Gespinste, der gröbere oder stärckere aber, zu stärckerm Gespinste ausgelesen. Von dem Ausdrusch, der durch das Klopffen abgeschlagenen, oder mit den Rüffel-Kämmen abgerissenen Knoten noch zu gedencken, so werden die Knoten von demjenigen Orte, wo man sie nach dem Rüffeln hingeschüttet, wieder ab- und auf die Scheun-Tenne getragen, ausgearbeitet, und mit den Drischelen oder Dreschflegeln wohl zerschlagen, und zum andern- dritten- und vierten mahl durchgesiebet, damit der Lein und das Kleine von Knoten durchfalle: was aber noch an den Knoten gantz bleibet, das wird wiederum, und so offt, gedroschen, bis die Knoten alle zerschlagen, auch der Lein gantz ausgedroschen und durchs Sieben reine gemacht worden. Alsdenn wird der ausgesiebte Lein auf einen Hauffen gestossen, und wie anderes Getraide gewurfft, auch etliche mahl, und immer so offt abgenommen, und wieder gewurfft, bis der Lein-Saamen gantz aus den Spreuern gebracht worden. Endlich wird so wohl der gute als geringe Saamen, ieder absonderlich auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austreugen und dürre werden könne. Ja weil er gerne anläufft und dummicht wird, soll man ihm wohl rühren und Lufft geben, aber ja nicht in Fässern, Töpffen oder andern Gefässe, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach Abzug des benöthigten Saamens an Lein übrig bleibet, kan man samt dem geringen zu Oel schlagen lassen, mit den Lein-Kuchen aber den Schweinen ihre Spreu, und den Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen das Sauffen anmengen, und übrigens die Spreuer unter die Roggen-Spreuer mischen und den Schweinen geben. Die Kennzeichen eines guten Flachses sind, daß er schön langhärig, nicht starck und spitzig oder mit vielen Scheeff oder Agen eingesprenget, sondern schön, rein, lind und thätig anzugreifen, nicht schwartz oder grünlicht, sondern etwas weiß oder Silber-Farb. Die Verwahrung des Flachses geschiehet am besten in trockenen, höltzernen Truhen, Laden oder Fässern in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlauffen kan: Denn ie länger man ihn also aufbehält, ie schöner und besser pfleget er zu werden, zumahl wenn selbiger, so er lang gelegen, noch einmahl überhechelt wird, da denn die Scheeff oder Agen um so viel eher davon sich absondern und abfallen. Den Flachs so weich als Seide zu machen, darff man nur des besten Flachses, so viel man will, hecheln lassen, nicht anders, als solte man ihn spinnen, hernachmals denselben mit frischen Kälber-Koth bestreichen, und fünff Stunden darinnen liegen, nachmahls

mahls aber denselben in reinem Fluß-Wasser ausspülen, an der Sonnen trocknen, und durch eine reine Hechel wieder hecheln lassen, so wird er so weich, wie eine Seide. Oder: Man lege in einen Kessel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, auf den Flachs wiederum ein Tuch, alsdenn eine Lage Weyd-Asche, auf diese wieder ein Tuch, und hierauf abermahl Flachs und wieder ein Tuch samt Weyd-Aschen, und dieses treibt man so lange, Lage auf Lage, bis der Kessel voll wird, und allerwegen der Flachs zwischen zweyen Tüchern sey, und die Weid-Asche denselben nicht berühre. Hierauf giesse man eine gute Laugen, die von halb Weid-Aschen oder Kalck gemachet seyn muß, einen gantzen Tag lang etliche mahl wohl auf und ab (denn ie länger man es so treibet, ie zärter der Flachs wird) endlich nimt man ihn aus, und trocknet den also zugerichteten Flachs, da er denn wieder gehechelt, und in eine Ordnung gebracht werden kan. Item: Koche den Flachs, der vorhin wohl gereiniget seyn muß, in einer aus Weid-Asche gemachten scharffen Lauge; dieses giebt ihm einen schönen Glantz und zarten Faden zu spinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den Flachs vier und zwantzig Stunden lang in eine Mist-Lache, wasche ihn hierauf sauber in reinem Fließ-Wasser aus, und trockne ihn an der Sonnen, oder auch im Back-Ofen. Oder lege in einem Kessel unten ein wenig Stroh, auf dieses eine Schicht Flachs, streue geschabte Seiffe, Alaun und gesiebte Asche unter ein ander gemenget darüber, und lege eine Schicht also um die andere, gieß Wasser darauf, laß es mit einander einen halben Tag oder länger sieden, wasche den Flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die Sonne, so er trocken, reibe und hechle ihn. Der allerbeste Flachs wird in Schlesien in grosser Menge gezeuget, und wird allda wohl kein Dorff angetroffen, wo dergleichen nicht erbauet werde; dahero die so beruffene Garn- und Leinwand-Manufacturen, diesem Lande gute Einkünffte zu wege bringen, und will man etwas gutes erbauen, lässet man gemeiniglich den Saamen daher bringen. Ausser diesen aber, wird er noch hin und wieder zum Verkauff, allermeist aber in Liefland, Curland und Litthauen gebauet, und ist daselbst unterschieden in Rigisch Pack-Flachs, Pater noster, Knocken, Osings und Drey-Band: in Königsberger Pater noster und Drey-Band: in Libauisch-Rakitscher und Curisch-geschwungenen Flachs, dito Kauffmanns-Gut, dito Buhr-Band: in Memlisch Flachs: in Pernauisch-Revelisch- und Narvisch-Rein-Flachs ꝛc. Wie man aus weissen Maulbeer-Bäumen ebenfalls Flachs erzielen könne, ist bey der Beschreibung des Maulbeer-Baumes nachzulesen.

Flachs-Agen, siehe Agen.

Flachs-Breche, suche Breche.

Flachs-Büsseln, Büssen, Busen oder Posen, siehe Büsseln.

Flachs-Darre, oder Flachs-Dörre, ist ein absonderliches Gebäude, welches zu Dörrung des Flachses und Hanffes angeleget ist, und dahero zur Zeit, wenn dieses letztere darinnen gedörret wird, den Nahmen einer Hanff-Darre bekommt. Man hat zwar an vielen Orten die böse Gewohnheit gehabt (welche auch noch heut zu Tage leider! hier und dar im Schwange gehet) das Flachs und Hanff in Häusern und Stuben gedörret, dadurch aber viel Feuers-Brünste erwecket, und gantze Gemeinden in grossen Schaden gestürtzet worden, alleine es haben auch viele Obrigkeiten diesem Uibel auf folgende Art gesteuret, daß sie erstlich das Dörren in Häusern und Stuben bey hoher Strafe verboten, und hiernächst die Unterthanen dahin angehalten, daß sie keine Flachs- und Hanff-Darren zu nahe an Scheunen, Ställe oder andere beforaliche Oerter bauen dürffen, auch die, so allbereit an gefährliche Orte gebauet gewesen, förderlichst wieder abschaffen müssen; ja an nicht wenig Orten, haben die Unterthanen, auf Landes-herrlichen Befehl, alle ihre Flachs-Darren in Dörffern abschaffen, und hingegen ausserhalb derselben eine oder mehrere neue Feuerfeste gemeine Darren gebauet, so nach Proportion ieden Dorffes, und des dabey befindlichen Hanff- und Flachs-Baues, mit zwey und mehr Oefen versehen sind: welchem löblichen Exempel zu folgen billig alle Obrigkeiten und Gemeinden sich solten angelegen seyn lassen.

Flachs-Dotter, siehe Lein-Dotter.

Flachs-Finck, suche Hänfling.

Flachs-Heede, siehe Werck.

Flachs-Kraut, suche Lein-Kraut.

Flachs-Röste, diese geschiehet zu dem Ende, damit das grobe Stengel-Holtz von dem Flachse faule, dürre und abspringe, wenn er hernach vollends gedörret, geblauet, geribbet und geschwungen wird. Dieser Zweck muß wohl beobachtet und getroffen werden, damit weder diese Schale zu zach bleibe, noch auch die Röste zu tief eindringe und die Herrle oder das Haar angreiffe, solches aber angehe und faule. Sie geschiehet auf zweyerley Art. Einmahl wenn man denselben in ein fliessendes oder stehendes weiches Wasser leget, mit Steinen beschweret, mit Pfählen und Stroh-Seilen befestiget, hernach aber in 4, 5 bis 8 Nachten, nachdem das Wasser weich und warm ist, wiederum heraus nimmt und auswäschet. Man muß aber das Wasser wohl kennen, wenn man die rechte Zeit treffen will, damit er nicht zu wenig oder zu viel röste. Weil nun solches nicht so gut, ausser vielmaligen Nachsehen und aus langer Erfahrung erkennet werden kan, über dem aber gar leicht eine Wasser-Flut den Flachs wegführet, ja auch die Flachs-Röste nicht in Fisch-Wassern oder solchen Wassern, woraus gebrauet wird, geduldet werden, indem die Fische davon sterben oder kranck werden, das Bier aber verdorben wird, so hat man auch

an

in einigen Orten eine andere Art von Röſten, nemlich man breitet den Flachs des Nachts oder früh, ehe der Thau fällt, auf grünen Raſen-Flecken aus, und läſſet den Thau darauf fallen, der hernach durch Sonne und Lufft wieder austrocknet, und damit fähret man ſo lange fort, bis das grobe Holtz daran mürbe wird. Man muß ihn aber nicht in Regen liegen laſſen. Es gehet zwar etwas mehr Zeit und Mühe darauf, gleichwohl iſt dieſe Art der Röſte nicht zu gefährlich, und man kan das gantze Geſchäffte beſſer nach ſeinem Zweck regieren.

Flachs-Seide, Filtz-Kraut, iſt ein Unkraut, welches gleich einem verwirrten Garn mit vielen Fäden durch einander geflochten iſt, indem es aus einer groſſen Menge zarter, und wie Zwirnfäden dünner, ohnblätteriger Stengel beſtehet, die nicht ſo wohl vor ſich ſelbſt als auf andern Kräutern wachſen, und ſolche nicht nur zuſammen hängen, ſondern auch denenſelben die benöthigte Nahrung entziehen. Seine Blüthen ſind kleine, oben weite und in vier oder fünff Spitzen zertheilte weiſſe oder röthliche Knöpffe, ſeine Frucht aber, worinnen etliche kleine und runde Saamen-Körnlein, faſt wie der wilde Mahen- oder Klapper-Roſen-Saamen ſtecken, beſtehet aus einem bey nahe runden Häutlein, welches drey oder vier rundlicht-erhabene Seiten hat. Die Fäden oder Zaſern ſind weiß oder roth. Das weiſſe wächſet gemeiniglich auf dürren Wieſen, allwo es das Gras, wie eine Spinnewebe überziehet. Das rothe findet man viel in dem Flachs, welches denen damit umgehenden Weibern, viele Ungelegenheit verurſachet, und gemeiniglich alsdenn am allermeiſten wächſet, wenn der Leim-Saamen in einem Mehl-Sack aufs Feld gebracht, oder aus einem mehlichten Tuche geſäet worden. Man findet es auch an den Stauden, Hecken, Neſſeln und andern Gewächſen, an welche es ſich ſo dicke hänget und einflichtet, daß es auch dieſelben zu Boden ziehet. Es wird daraus eine herrliche Miltz-Artzney und Blut-Reinigung zubereitet, und das um den Flachs und die Neſſeln wachſende, hierzu vor das beſte gehalten.

Fladen, iſt eine Art Kuchen, der mit einem Eyer-Teig übergoſſen, und folgendergeſtalt zubereitet wird: Nachdem man aus einem gewöhnlichen guten Kuchen-Teig einen ſo dicken Boden mit ſeinem Rand verfertiget, der ſo groß, als man der Form nach, den Fladen verlanget, werden in einen Aſch Eyer geſchlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl darein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz, und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieſes alles zuſammen wohl unter einander gemiſchet, gieſſet man in zerlaſſene Butter, rühret es über dem Feuer ſo lange herum, bis es ſich zu ſetzen anfähet, da man es denn folgends dicke werden läſſet, und ſodenn über den bereiteten Kuchen, bis auf den Rand hoch aufträget. Will man dieſem Fladen eine ſchöne Farbe geben, darff nur ein glüend Kuchen-Blech, ſo nahe als möglich darüber gehalten werden, wenn er nun alſo fertig, beſtreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Fläſchel, werden an einigen Orten von den Schäfern diejenigen Köpffe genennet, welche die Schaafe von Uiberfreſſung oder ungeſundem Futter bekommen, und woran ſie auch gemeiniglich ſterben, wenn ſie ihnen nicht durch Leckung des Stein-Saltzes, oder auch durch geſunde Fütterung bald wiederum vergehen.

Flammen-Nath oder Stich, heiſſen die Nähterinnen diejenige Art zu nehen, da ſie nach der Forme einer Flamme, die allzeit oben ſpitzig zugehet, auch den Faden in ein Tuch alſo ziehen, daß er vielmahl hinter ein ander genehet, und zu beyden Seiten der Spitze, in das Tuch, hinein genehet wird, immer um etliche Fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die Flamme ſpitzig und groß vorgeſtellet werden ſoll.

Flannell, iſt ein grob und leichtgewirckter Wollen-reicher Zeug, ſo gantz rauh, deſſen man ſich zur Kleidung bedienet, und iſt derſelbe bald ſchlecht, bald geblümt gedruckt, bald aber buntſtreifig gewircket.

Flaſche, wird ein von Glaſe, allerhand Erde und Metallen, als Blech Zinn, Kupffer ꝛc. in verſchiedenen Formen verfertigtes und zu Verwahrung allerley flüßiger Dinge dienendes Gefäſſe genennet, deſſen enges Mund-Loch man entweder mit einem Stöpſel von Korck verſtopffen, oder mit einer darauf gelöteten Schrauben zumachen kan. Weil die bauchigen ſich nicht wohl packen und fortſchaffen laſſen, ſind iedesmahl die viereckigen und platten die beliebteſten. Sonderlich werden dergleichen Flaſchen offt zierlich vergoldet oder geſchliffen, und mit eben ſolchen Schrauben und Deckeln verſehen, davon der Wein hauptſächlich nicht etwa einen Geſchmack bekommen kan, wenn er einige Zeit darinnen ſtehe.

Flaſchenfutter, iſt ein viereckigtes höltzernes, und inwendig am beſten mit Tuche ausgefüttertes Behältniß, worinnen man zwey, drey, vier und mehr Flaſchen bequem von einem Ort zum andern bringen kan. Eine iegliche Flaſche ſtecket in ihrem beſondern Fach, und ſind Unterſchiede dazwiſchen, damit keine Flaſche an die andere zu ſtoſſen, und Schaden zu nehmen vermag. Der Deckel, welcher oben knap an den eingeſetzten Flaſchen anliegen ſoll, muß an das Unter-Theil mit einem guten Schlößgen feſte gemacht, und alſo das gantze Flaſchenfutter, welches von auſſen auch an den Ecken und ſonſten wo es nöthig, tüchtig beſchlagen, wohl verſchloſſen werden könne. Dergleichen Flaſchenfutter thun auf Reiſen und ſonſten einem Haus-Vater gute Dienſte. Es läſſet ſich auch ein dergleichen Flaſchen-Futter dergeſtalt aptiren, daß man darinnen allerley Sa-

chen, so täglich gebrauchet werden, zugleich beschliessen und auf Reisen mit sich nehmen kan. Als Teller, Schüssel, Loffel, Becher, Messer, Thee, Caffe-Zeug, und dergleichen.

Flaschen-Kürbis, siehe Kürbis.

Flatschen, sonsten auch Schöber-Flecke, Schöberflatschen oder Heuscheiben genannt, sind runde, nach Landes-Gebrauch, fünff, sechs bis acht Claffter im Umkreis habende und ohngefehr eine halbe Elle hoch mit Heu bestreuete Plätze, auf einer gemähten Wiese, welche bey dem Heumachen, aus den Wetter-Haufen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatschen oder Scheiben zusammen getragen und gesetzet werden.

Flechte, siehe Wagenflechte.

Flechte, suche Vergehe.

Flecke, Kuttelflecke, siehe Kaldaunen.

Fleder-Maus, ist eine seltsame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungeziefer, die Mäuse zehlen kan, denn ob sie wohl von Kopff und Leibe einer Maus gleich ist, auch vier Krallen hat, (deren zwo an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten sich befinden, womit sie sich an die Mauren, Wände und andere Orte anhäckeln kan) so fliegt sie doch vermittelst ihrer Flügel; unter die Vögel aber kan man sie deswegen nicht rechnen, weil sie keine Federn, sondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füsse aber mit denen Flügeln vereiniget sind. Diese Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleische, Speck und Oel grossen Schaden thun, wenn sie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht besonders hoch von der Erden in der Lufft herum; wenn man denn mit einem blossen Degen stehet, oder dergleichen zum Fenster hinaus hält, und damit blinckert, so schiessen darnach, und stossen sich offtmahlen, daß sie auf die Erde niederfallen. Man kan sie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glüenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da sie hinein fliegen, desgleichen auch eine an den andern Giebel, da sie hinaus fliegen, setzet, und gepülverten Schwefel, Vitriol, Stabwurtzel, Eyheu, Farren-Kraut und Feil-Späne von Pferde-Hufen darauf wirfft; falls solches zwey oder drey mahl wiederholet wird, bleiben sie weg. Das Blut wird zum Haar-ausfallen, das Hertze aber von abergläubischen Leuten beym Kugelgiessen gebraucht.

Fleder-Wisch, heisset eigentlich der äusserste Theil, oder das erste Glied an einem Gänseflügel, welchen man in Haushaltungen, an stat eines Kehr- oder Borst-Wisches zum Reinemachen und Abkehren staubigter und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derjenige Fleder-Wisch aber, den die Dreschor auf der Scheun-Tenne zu Abkehrung der leeren Aehren und Stürtzeln, von den ausgedroschenen Körnern brauchen, ist an eine ohngefehr vier Ellen langen Stange fest gemacht, und hat seinen ordentlichen Platz in der Scheun-Tenne.

Flegel, siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, ist ein Stücke starcken Leders, welches über das obere und dünne Thal des Dreschflegels hergehet, und an denselben mit Neh-Riemen befestiget ist. Siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterste Theil einer Schöps- oder andern Keule genennet, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Wesen mit der Kappe eines Dreschflegels hat. Siehe Hechse.

Fleisch, ist das fäserigte weiche und rothe Wesen, das Gott denen Menschen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speise verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswendige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erste seinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunge, Miltz, Nieren, und in das Drüsige. Es ist gesund und giebt eine gute Nahrung, iedoch ist immer eines Thieres Fleisch nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie denn das Geflügel das gesündeste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesem nach ist das Fleisch an den Rücken das beste, wie denn alles Fleisch an den Knochen am schmackhafftigsten und am verdaulichsten; Die rechte Seite eines Thieres soll gesünder als die lincke seyn, weil an der lincken Seite das Miltz das grobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Hertz ist hitzig und trocken, und daher schwer zu verdauen: Lungen, Leber, Miltz, Eingeweide, Kröse, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldaunen sind feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zähe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füsse und dergleichen, machen einen Schleim, und eben wie kurtz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So ist auch ein iedes Fleisch nicht einer ieden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwehlen soll, welches seiner Complexion am convenablesten ist. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder wildes: das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rind-Fleisch, Küh-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöpsen-Fleisch, Lamm-Fleisch, Schweinen-Fleisch ꝛc. ingleichen Hüner, Tauben, Enten, Gänse u. s. f. welches entweder frisch gesotten, gedämpfft-, gebraten, gepreegelt, geröstet oder eingesaltzen, eingeböckelt und geräuchert, auf gleiche Art, ingleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was sich lange halten soll, entweder in Eßig gelegt, oder eingesaltzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleisch, wenn es von jungen ge-

schnit-

ſchnittenen Ochſen iſt, ſonderlich von denen die weit getrieben, und durch die Uibung und Bewegung zum Eſſen noch tauglicher gemacht werden, wird für das geſündeſte gehalten, welches die mehreſte Nahrung giebet, und inſonderheit arbeitſamen Leuten am beſten bekommt. Das Kalb-Fleiſch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenſchafft, ſo wird es für die, ſo erſt von einer ausgeſtandenen Kranckheit ſich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm-Fleiſch giebt gute und häufige Nahrung, ſoll aber wenigſtens von einem jährigen Stücke ſeyn, macht zähe und böſe ſchleimichte Feuchtigkeiten, und iſt denen phlegmatiſchen Complexionen ſehr ungeſund. Das Schweine-Fleiſch wird, wenn es noch jung, und von einem an der Milch verſchnittenen Stücke iſt, vor geſund, und was von den Span-Ferckeln vor das beſte, das alte hingegen von vielen vor ungeſund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine-Fleiſch für das beſte, und wo nicht für das geſündeſte, doch auch nicht für ungeſund halten; ja die Bauren, denen ein Stück Schwartz-Fleiſch oder Speck die beſte Zukoſt zum Brot iſt, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären ſolche das allerbeſte Feder-Wildpret. Das Schaaf- und Ziegen-Fleiſch wird allein friſch gelobt, wie auch die geſchnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbſt nach dem Schnitt am beſten ſind. Doch ſoll man alles friſchgeſchlachtete Fleiſch wenigſtens einen Tag hangen und erſtlich recht erſterben laſſen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verſtehen. Mit dem grünen Fleiſch hat man im Sommer die groſſe Sorge, ſolches von denen Maden und friſch zu erhalten, da es denn einige in Eis-Gruben oder tiefe Schöpff-Brunnen und Ciſternen hängen, andere aber es in friſche Brenn-Neſſeln wickeln, oder in ein ſauberes Tuch ſchlagen, und ſolches alſo in Hirſen ſtecken. Man hat auch groſſe und weite von Latten zuſammengeſchlagene, und mit geringer Leinewand überzogene Latern-förmige Behältniſſe, die man an kühlen und lufftigen Orten aufhängt, und das friſche Fleiſch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es läſſet ſich auch das grüne Fleiſch im Sommer auf etliche Tage friſch erhalten, wenn man es Stückerweiſe zerhacket, in groſſe Töpfe, Schüſſeln oder Milch-Aeſche leget, und wenn man es mit Saltz eingerieben, und mit etwas Jngwer und Pfeffer beſtreuet, mit friſchen Neſſeln belegt, die Töpfe, Schüſſeln oder Aeſche aber ſodenn aufs genaueſte zudecket und in Keller ſetzet. Die friſchen Schweins- und Schöps-Keulen laſſen ſich auf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn ſie folgendergeſtalt eingemacht werden: Man läſt ſie nemlich erſtlich ſauber waſchen, hernach ſo lange mit Waſſer ſieden, bis ſie zu ſäumen anfangen, thut ſie alsdenn wieder heraus, und reibt ſie mit Saltz und geſtoſſenen Wachholder-Beeren, aber nicht gar zu ſtarck, läſſet ſie hierauf abkühlen, und leget, wenn ſie kalt ſind, dieſelben in einen Topff oder anderes Gefäſſe und beleget ſie mit Roßmarien, Lorbeer-Blättern und Majoran, folglich gieſſet man ſchlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von dieſem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen weggehe, und ſetzet es letztlich an einen kühlen Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine ſolche Keule zum eſſen zurichten will, muß man ſie vorhero wäſſern, und wenn ſie gebraten werden ſoll, nach dem Wäſſern wieder ein wenig ſaltzen, ſo wird ſie mürb und gut.

Fleiſch, wird auch das inwendige Weſen an denen Früchten, als Aepffeln, Birnen, Apricoſen, Pfirſichen, Melonen ꝛc. ſo gleich unter der Schale ſitzet, genennt.

Fleiſch-Banck, heiſſet man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleiſcher das abgeſchlachtete Fleiſch offentlich zum Verkauff entweder täglich, oder auch nur Marckt-Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Pfundweiſe verkauffet; ſondern man verſtehet auch dadurch das Recht, ſo ein ſolcher Fleiſcher, vermoge der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauff das ausgeſchlachtete Fleiſch auslegen darff, welches er auch wohl wegen einer und der andern Urſache wiederum verluſtig werden kan; wie denn inſonderheit hieſigen Ortes denen fremden Fleiſchern der heilige Abend vor Oſtern geſetzet iſt, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht genieſſen wollen, an geſetzten Tag zugegen ſeyn, und Fleiſch zum Verkauff auf ihrer Banck ausgeleget haben müſſen, auſſer dieſen ſonſt ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünſtigung verfallen.

Fleiſch-Faß, iſt ein höltzernes Geſchirr, rohes Fleiſch darinnen entweder in Eßig zu legen oder gar nur auszuwaſchen, vornemlich aber verſtehet man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleiſch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pfleget. Es muß ſolches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleiſche keinen üblen Geſchmack zuwege bringe, oder den Böckel davon lauffen laſſe. Man hat deren eine ſehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein ſolches Faß ohne Bauch und gleich weit, überall ſo paſſend eingelaſſen, und vermittelſt einer Schrauben unter ſich gepreſſet werden kan, daß die geringſte Lufft zu dem darunter liegenden Fleiſche nicht kommen kan, und ſolches allezeit gleichviel beſchweret iſt, welches die zwey höchſt nöthigen Umſtände, ſo bey dem in Böckel eingelegten Fleiſch wohl in acht genommen werden müſſen. Es ſind ſelbige auf zwantzig auch mehr und weniger Pfund Fleiſch eingerichtet, ſo daß man binnen vierzehen Tagen bis drey Wochen, nachdem es gefällig, iedesmahl ein Stück Böckel-Fleiſch ſich dergeſtalt zubereiten kan.

Fleiſch-Gabel, iſt nicht nur eine von Eiſen verfertigte Gabel, mit zweyen kurtzen Zacken, und einem langen Stiele, wormit man das gekochte Fleiſch aus dem Topffe oder Keſſel zu nehmen und auszulegen pfleget; ſondern es führet auch dieſen Nahmen eine andere Gabel, welche oben ſtat der Spitze annoch an iedem Ende eine beſondere Gabel hat, darinnen ein höltzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine beſondere Rauch-Kammern hat, ſondern das zu räuchernde Fleiſch in die Feuer-Mauern hangen muß, bedienet man ſich einer ſolchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleiſch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nöthig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille verſehen, darein ein höltzerner Stiel von erforderter Länge hinein geſteckt werden kan. Siehe Tab. II Fig. 8.

Fleiſch-Haken, iſt ein dreyzackigtes an ſeinen Zacken krumm gebogen Eiſen, woran man das rohe Fleiſch und Wildpret zu hängen pflegt. Er iſt an einem Stricke feſte gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgehet, und an der Seite angehängt wird, damit man den Haken mit dem Fleiſche in die Höhe ziehen, und leichtlich wieder herablaſſen könne.

Flicken, heiſſet diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da ſie entweder ſelbſt oder auch ihr Geſinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäſche durch den Gebrauch etwan ſchadhafft worden, wiederum ergäntzen und ausbeſſern. Inſonderheit nehmen ſie die Zeit in acht, wenn ſie geſonnen eine Wäſche anzuſtellen, alsdenn ſie alles Geräthe und Wäſche, ſo ſchwartz von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zuſtopffen, und alles dieſes wieder brauchbar machen laſſen.

Flieder, ſiehe **Hollunder**.

Fliege, iſt ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches ſich hauptſächlich den Sommer über in groſſer Menge ſehen läßt, und Menſchen und Vieh beſchwerlich fället. Es giebt derſelben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, ſo am Bauche weißlicht ſind, und die bekannte Fliegen-Gröſſe haben. Schmeiß-Fliegen, ſo entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, iedoch gröſſer als die gemeinen Fliegen, rauh und am Bauche rothſchwärtzlicht ſind. Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken ſtechen. Spaniſche Fliegen, von unterſchiedlicher Geſtalt und Gröſſe, und daben ſchön grün oder röthlicht an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glantze, welche auf denen Roſen-Stöcken, Eſchen- Pappel- und andern Bäumen, auch im Korn, ſo wohl in Deutſchland, als auch inſonderheit in denen warmen Ländern häufig gefunden, geſammlet, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, ſoll man Nießwurtz oder geſtoſſenen Pfeffer in Milch ſieden und ihnen vorſtellen, welche davon freſſen, die müſſen ſterben. Noch gewiſſer dafür iſt der Fliegen-Schwamm in Milch geſotten, und ihnen alſo fürgeſetzt, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen laſſen, auch alle eſſende Waaren wohl zudecken, damit ſie nicht mögen hinein fallen. Item: Wermuth in Saltz-Waſſer geſotten, Kammern und Gemächer damit beſprengt, vertreibt und todtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Wermuth, oder aber Wachholder-Holtz und Beere auf glüende Kohlen leget, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken ſind, damit beräuchert, und dabey die Fenſter zuhält, ſo ſterben ſie alle; läſſet man aber die Fenſter offen, ſo werden ſie alle mit Hauffen hinaus eilen, wie ſie denn überhaupt den Rauch auch ſo gar in freyer Lufft nicht ertragen können. Man kan ſie auch in einem mit Honig beſchmierten Topff, da der Boden ausgebrochen, und an einem Sack gebunden iſt, wegfangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerley Anſtriche vor den Fliegen verwahret: Man läſſet nemlich entweder geſtoſſene Lorbern im Waſſer ſieden, und wäſchet die Pferde damit; oder beſtreichet ſie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanff, ſo mit ſamt dem Kraut ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Safft aus Kürbis-Blättern. Oder man ſiedet Wermuth mit Oſterlucey, oder aber Tann-Zapffen und die Gipffel von Bircken und Knoblauch im Waſſer, netzet ein Tuch darein, und beſtreichet damit das Pferd um den Kopff und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu ſitzen pflegen, ſo wird ſich keine mehr dahin ſetzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie ſie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieſelben wund ſtechen, oder ſonſt an einem Ort des Leibes ſich auf ſie ſetzen, ſo darff man ſie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decocto von Wermuth oder bittern Mandeln beſtreichen, ſo laſſen ſie ſowohl die Fliegen, als die Flöhe mit frieden.

Fliegen-Baum, ſiehe **Ilmen-Baum**.

Fliegender Drache, ſuche **Drache**.

Fliegen-Klappe oder **Klatſche**, beſtehet aus einem ſtarcken Leder, ſo faſt in Forme eines Hertzens geſchnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geſchnittenen ſchmahlen Streiffgen geſteppet, welches mit ſeiner Spitze an einem ſchlancken runden Stiel befeſtiget iſt, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu tödten pfleget, aber, da ſolche todtgeſchlagene Fliegen gerneim von ihre Ingeweide einen Fleck zurück laſſen, wenn man nicht behutſam ſchläget, wird dergleichen nicht gar ſehr in reinlichen Zimmern gebrauchet.

Fliegen-Netze, ſind aus Garn geſtrickte Pferde-Decken, welche über das gantze Hinter- und Vorder-Theil, ſo wohl über die Mähne, als um die Stirne und vornen um die Bruſt gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behänget ſind,

sind, und denen Pferden Sommers-Zeit über das Geschirre gedecket werden, damit zu verhindern, daß solche nicht so sehr von denen Fliegen geplaget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derselben aber lauter kleine schwartze Flecken anzutreffen, daß es nicht anders aussiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen sässen, darbey das schönste, wenn gedachte Flecke an der Grösse einerley und auch in keinen merecklichen Unterscheid von einander entfernet.

Fliegen-Schnepper, ist ein graues Vögelein, welches beständig in Hecken und Gebüschen herum kriechet, und darinnen seine Nahrung suchet. Er ziehet alle Herbst-Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch seine Junge, deren er meistens vier bis fünffe hat hier zu Lande auf denen Büschen oder Zweigen in denen Hecken aus, und ist in denen Geschneiden.

Fliegen-Schwamm, ist ein rother mit weissen Flecklein und Pünctlein gezeichneter giftiger Schwamm, so gemeiniglich unter den Birken wächset, welcher in Milch gesotten, denen Fliegen vorgesetzet wird, um solche dadurch zu tödten; es muß aber weder Hund noch Katze dazu gelassen, nicht weniger auch alle Speise wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon nasche und sterbe, noch diejenigen Fliegen, so davon genossen, in das Essen hinein fallen, und den Menschen schädlich seyn. Man ist gäntzlich der Meinung, daß Kayser Claudius, der ein grosser Liebhaber von zugerichteten Pilzen gewesen, durch dergleichen gifftige Schwämme, so unter solches Gericht gemenget waren, vergeben worden, und soll er als ein guter Poet noch vor seinem Ende, als er den Gifft empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleti lethi causa fuere mei.

Fliegen-Wedel, ist entweder ein aus zarten und zusammen gelauffenen schmalen Holtz-Spähnen gemachter Wisch an einem höltzernen, nicht gar kurtzen und darbey geschlancken Stiel, oder ein auf gleiche Weise aus Pferde-Haaren von mitlerer Länge zusammen gebundener Büschel, mit welchen ersten man zu Sommers-Zeit den Patienten und Kindern, wenn sie schlaffen; mit den letzten aber den Pferden, wenn sie vor der Schmiede beschlagen werden, oder sonst still stehen sollen, die Fliegen und anderes Geschmeiß scheuchet und wegjaget.

Fliehen, sagen die Jäger von Hirschen, wenn er springt, nemlich: der Hirsch flieht oder fleugt.

Fliessende Wut der Hunde, siehe **Wut**.

Fließgen, heisset man die kleinen, ohngefehr einen Zoll und ein halb auch wohl bis sechs Zoll ins Gevierte verfertigte Platten aus Thon gebrannt, und mit Lasur wie Porcellain überzogen, so anfangs in Holland allein, itzo aber an vielen Orten nachgemachet, und gebraucht werden, die Böden unter den Oefen damit zu belegen, auch wohl öffters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hinauf mit selbigen zum Zierath zu besetzen.

Flinte, ist ein bekanntes Schieß-Gewehr, so aus drey Theilen bestehet: Nemlich aus einer glatten eisernen Röhre, so der Lauff genennet wird; aus der höltzernen Einfassung, der Schafft genannt, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schlosse, welches man zum Unterscheid der Feuer-Schlösser und Musqveten-Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennt, und mit der blossen Hand, ohne Spänner, dergleichen man sonst zu den Büchsen nöthig hat, geschwinde und leicht spannen kan. Bey vielen Flinten-Schlössern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringste Berührung das Schloß abschnappen lassen, gar beqvem angebracht, weil im Abdrucken, wenn dasselbe hart hielte, und der Drücker zu strenge gienge, das Ziel leicht verrücket werden kan. Man schießt mit Kugeln und Schrot daraus, und thut dieses Gewehr insonderheit beym kleinen Weydwerck gute Dienste, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe gesetzet werden kan; und muß der Lauff an einer solchen Flinte inwendig auf das sauberste gehalten werden, von aussen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich schwartz und dunckel aussiehet, denn er darff auswendig nicht blanck und gläntzend seyn, weil er sonst bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, und dadurch die geschöpffte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitsch-Rosen, siehe **Klapper-Rosen**.

Flitter, suche **Hollunder**.

Flöhe, sind das bekannte kleine schwartze und geschwind hüpffende Ungeziefer, so Menschen und Thiere, und zwar unter jenen vornehmlich das weibliche Geschlecht, als welches dieselben mit ihrer langen Tracht am allermeisten aufzusammlen pfleget; unter diesen aber die Hunde mit empfindlichem Stechen beunruhiget. Sie haben sechs Füsse, und an iedem Fuß drey Gelencke, welche sehr viel zu ihren weiten Sprüngen beytragen. Dieser schlimmen Gäste und Kost-Gänger nun aus den Zimmern los zu werden, soll man Saturey stossen, und mit Wasser ins Gemach streuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermuth mit Wasser sieden, und das Zimmer damit besprützen, so werden sie alle davon sterben. Man mag auch das Gemach mit Wasser, darinnen frische Rauten-Blätter und Zweiglein geweicht worden, begiessen, oder solche Zweiglein in die Zimmer und Bett-Stäte streuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau ist, nehmen und also gebrauchen. Denen Hunden werden die Flöhe, durch Beschmierung mit Baum-Oel, oder Bilsen-Kraut-Saft vertrieben: Man soll sie auch des Sommers über zum öfftern im Wasser schwemmen oder baden, und denn zehen guter Hand voll wilder Kresse, Majoran, Rosmarin

Rauten, und sechs Hand voll Saltz unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und sauber waschen.

Flöh-Kraut, siehe Dürr-Wurtz.

Flöh-Saamen, suche Psillien-Kraut.

Flösse, Holtz-Flösse, ist dasjenige Mittel, wodurch aus denen holtzreichen Gegenden oder so genannten Holtz-Ländern sowohl Bau- als Brenn-Holtz alljährlich auf eine beqveme Art vermittelst der darzu wohl gelegenen Bäche und Flüsse, oder besonders darzu verfertigten Canäle und Floß-Gräben in andere abgelegene und an Holtz Mangel leidende Provintzien schwimmende geschafft wird, welches man Flössen heisset. Es ist aber in Ansehung des Flöß-Holtzes auch die Flösse zweyerley, nemlich die Scheit-Flösse, da etliche hundert oder tausend Clafftern oder Schragen Brenn-Holtzes, in den Fluß geworffen, und also die ledigen Scheite frey hintreibend gelassen werden, und die Zimmer-Flösse, da das Bau-Holtz entweder zu Trag-Flössen verbunden, oder auch nur einzeln und Stammweise geflösset wird. Zu solchem Ende nun pfleget eine Landes-Herrschafft, (von welcher das Floßwerck als ein sonderbares Regale reserviret, und folglich dasselbe ohne ihren Willen und besondere Erlaubniß von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen ist) ihre Floß-Meister und Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter zu haben, unter denen sodenn die Floß-Knechte und Flösser stehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Floß-Grabens, das aufgehaltene Holtz mit eisernen an langen höltzernen Stangen fest gemachten Haacken (welche wie die Feuer-Haacken gemacht, aber kleiner sind und Flöß-Haacken genennet werden) abstossen, und wo es sich gesetzet, abschwemmen, bis es an denen darzu bestimmten Orten und Holtz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in die Stösse gesetzet wird, davon sowohl der Floß-Knecht als die Flösser ihr Tagelohn, die Auszieher und Setzer aber der vierthalb Ellen hohen Claffter nach etwas gewisses bekommen, welches ihnen von dem Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter, so die Einnahme und Ausgabe der Floß-Rechnung führen muß, bezahlet wird; der Floß-Meister hat zwar die Aufsicht über seine Flösse, es ist aber demselben noch ein Ober-Aufseher, welcher das Directorium führet, vorgesetzet. Die Flösse pfleget gemeiniglich im Frühling, wenn keine Ergiessung mehr, wegen des auf denen Gebirgen geschmeltzten Schnees, zu besorgen, ihren Anfang zu nehmen, und kan solche nicht zu allen Zeiten vorgenommen werden, weil das Wasser weder gar zu starck angelauffen, noch zu schwach und allzu seichte seyn muß. Da auch durch die Flösse an denen Ufern, Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, Fischereyen und sonsten Schade zugefüget wird, kan derjenige, so das Floß-Regale besitzet, denen Eigenthümern derselben Schaden zu ersetzen sich nicht entbrechen. Durch diese Flössen können zwar die grossen Wälder ziemlich zu Nutz gebracht werden, es ist aber einer Herrschafft dabey so rühmlich, als dem Lande verträglich, wenn Sie, wie in allen Dingen, also auch hierinnen die Mittelmasse beobachten lässet, damit man nicht allzu viel Holtz, um nur Geld zu machen, liederlich verschwende, mit der Zeit aber selbsten, aus andern Ländern Holtz anzuschaffen, und theuer zu bezahlen genöthiget werde.

Flöß-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches geflösset, das ist, vermittelst der Flüsse und Ströme von einem Orte zum andern schwimmend gebracht wird. Es ist solches zweyerley, nemlich Floß-Bau-Holtz, so auf der Zimmer-Flösse, und Floß-Scheit-Holtz, so mit der Scheit-Flösse gehet. Ein iegliches Scheit, so aus dem Floß-Graben oder von dem Floß-Platze entwendet wird, muß der Chur-Sächsischen Floß-Ordnung nach, mit zehen Reichsthalern bezahlet werden.

Flöten, siehe Baum-Pfeiffen.

Flohr, ist ein von zarter Seide, Nessel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauen-Zimmer zu allerley Putz, dergleichen Hauben, Hals-Tücher, Kappen u. s. f. bedienet. Er ist entweder glatt oder kraus, so absonderlich Krepp-Flohr genennet wird; geblümt oder schlecht, piccirt, gestreifft oder Muschel-Flohr. Auf eben diese Weise, und zwar von schwartzer subtiler Seide, wird gantz dünnes und mit Streiffen durchgezogenes Band verfertiget, so man daher auch Flohr-Band heisset.

Floramor, siehe Amaranthen.

Floret-Seide, suche Seide.

Floß, ist ein langes aus etlichen genau zusammengefügten beschlagenen Bäumen bestehendes Fahr-Zeug, dessen man sich auf Strömen und Flüssen zum fahren, übersetzen, und allerhand Waaren darauf zu führen, bedienet.

Floß, Trag-Floß, wird auch eine Parthie Zimmer- oder Bau-Holtzes genennet, welches mit Wieden-Bändern oder Baß-Stricken, Stamm an Stamm zusammen verbunden, und also von einem Ort zum andern den Strom hinunter viel Meilweges weit geflösset, endlich an dem bestimmten Ort von einander gelöset, ans Land gezogen, und zu allerhand Nutzen verkaufft wird. Es bestehet aber dergleichen Flösse aus starcken und schwachen Hölzern, die man in folgende Classen einzutheilen pfleget, nemlich in Unter-Züge, Balcken und Stroh-Balcken.

Flosse, heisset man diejenigen Stücke von geschnittenem Pantoffel-Holtz oder Korck, dürrem Bircken-Holtz, oder Pappel-weidenen Rinde, welche die Fischer an die obersten Säume der Wathen und Zug-Garne eines Schuhes weit von einander anheffren, damit sie das Garn in der Höhe halten. Wenn die Ziehe-Garn groß, werden an stat der Flosse länglichte tännene Breter, eine halbe Claffter weit von einander gemacht.

Floß-Federn, sind die in Gestalt kleiner Flü-

gel

:l an dem Bauch und auf dem Rücken der
ische befindliche und bewegliche Theile, de-
n sie sich zum Schwimmen bedienen.

Floß-Galle, oder Fluß-Galle, ist eine Pfer-
:-Kranckheit, wovon unter dem Wort Galle
u mehrers zu lesen.

Flücke seyn, heisset beym Geflügel so viel,
s Federn und Flügel bekommen, und dahero
ch bewegen und fliegen können.

Flügel, heisset bey der Jägerey ein gehaue-
er Weg, der durch einen Wald oder Holtz
leich durchweg, und von einem Ende desse-
en bis zum andern gehet, und mit Ziffern an
enen nebenstehenden Bäumen gezeichnet ist.
inen Abjagens-Flügel nennet man, welcher
ach dem Lauff zugehet. Ein Creutz-Flügel
eißt, wenn nur zween Flügel oder Stell-Wege
n einem kleinen Wäldlein oder Holtze seyn,
nd Creutzweise über einander lauffen; es wer-
en auch Creutz-Flügel genennet, die in der
itten durch einen grossen Wald recht over
ber einander lauffen, und auch mit Zahlen
n den Bäumen bemercket werden. Ein rech-
er Flügel heisset derjenige, welcher von dem
auff zur rechten Hand ins Jagen gehet. Ein
incker Flügel ist, der von dem Lauff nach
em Jagen hinein zur lincken Hand gehet.
Ein Qveer-Flügel, heisset ein durchgehaue-
ier Weg, recht in und vor dem Jagen. Ein
Stell-Flügel, ist ein gehauener Weg, der nicht
ar durch ein Holtz gehet, und nicht mit Zif-
ern, sondern mit Buchstaben gezeichnet ist.
Ein beflügelter Wald ist ein Wald, der mit
enen zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln
ersehen ist.

Flügel-Horn, ist ein schlechtes einfaches und
altväterisches meßingenes Horn, welches bey
einem Jagen von denen Flügel-Meistern,
das ist von denen auf dem rechten und lin-
ken Flügeln commandirenden Jägern gefüh-
ret wird.

Flüßige Augen der Pferde, siehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Flüttig, ist der Nahme eines Stücke Rind-Fleisches; dasjenige, so gleich nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacket wird, heisset man den dicken Flüttig, was aber weiter hinunter folget, wird der dünne Flüttig genennet.

Flug-Loch, ist an einem Bienen-Stocke eine kleine Oeffnung, wordurch nicht mehr als zwey Bienen neben einander paßiren können, und wird dasselbe deswegen so enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Eydexen und Nattern in die Stöcke kriechen mögen. Etliche machen an stat des Flug-Lochs drey oder fünff kleine Löchlein, so groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben-Häusern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch diese aus- und einfliegen, ebenfalls diesen Nahmen.

Flug-Mehl, siehe Staub-Mehl.

Flug- und Lauff-Schiessen, ist eine durch fleißige Uibung erlangte Fertigkeit, das Feder-Wildpret im Flug, und etwan einen Hasen oder anderes vierfüßiges Wild im Lauffen zu schiessen. Was das Flug-Schiessen, welches auch von einigen das Lufft-Schiessen genennet wird, anbelanget, so ist solches mehr für eine Lust, als gute Wirtschafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut- oder Lege-Zeit alte Hüner unbesonnen geschossen, dadurch gantze Völcker verderbt, erschreckt und scheu gemacht werden, daß sie hernach mit keinem Treibe-Zeug mehr zu bekommen; so werden auch mit dem Flug-Schiessen öffters viele Vogel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnützlicher Weise verderben müssen: Dem ohngeachtet ist es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an sich selbst vor ein edles und schönes Exercitium zu halten ist, wenn nur kein Misbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter Flug- oder Lufft-Schütze werden will, muß sich anfänglich fleissig mit Dunst üben, eine still-flatternde Lerche in der Lufft zu treffen, nachgehends ferner versuchen, die nach einem rothen Hündlein an morastigen Wiesen langsam fliegende Kibitze, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu schiessen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgestrecktes lauffendes Wild leichter zu treffen sey, als ein sitzender Vogel oder drückender Hase, welches ein kleiner Klump, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Flinte allezeit gespannt und fertig seyn, auch mit steter und firmer Faust, und scharffem Gesichte parat gehalten werden; hiernächst muß man, wenn etwas aufgestossen, augenblicklich anschlagen, das Korn und flüchtige Wild zusammen fassen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen soll, nachdem es langsam oder schnell flieget, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, so wird man gewißlich nicht leicht fehlen. Es ist auch nicht undienlich, wenn man nach einer lauffenden Bosel oder Schieb-Kugel, oder einem höltzernen Teller, oder in die Lufft geworffenen Hut zu schiessen sich öffters übet, bis man mit der Zeit die schnellsten und kleinsten Vögel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum Lauff- und Flug-Schiessen dürffen nicht übermäßig lang noch schwer seyn, sondern einen mittelmäßigen Lauff und kurzen Anschlag haben, damit man das Korn desto geschwinder fassen könne. Die Schrote sollen fein rund seyn, das Pulver aber vorhero mit starckem abgezogenen Branntewein etliche mahl besprenget, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehänget werden, weil es davon fein gleich und rasch wird. Die Pfropffer auf das Pulver sind gut, wenn sie von starcken Hutfiltzen gemachet werden, denn dieser hält die Schrot fein gleiche. Im Laden wird nach dem Augen-Maaß (nicht nach dem Gewicht) noch einmahl so viel Schrot als Pulver genommen, damit, wenn ein Körnlein fehlet, doch das andere treffe, und könte man also hierdurch, wenn man einen Stober-Hüner- oder Wasser-Hund vor sich her suchen liesse, manche schöne Lust haben, wenn nicht einem in seinem Gehäge die Eingangs gedach-

te Bedencklichkeit; in fremder Reiser aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege stünde.

Flug-Tauben, suche Tauben.

Fluß, ist ein starckes Gewässer, welches in denen von der Natur ihm gesetzten Schrancken, und durch die ihm selbst in dem Erdboden gemachte Tieffen, seinen ordentlichen Lauff hat, auch durch andere dazu kommende Wasser immer grösser zu werden pflegt, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar sich in das Meer stürtzet, welchen letztern Falles er, nach genauer Redens-Art, ein Strom genennet wird. Die Nutzung derer Flüsse betreffend, so sind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildniß, die Vögel in der freyen Lufft, und die Fische in den flieſſenden Wassern frey, und einem ieden zu fangen erlaubt seyn: allein dieses ist bey den Flüssen, wie bey der Jagd die Frey-Pürsche, an den mehresten Orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in so weit limitiret, daß die öffentliche Ströme und Flüsse, als: z. E. die Donau, der Rhein ꝛc. ꝛc. iederman zu befischen erlaubt und zugelassen, die Privat-Flüsse aber sonderbaren und eigenen Personen zugehören, und also ohne deren Willen niemanden darinnen zu fischen vergönnet sey. Diese letztere Fisch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürstliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adjacens oder anstossendes Stücke, und als eine Zugehör desselben ordentlich verkaufft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauff-Briefen, die Grentzen, wo die Fischerey anfänget und sich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderseits zu fischen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüsse also beschaffen seyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fischerey auf solche Art, und auf bestimmte zugelassene Zeit also bestellet sey, wie es die Landes herrliche Fisch-Ordnung mit sich bringet. Wer sonst das Recht der Fürsten über die Flüsse aus seinen Grundsätzen ein wenig überhaupt hergeleitet und so viel von denen Wasser-Regalien, lesen will, als man in die Wirtschafft brauchet, der kan des Rath Zinckens II Theil seines Grundrisses zu den Oecon. Polic. und Cameral-Wissenschafften p. 108 seq. aufschlagen. Die wilde Fluß-Fischerey, die Perlen- und Gold-Fischerey, das Flöß-Recht, das Recht Fähren und Brücken über die Flüsse anzulegen, und Zoll, Zins, Pacht, Fährgeld davon zu ziehen, das Recht die neuen Inseln so auf denen Flüssen entstehen; ingleichen das Land, so sie von neuen auch an die Ländereyen der privat-Leute anlegen, wie auch den Grund und Boden des ausenbleibenden Flusses zuzueignen: Die Flüsse ab- und in einen andern Gang zu leiten, Gräben und Canäle dadurch anzulegen, und den Fluß zu allerhand Mühlen zu gebrauchen, geben theils der Landes-Herrschafft und ihren Cammer-Gütern, theils denen Unterthanen, die eines und das andere entweder durch besondere Landes-Verfassungen, oder durch Verträge, Beleihungen, Concessionen, theils als dingliche, theils als persönliche Rechte erlanget haben, nach Gelegenheit der Umstände und Länder sehr viele Zuflüsse, Nutzungen und Einküuffte, bald unmittelbar, bald aber dadurch, wenn man andern wirtschafftlichen Einkünfften dadurch die Hand bieten, sie verbessern und vermehren kan, wie z. E. durch das Flöß-Recht die Forst-Nutzungen, durch die Brücken, die Zoll- und Geleits-Einnahmen, zu geschweigen was vermöge der Landesherrlichen Rechte über die Flüsse denen Manufacturen, Commercien, und andern Nahrungs-Orten vor Erleichterung und Beförderung verschaffet, ingleichen die Sicherheit und Befestigung des Landes dadurch unterstützet, und also auch mittelbare Nutzung davon gezogen werden kan. Wie denn sonderlich sehr vortheilig ist, wenn die Flüsse in einander durch Canäle geleitet, dadurch aber die Wasser-Fahrten in Ströme, und aus diesen in die See befördert würden. So Betrachtungswürdig also in der öffentlichen und privat-Wirtschafft die Erde, das Land und der Boden, so wichtig sind nächst dem anflüssenden Meere nebst denen Seen, Teichen, Strömen und Bächen und Brunnen auch die Flüsse. Die vornehmste Nutzung aber, welche die privat-Personen meistentheils von denen Flüssen geniessen, bestehen sonderlich in Fluß-Fischereyen, in Wässerung ihrer Wiesen, und in Mühlen-Nutzungen. Von diesen siehe den Art. von Mühlen. Was die Fluß-Fische betrifft, so sind dieselben unterschiedlich, nachdem nemlich die Flüsse aus frischen Brunn-Quellen und felsichten Gebirgen entspringen, nachdem haben sie auch frische, gesunde und edle Fische, als Aeschen Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Pfrillen oder Elritzen, Huchen und dergleichen, oder aber, wenn sie aus Teichen, Seen und ebenen Orten ihren Lauff, und einen lemigten Grund und Boden haben, bringen sie Hechte, Schleyen, Alten, Aalraupen, Barben, Weißfische ꝛc. bisweilen auch wohl Karpfen, und werden insonderheit diese Fluß-Karpfen denen Teich-Karpfen weit vorgezogen, weil dieser weiche Fisch, wenn er in den flieſſenden Wassern aufwächset, viel härter, gesünder und fetter wird, als wenn er in stillstehenden Wassern zu seinem Wachsthum gelanget. Man kan davon die Art. von der Fischerey nachsuchen. Wie aus den Flüssen die nächst und nicht zu weit davon entlegene Wiesen durch Schöpff-Räder mit einer trefflichen Wirckung zu wässern seyn, davon kan unter denen Wörtern Wässerung und Wiese nachgesehen werden.

Fluß, dieses Wort bedeutet auch verschiedene Kranckheiten des Leibes an Menschen und Vieh, wie z. E. die Fluß-Galle, item die Forbure bey denen Pferden. Ein bald dünner und scharfer, bald ein zäher und dicker verdorbener Safft, bald ein überflüßiges Geblüt, und wenn sich das erste an einem Theil, als Augen, Zähnen, am Halse im Nacken, auch

uf der Brust, in Gliedern, in Ohren, im opff, setzet, Schmertzen, Lähmung und Unge- ach verursachet, das andere aber häufig aus- üsset, das alles heißt ein Fluß oder es sind lüsse. Man hört solches in der Wirtschafft mmer: Man hat Haupt-Flüsse, Schlagflüsse, lüsse auf der Brust, Bauch und Blutflüsse . Der Schnupfen ist ein Fluß. Und in al- en diesen rathet man gelindes Purgiren, chwitzen, Reiben, Bähungen, zertheilende nd vertreibende, bisweilen abführende oder uch verstopfende Mittel. Von einigen hat es armen Landmanns Artzt, so ein kleines üchlein ist, gehandelt. In einigen ist es esser, daß man zeitig den Artzt selbst suchet. inige Hausmittel kommen hier auch an ihren tellen vor, und worin Nachricht von denen räutern oder Kranckheiten gegeben werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, siehe Galle.

Flut-Bette, ist ein Kunst-Wort bey dem Rühlen-Bau, und bedeutet den abschüßigen nd mit Pfosten belegten Boden in dem Mahl- erinne, darüber das Wasser auf die Räder äufft, und selbige durch seinen gewaltigen nstoß umtreibet.

Föhre oder Föhren-Baum, ein hochstämmiger Wald-Baum, gehöret unter das weiche angel-Holtz, und hat man davon zweyerley rten. Die erste Art behält den Nahmen öhren, hat eine röthlichte und glatte Rinde, nd wächst gerade für sich in die Höhe; die ndere aber, welche keine so glatte, sondern ntenher eine rauhe und Aschenfarbene, ober- alb aber schuppicht- und röthlicht-braune Rin- e hat, wird **Kien-Föhre, Kiefer** oder **Kien-Baum** genennet; beyde sind einander in Tan- eln gleich, welche um ein ziemliches länger, a noch einmahl so lang, als die Fichten- und annen-Nadeln sind, und deren allezeit zwey eysammen stehen. Die Föhren sind wegen hrer Höhe zum Bauen sehr dienlich, lassen sich uch zu Pfosten, Bretern, Latten, Wein-Pfählen, Schleissen, Brunnen- und andern Wasserlei- ungs-Röhren trefflich brauchen. Die **Kien-föhren, Kiefern** oder **Kien-Bäume,** sind so- ohl wegen ihrer äussern Rinde, wie vorge- acht, als auch wegen ihrer vielen bey sich füh- enden Fettigkeit, Hartzes und Peches von de- en Föhren unterschieden, lassen sich aber leich jenen, ja im Wasser-Bau und zu Röh- en noch besser als dieselben nutzen. Sie trei- en mehrentheils gerade Stämme, wiewohl s auch an höckerigten, krummen und gedre- eten nicht fehlet, die Zweige sind meistens ebogen und zerbrechlich. Ihr bestes Wachs- hum haben sie in sandigten Boden und an Bergen, und werden daselbst weit schöner, rösser und stärcker, als wenn sie auf flachem ande oder im freyen Felde aufwachsen. Sie chlagen vom Stock niemahl wieder aus, son- dern gehen sehr mastig und jählings pur von dem Saamen in die Höhe; dieser stecket in undlichten Zapffen, welche aber um vieles klei- ner und kürtzer, als die Fichten- oder Tann- Zapffen sind, und an einem kurtzen Stiel der- gestalt feste hängen, daß, wenn schon neue her- für kommen, die alten und jährigen noch an denen Zweigen stehen, davon der Saamen insgemein vor Winters, und bey warmen Herbst-Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Sonne ausgerühret wird, indem sich durch die Hitze derselben diese Zäpfflein von einander, und die Schuppen in die Höhe geben, und der Saamen mit denen von der Natur verschenen zarten und dünnen Blätlein, so gleichsam seine Flügel sind, vom Winde hin und her zerstreuet wird. Dieser Saamen liegt lange in der Erden, und gehet nicht so bald, als der Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält aber doch, wenn er auch etliche Jahre in einer unbequemen Erde liegen muß, seine Krafft so lange, bis er Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommen hat, indem seine Saam-Körner aus einem puren ölichten Wesen, welches dem Terpentin sehr nahe kommt, bestehen, und dahero der Fäulung um so weniger unterworffen sind, auch nicht eher verwandelt werden, als wenn die Hervorkeimung geschehen. Die gantze Last dieses Baumes ruhet nur auf einer Wurtzel, und wenn diese, wie es öffters geschiehet, voll Kien wird, so ist es mit dem Baum geschehen: Denn dieses hartzigte Fett hindert, daß der Baum seine Nahrung vor sich und seine Zweige nicht mehr aus der Erde ziehen kan, dahero muß er, weil gleichsam alle Gänge seines Lebens versperret sind, in seinem Fett ersticken. Aus dieser Wurtzel, ingleichen aus denen Aesten wird das **Kien-Oel,** so man an stat des Terpentins brauchet, und das Theer gemachet. siehe **Theer.** Es wächset dieses Holtz, zumahlen an denen Winter-Lagen, geschwinde in die Höhe, und ist das Alter dieser Bäume so wohl von den Jahren auf dem abgeschnittenen Stocke, als auch an denen iedes Jahr austreibenden, und hernachmahls an dem Schafft gar mercklich ästigen Qvirlen gar leicht abzunehmen. Dieses Holtz darff in der Jugend durchaus nicht geschneidelt werden, weil sonst der Safft aus denen Hieben heraus tritt, und hergegen oben im Gipffel zurücke bleibet, da es alsdenn nichts als einen knotichten und mit Hartz belauffenen unartigen Stamm giebet. So bald die brauchbarsten Stämme aus den Föhrenen Gehöltzen ausgezogen sind, muß man das übrige unartige und ungeschlachte Holtz so fort in Scheite schlagen, und so bald, als möglich, auf die Seite schaffen lassen, damit der junge Anflug Lufft und Raum bekommen möge. Das Wildpret gehet diesem Holtze, ohngeachtet seiner starcken Bitterkeit, sehr nach, zumahl aber Winters-Zeit, da es den etwa Manns hohen jungen Wuchs zwischen seinen Qvirlen mit den Zähnen so schädlich abschälet, und schabet, daß das Holtz zu nicht geringem Schaden des Eigenthümers, weil das Wildpret mehrentheils das beste und glatteste beschädiget, verdorret und zu schanden wird. Die Stämme, so man zu Röhren brauchen will, soll man nicht so wohl an mastigen Orten und an der Winter-Seite, als vielmehr an der Sommer-Seite hauen lassen, weil jenes, seines fetten Wuchses wegen, wenig Kern und

viel

viel weissen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Erden dauret, so pfleget auch dergleichen Holtz, wegen des vielen Harzes, nicht aufzuquellen, noch die Rohren zusammen zu halten, dahero sie, zumahl wo das Wasser steigen und die Röhren einen grossen Druck haben oder Zwang ausstehen sollen, von dem Wind, so in den Röhren ist, leichtlich und wie Glas zersprenget, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieses aber, so an der Sonnen-Seite und mager erwachsen, ziehet das Wasser besser an sich, wird dahero gantz dichte, lässet keinen Wind durch, und börstet folglich auch nicht so leichtlich als das fette, weil es auch viel kleinjähriger, und weit stärcker von Kern, so dauret es noch eins so lange in der Erde als jenes. Die Pfosten, Breter und andere Sachen, so aus Kiefern gemacht werden, sonderlich wenn sie wohl harzig sind, werden denen von Tannen und Fichten gemachten, sowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhafftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieser Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachsen, und einen rechten und vollkommenen Schafft und Stamm hat, zu Mast-Bäumen, weil er ein festes, und in einander verwimmertes Holtz hat, auch wegen des vielen Hartzes, dem Wetter, Nässe und Fäulung widerstehet, folglich hierzu fast höher als die Tanne zu schätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehöltze besäen will, nimmt erst die Frucht, nemlich die Zapfen oder Aepffel, wie man sie einiger Orten nennet, vom Mittel des Februarii bis zu Anfang des Mertzens, von den Bäumen ab, legt solche hernach auf geflochtene Hürden, und dürret dieselbe in einem Backofen, doch nicht allzustarck, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeschriebener Frucht oder Zapfen, wenn sie nach Nothdurfft gedörret, mit Stecken ausgeschlagen oder ausgedroschen wird. Der Acker, oder die zur Saat bestimmte Gegend soll seichte mit einem Pflug umgerissen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Bälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworffen wird, mit noch halb so viel Sand vermenget, und auf das dünneste eingesäet werden, welches annoch vor Winters geschehen muß, damit er die Winter-Feuchte an sich ziehe, und also zum Auskeimen und Aufgehen desto geschickter gemacht werde. Ist auf dem also besäeten Platz kein Heiden-Kraut zu vorhero gestanden, so kan man den Saamen unteregen, woferne aber welches darauf befindlich gewesen, denselben nur mit einem ziemlichen Busche durch die Acker-Pferde unterbringen lassen. Ja, wenn er auch gleich nicht sonderlich unter die Erde kommt, so wächst er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in dren oder vier Jahren so hoch, daß sich der grösste Sand-Hase schon darunter aufhalten kan.

Fœnum Græcum, siehe **Bocks-Horn.**

Förster, ist ein Forst-Bedienter, welcher über ein Theil eines Waldes, so in verschiedenen Revieren, Bergen, Thälern, Hölzern und dazu gehörigen Vorhöltzern und Büschen (dahingegen ein Wald eigentlich aus vielen Förstern) bestehet, als ein treuer Haushalter zu des Holtzes Aufnehmen, Wart- und Pflegung von seiner Herrschafft gesetzet, und dieserwegen mit einer besondern Pflicht, treu zu seyn, verbunden ist. Bisweilen heißt man auch einen Förster, der nur über ein Holtz bestellet, bisweilen hat er nur die Aufsicht auf das eigentliche Holtzwesen, bisweilen auch zugleich über die Jagd. Es giebt Ober-Förster und schlechte Förster. Vor seine Person soll er vor allen Dingen Forst- oder Holtz-Gerecht seyn: Nemlich daß er den Grund des Erdreichs recht und wohl verstehe, was in diesem fetten oder jenem magern Boden der darein fallende zeitige Baum-Saame und dessen innerliche Materie vor eine wesentliche keimende Krafft und Feuchtigkeit zum Anfluge und künfftigem verhoffenden Wiederwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehauige solches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Wiederwachse zu hoffen, ohne Verstand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenschafft aller Bäume von dem Saamen, Keimung, Anflug, Wiederwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterschied alles Holtzes, nemlich sowohl des Laub- als Tangel-Holtzes, ob solches frisch oder schadhafft, und worzu ein iedes zu gebrauchen, tüchtig verstehen und nützlich anordnen, und sich hierinnen keinen Käuffer etwas unmögliches vorschwatzen lassen; den Holtz-Verkauff und Holtz-Taxe zwar, was ein iedes werth, wohl verstehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne sonderbaren Befehl und Erlaubniß sich unterstehen. Die Gräntze, Marck und Scheidung, ingleichen Weg und Stege seines anvertrauten Forstes und desselben Revieren sollen ihm billig dermassen bekannt seyn, daß er nicht allein die richtige Gräntze fleißig renoviren, sondern auch von der streitbaren Gräntze sich nichts nehmen und solche schmälern lasse, sondern dieselbe zu seines Principalen Interesse und Gerechtigkeit in Possess behaupte. Wege- und Stege-recht aber soll er deswegen seyn, damit er die Gränzen sowohl als die Wege bey finsterer Nacht richtig finden könne, die schadhaften Straßen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüsse, an nützlich- und bequem gelegenen Holtz-Schlufften das nöthige Floß-Werck anzugeben wisse, sondern auch die zu Jagden Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgänglich nöthige Beschickung, wie es die Gelegenheit giebet, anzuordnen verstehe, und wäre wol gut, wenn er sich einiger massen auf das Feld-Messen verstünde, um wenigstens sich durch einen Riß sein Revier zu Hause wohl imprimiren, und desto füglicher seinem vorgesetzten Forst-Meister das nöthige hinterbringen zu können. Denen Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köhlern

rn und Aschen-Brennern, oder andern Gerecksleuten soll er bey erlaubter Abgabe des oltzes keinen Muthwillen noch Eigennutz veratten, auch in Deputat-Holtz oder Reißig ein ehrers nicht, als einem ieden in seiner Beallung versprochen, anweisen, auf die Kohlenrenner genau Achtung geben, damit sie nicht urch Feuer dem Geholtze oder dem gesunden ächsigen Holtze Schaden zufügen, sondern it denen in den Gehauigen verbliebenen Affer-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, ngesunden, krummen, struppig- und knorrigen ämmen sich vergnügen lassen; dabey fleißig chtung geben, daß die Hartz-Scharrer die Fichen-Bäume nicht reissen, daß mit heimlichen nd öffentlichen Hüten den Wäldern kein Schade geschehe, daß von denen Fuhrleuten enen Geholtzen kein Nachtheil zugefügt, sonerlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrschafftlichen Wege ur Ungebühr ausgefahren werden. Er soll die enachbarten Schäfer nicht über die Gräntzen üten lassen, sondern solche, falls sie sich betreen liessen, alsobald pfänden; denen Gerbern, ärbern und andern Leuten das Schälen der äume, nicht weniger das schädliche Besem-Reiß-Schneiden in dem jungen Bircken-Holtze, nd das Moos-Rechen in dem jungen schwaren Holtze nicht verstatten, auch die zu der Wild-Bahn benöthigte Salz-Lecken zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Aecker, edes nach der Jahres-Zeit mit Fleiß zu besorgen bedacht seyn; massen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verschonen beflissen seyn muß, damit zu desselben Vermehrung weder das lauffende noch das fliegende, groß oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Ausnehmung vertilget werden möchte. Wenn ein Forst zu weitläufftig, so wird dem Förster gemeiniglich noch zu Hülffe ein Fuß-Knecht untergeben, desto richtiger solches zu bestreiten.

Fohlen oder Füllen, das Junge von einer Stutte oder Mutter-Pferd, wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Hengst-Fohlen, ist es aber weiblichen Geschlechts, ein Stutten-Fohlen genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnet, soll man sich bemühen, das so genannte Miltz von ihm zu erhalten, weil dasselbe sonsten von dem Fohlen, sogleich als dieses die äusserliche Lufft empfähet, und darnach zu schnappen Raum bekömmt, hinunter geschlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben ist. Dieses Miltz, welches von einigen auch Pferde-Gifft, von den Griechen aber Hippomanes genennet wird, ist nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlicht- u. halb Bleyfärbigten, in der Gestalt eines Miltzes erscheinenden Fleisches, welches glatt und lang-rund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröſſer, manchmahl aber etwas geringer ist, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlen durch Hülffe dieses Miltzes oder Hippomanis die benöthigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen liegt; so glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ausbündige Rosse werden sollen, denen man dieses Stücklein Fleisch benimmt, und nicht hinunter schlucken läßt: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dasselbe eine nachdrückliche Wirkung in der Roß-Artzney habe. Also soll man auch das Netze oder Häutlein, darinne das Füllen bey der Geburt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dörren und zu Pulver machen; Denn wenn die Fohlen, ehe sie noch ein halb Jahr alt sind, keuchend, und dadurch am Wachsen verhindert werden, darff man ihnen nur von diesem Pulver so viel, als man auf einem Achtpfenniger oder halben Batzen fassen kan, in Milch eingeben, so nimmt solches dem Füllen das Häutlein weg, so in dem Magen wächset und davon die Kranckheit herrühret. Dieses Pulver dienet auch wider die Taubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen soll man von der Geburt an etliche Tage samt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und dasselbe mit Händen wenig, über den Rücken aber niemahls streichen; wenn es sechs Wochen alt, soll man es absetzen oder abspänen; solches geschiehet mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn sie aber etwas später gefallen, auf Martini, und zwar iedesmahl drey Tage vor dem Vollmond; ehe man sie aber gar abnimmt, soll man sie etwan vier oder sechs Wochen vorher an die Siede mit Strob, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewöhnen, so thut es hernach ihnen nicht so and, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden sie in einen besondern Fohlen-Stall gethan, darinne man sie das erste Jahr frey und ungebunden herum gehen läßt. Ihr Futter bestehet zum Anfang wöchentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinem von Roggen Stroh geschnittenen Häckerling untermenget seyn soll, mit solchen werden sie in eben der Abtheilung wie andere Rosse, nemlich mit drey Futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und denn getränket endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; wobey zu mercken, daß man ihnen zum öfftern ausmisten und alle Tage reine Streue machen soll, damit sie auch fein reine gehalten werden, und keine Läuse bekommen mögen, als davon sie verbutten, ja wohl gar umfallen und sterben. Einige geben ihnen das erste Jahr geschrotenen Haber, Siede von gutem Grummet und Roggen-Stroh, und zwar von iedem Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Wasser ein wenig befeuchtet, damit sie den Schrot nicht hinweg blasen können; Des Mittags soll man sie bey gutem Wetter heraus an die Lufft und, wenn sie getränket, ein paar Stunden herum springen lassen. Sonderlich aber soll man zusehen, daß der erste Winter, sowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überstanden werde, indem das beste Gewächs das erste Jahr geschiehet. Die zweyjährigen Fohlen werden schon an Halfftern gebunden, und mit angefeuchteter Siede, nemlich

lich Häckerling von Roggen-Stroh, mit klein geschnittenem Grummet und Spreu gemenget, gefüttert, wovon sie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf getränckt werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Rauffe eingeleget, worauf sie in den Hof gelassen, und bey dem Brunnen getränckt, Abends aber, nachdem man sie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, so gerne bald schöne Rosse ziehen wollen, dieselbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn sie das dritte Jahr erreichet haben, muß ihnen das Futter gebessert, und die Hengst-Fohlen von denen Stutten-Fohlen, sowohl auf der Weide als im Stall, abgesondert werden, (welches jedoch besser bereits im andern Jahr geschiehet, da man die zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen, sonderlich was bey der Milch verschnitten ist, in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen solches, mit der Wartung gleich halten kan). Man muß sie auch in ihren neuen Quartieren zum öfftern besuchen, angreiffen, die Füsse aufheben, mit einem Finger oder Schlüssel sachte in den Huff klopffen, sie striegeln, kämmen, wischen, damit sie alles nach und nach gewohnen, und heimlich werden. Man kan sie auch allgemach in diesem Alter zur Arbeit angewöhnen, und dahero bisweilen einmahl mit einspannen, oder auch nur vornen an das Riemen-Pferd mit anhängen, damit ihnen durch die Deichsel kein Schaden geschehe; doch soll man sie in diesem Jahr noch nicht allzusehr ziehen lassen, hingegen desto besser halten, und, wie obgedacht, fleißig auch wohl zweymahl des Tages striegeln, die Streu des Tages wegthun, auch die Stände sauber kehren und halten, so werden sie desto besser gedeyen. Welche man von denen Hengst-Fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn schöne gute Weyde und der Mond neu ist, reissen oder legen, das ist, verschneiden oder zu Wallachen machen: wiewohl einige solches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trincken, zur Herbst-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn so sie schon etliche Jahr alt sind, und etwan schon gesprungen, oder doch von den Stutten Kundschafft haben, und man reisset sie denn erst, so werden sie verdrossen, faul und träge, fangen an scheu zu werden, und Hertz, Muth und Kräffte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reissen läßt, sondern als gantze Pferde oder Hengste gebrauchen und behalten will, solche muß man entweder den Sommer über noch zu Hause halten, und auf sie Futter geben, oder aber eine besondere Weide oder Roß-Garten vor sie haben, daß sie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil sie noch nicht unter die Stutten taugen, würden sie sich nur selbst und die Stutten abzehren, nichts weiden, und eines das andere in Grund verderben, zu geschweigen, daß sie öfters von den Stutten krumm und lahm geschlagen würden. Wenn man will, daß die Fohlen frisch und gesund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieses Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungesund werden, auch nichts schadhafftes in ihnen wachsen lässet: Nimm Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Wintergrün, Epheu, Eisenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die obern zarten Schößlinge von den Wachholder-Stauden, dieselben zu Aschen gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heydnisches Wund-Kraut, Wollkraut, Nacht-Schatten, Stickwurtz, gute büchene Asche, eines so viel als des andern; diese Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gepülvert, und in gleichem Gewichte mit Saltz vermenget, so werden sie nicht leicht auffstößig werden. Will man aber die jungen Füllen, sonderlich die Hengste, frisch und muthig haben, so muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe sie noch das fünffte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne diß abfället, und deren Abnehmung der Einkörnung nicht schädlich ist, wenn man es nur fein subtil abstreiffet, so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, unter das Futter, oder mit Saltz auf einem Bissen Brotes geben, welches Mittel auch so gar die Wallachen dergestalt muthig macht, daß man sie vor Hengste ansiehet. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß sie Lebenslang weder Uiberbein, Spaten, Floß-Gallen, noch einiges anderes Gewächse an den Schenckeln bekommen, so wird nicht undienlich seyn, das offt probirte und gerecht befundene Mittel allhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Oel, ein viertel Pfund (Glas-Gallen, (welches der auf der heissen Materie, woraus das Glas geblasen wird, schwimmende Schaum ist) fünff Loth Drachen-Blut, und ein viertel Pfund Bibergeil, so fast dürre seyn muß; stoß die (Glas-Gallen gar klein, und menge alsdenn diese Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maaß des stärcksten Branteweins daran, und lasse es also eine Nacht daran stehen, nimm den scharffen und starcken Eßig und so viel Urin, laß es alles durch einander sieden, und schäume es wohl ab. Mit dieser Salbe, so warm du sie mit der Hand erleiden kanst, schmiere dem Füllen alle vier Füsse, bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage dreymahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwischen in kein Wasser gehen, so bist du gewiß, daß es die Zeit seines Lebens kein Gewächse bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan schon ein Gewächse haben, sondern Gliedgantz und über vier Jahr nicht alt seyn, die beste Zeit darzu ist, wenn es im Herbst von dem Gestütte gar aufgestellt und vierthalb Jahr alt ist.

Fohlen oder Füllen heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter-Pferden spricht, so viel als werffen, gebähren oder ein Junges bekommen. Z. E. Man sagt: Die braune Stutte hat gefohlt, (gefüllt) an statt, daß man

sprechen sollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht.

Fohlen-Stall, ist bey einer Land-Wirtschafft ein nothwendiges Gebäude, worein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen gestellet, und, bis man sie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Pferden abgesondert erhalten werden. Wo eine starcke Fohlen-Zucht ist, hat man gemeiniglich dreyerley Fohlen-Ställe. Der vor die nur abgesetzten Fohlen soll mit breiten Kiesel- oder Pflaster-Steinen durch und durch wohl gepflastert, oder mit Eichen-Holtz beleget und ausgeschalet, auch weit und geraumig, aber mit keinen Ständen versehen seyn; Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum springen und sich wacker tummeln können, so kommt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieselben, wenn sie enge wohnen, u. gleichsam wie die Gänse eingesperret würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, sondern verbutten müssen. Die engen und kleinen Ställe halten sich auch zu warm, und sind dahero, weil sie die zarten Fohlen zu einem ihnen nachtheiligen Schweiß treiben, gar nichts nütze. Die Rauffen und Krippen sollen, der Fohlen Statur gemäß, niedrig gesetzt seyn, damit sie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und auch etwas erhabenere Krippen und Rauffen. Denen dreyjährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Pferden. Uiberhaupt aber wollen alle diese drey Arten reine gehalten, fleißig ausgemistet, und von allem Unrath und Gestäncke gesäubert seyn, als welches denen Fohlen ungemein verträglich fället, dahingegen der böse Dampff vom Mist diesen jungen Thieren gar balde Schaden am Gesichte zufüget. Anderer daraus entspringender Nachtheile allhier zu geschweigen.

Fohlen-Stutte, wird dasjenige Mutter-Pferd genennet, so ein saugendes Fohlen hat. Siehe Stutte.

Fohre, siehe Forelle.

Folie, heisset dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldschmiede bey Fassung der Edelgesteine unter dieselbe legen, daß ihre Strahlen desto schärffer und lieblicher heraus schiessen und funckeln mögen.

Fontaine, siehe Spring-Brunnen.

Fontenell, ist ein durch nagende und brennende Mittel gemachtes Loch, um Unreinigkeiten abzuführen. Man bringt es an Armen und Beinen an.

Forcheln, Forckeln, Furckeln, sind Stangen, darauf die Netze, Tücher und ander Jagd-Zeug aufgestellet werden; an theils Orten werden sie auch Strieffel oder Strellstangen genennet. An einigen Orten werden auch diejenigen Stäbeln, dadurch man die Ketten an denen Heu- und Erndte-Wagen in die Höhe klämmet, Forckeln, ingleichen die höltzernen Gabeln, womit man das Stroh in denen Scheunen wegnimmt, so genennet. Die Forckeln bey der Jagd zu denen hohen Tüchern, müssen von Tannen-Holtze, weil solche leicht und steiff, gemachet, und fünff und eine halbe Elle, auch etwas länger seyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart ist, oben aber mit einem Ring und eisernen Haacken feste beschlagen werden, weil darauf das Tuch mit der Ober-Leine liegen muß. Zu denen hohen Mittel-Tüchern müssen die Forckeln vier und eine halbe auch wohl fünff Ellen, nachdem der Boden weich oder hart ist, lang, zu denen schmalen Mittel-Tüchern aber nur drey und eine halbe Elle hoch seyn. Die Forckeln zu denen Tücher-Lappen sind meistens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einfach zu stellen, und oben mit einem Ring und Kerbe zu versehen sind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu stellen ist, wegen des rothen Wildprets, oder anderer Ursache halben, nachdem daran viel gelegen, denn öffters nur erst anfänglich mit lauter Lappen umstellet wird, alsdenn müssen die Forckeln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wild ein Blendwerck zu machen. Zu denen Hirsch-Netzen braucht man Forckeln von mittelmäßiger Stärcke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen-Holtzes, gerne von dürrem Fichten- oder Kiefern-Holtz machen lässet, und oben bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einschneidet, daß die Ober-Leine vom Netz darauf haffte. Von gleicher Stärcke, aber nur zwey und eine halbe Elle lang sollen die Forckeln zu denen Sau-Netzen seyn; zu denen Spiegel-Netzen aber können eben diejenige, so man zu den hohen Tüchern brauchet, genommen werden, dahingegen die Forckeln zu denen Prell-Netzen nicht nur sehr starck seyn, sondern auch mit einer etwas hohen eisernen Gabel beschlagen werden müssen, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne. Die Furckeln zu denen übrigen kleinen, als Rehen-Hasen- und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und fein leichte gemacht. Allesamt aber in dem Zeug-Hause, entweder an der Wand, auf Träger hingeleat, oder in die Winckel an der Seiten der Wand ordentlich hingesetzet.

Forelle oder Fohre, ist ein edler Fisch, welcher wegen seines wohlgeschmackten Fleisches auf Herren-Tafeln sehr ästimiret wird, und seiner leichten Verdauung halber von Gesunden und Krancken genossen werden kan. Er kommt dem Hecht an Gestalt ziemlich gleich, nur am Kopff und Maul ist er kleiner und spitziger, und ist entweder mit rothen und gelben oder schwartzen Flecken gesprenget, wovon die erstern, denen letztern, weil diese ein weicher Fleisch haben als jene, vorgezogen werden. Sie halten sich entweder in steinigten, hellfliessenden und süßlichten Berg- und Wald-Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen, der Wald- oder Bach-Forellen; oder sie stehen in Seen, oder besondern Forellen-Teichen, und werden deswegen See- oder Teich-Forellen genennet. Die Fischer machen noch einen Unterscheid, indem sie die grossen Forellen, so auf dem Grunde ihrer Weide und Raub nach-

gehen, Grund-Fohren; diejenigen aber, welche sich in der Höhe aufhalten, und von Fliegen, Mücken, Käferlein und andern ob den Wassern schwebenden Ungeziefer, ihre Nahrung finden, Schweb-Fohren heissen, ob sie gleich einerley Art sind. Dis ist gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und bessere Forellen bey sich führet, als der andere, und daß die schwärtzlichten ein weitkörnichters und wohlgeschmackeres Fleisch haben, als die weissen. Vor allen aber werden die so genannten Lachs-Forellen am meisten estimiret, welche sich roth und wie Fleischfarb sieden, davon, weil es ein Mittel zwischen dem Lachs und der Fohre und gleichsam ein besonderer Fisch, ist an seinem Ort gehandelt ist. Weil sie mit unter die Raub-Fische gerechnet werden, als pflegt man gemeiniglich Speisefische oder Laich-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu setzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier- bis fünff-pfündig werden, ingleichen die Teich-Fohren laichen erst im November, dahingegen die Fluß- und Bach-Fohren schon im September laichen. Wo viel grosse Steine im Wasser liegen, und viel Erlene Stöcker oder Bäume an den Ufern stehen, unter welche sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können, da sind sie aerne, wie sie denn auch, wenn sie an dergleichen Orten stehen, und man dieselben mit dem Finger nur ein wenig unterm Bauche berühret, vor wohlthun sich um und auf die Seite legend mit den Händen erariffen und also gefangen werden können. Sie sind sonst behende Fische, welche wie ein ein Pfeil wider den Strom schiessen, und über hohe Wasserfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget sie mit Angeln, Hamen und Reussen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Angel-Ruthe, Schnure und starcken Haacken haben, denn eine grosse Fohre schnellt die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Haacken durch, drum muß ein Fischer, wenn er merckt, daß eine starcke Fohre angebissen, solche mit der Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen, bis sie müde wird, und sodenn schnell heraus aufs Land gerückt werden kan. Wenn es regnet, so beissen sie gerne an, ingleichen, wenn die Sonne heiß scheinet, allein sie sterben im Sommer bald, wenn sie aufs Land kommen, und nicht gleich in frisches Brunnen- oder Qvell-Wasser gebracht werden. Zum Köder oder Qverder an die Angeln macht man von ungesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren aus, schneidet solche in kleine Bißlein, und stecket dieselben an die Angel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiher- oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holtz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer darein, mit selbigen ist auch gut Forellen zu angeln. Oder: Regen-Würmer in Rinds-Blut geweichet, und eine Nacht darinnen liegen lassen, können die Forellen ungemein an sich locken. Es sind auch diejenigen Würmer sehr dienlich an die Forellen-Angeln, welche in demjenigen altverfaulten Holtze sind, so man in denen Wassern, worinnen sich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieses ihre ordentliche Speise mit ist, also lieben sie auch solche am meisten. Wenn man sie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denselben, so bald sie darinnen sind, auf- und in die Höhe rücke, sonst springen sie wieder heraus. Will man aber mit Reussen Forellen fangen, so muß man folgenden Köder haben: Bibergeil und Campher müssen erstlich zusammen gestossen, hernach in einem Tiegel warm gemacht, und, wenn der Campher zerflossen, Lein-Oel darzu gethan werden, hierauf läßt man es noch einmahl wohl vermischt einen Aufwall thun, und röstet Werck oder Flachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reussen, die Rousse aber bald ins Wasser legt; da denn die Forellen dem starken Geruche nachgehen, und folglich sich selbsten in den Reussen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speise anlanget, so werden sie, nachdem man selbige gewöhnlich gerissen, und ihnen das Eingeweide genommen, entweder gesotten, da man, nach dem sie gerissen und sauber ausgewaschen, etwas Eßig darüber giesset, einen Kessel mit Wasser und einen guten Theil Saltz übers Feuer setzet, und wenn dieses zu sieden beginnet, die Fohren hinein leget und sie ziemlich einsieden lässet, sodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Wasser darauf sprenget, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Broden nicht davon gehe, und sie theils also trocken nebst Citronen mit Eßig oder Wein aufträgt, und auch wohl ohne Eßig mit frischer Butter verzehret; theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Kälber-Füsse mit Haussen-Blättern so lange kochet, bis es so dick, daß es gestehe, da es denn durchgeseihet, und nachdem das Fett davon mittelst eines Lösch-Papiers herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Saft und Zucker aufgekochet wird. Hernach klopffet man das Weisse von drey Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, schüttet man dieses geklopffte Eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich giesset man diese Gallerte durch ein paar Servietten, über die angerichteten Forellen, lässet es an einem kühlen Orte gestehen, so ist es gut. Theils mit einer Butter-Brühe, da die abgesottene Forellen in einer Casserol nebst einem guten Stück Schmaltz gelegt, und klein geriebene Semmel mit Muscaten-Blüthen darüber gethan werden, und so man noch Petersilien-Wasser oder Fleisch-Brühe hinzugegossen, als man vermeinet gnug zu haben, lässet man dieses zusammen über einem Kohlfeuer so lange kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieses eine Coulis auf folgende Art daran, indem sie eine abgottene Forelle mit einem Stück Butter, Muscaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Asch zusammen reiben, Petersilien-

Wasser oder Hüner- oder Fleisch-Brüh daran giessen, und wenn dieses gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichteten Forellen schütten, und nochmahlen ein wenig aufkochen lassen. Wer da will, kan kleingeschnittene Peterfilie daran werffen, und stat der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man sie mit einer Sardellen-Sosse oder Austern oder Muscheln zurichten, so wird nachfolgender gestalt verfahren: Man nimmt von vier bis fünff Stück Sardellen, nachdem sie gewässert, das Fleisch, schläget sechs Eyer-Dottern in das Cassorol, und rühret die Sardellen nebst Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, einem guten Stück Butter, eine gantze Zwiebel, so aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Messer-Spitze Mehl darunter, giesset halb Wasser und halb Wein oder auch Brühe darzu, setzet solches auf ein Kohlfeuer, und lässets bey stetem Umrühren, etwas dick einkochen, da man es sodenn über die abgesottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet. Mit den Austern und Muscheln verhält man sich eben also, nur daß die letzten erst in die Brühe, wenn solche bald fertig, geschüttet werden müssen; So lassen sie auch die abgesottene Forellen mit gerührten Eyern machen; es werden nemlich in die gewöhnlicher massen verfertigte gerührte Eyer die abgesottene und klein zerpflückte Sardellen nebst etwas Muscaten-Blüthen gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmaltz gebackene Semmel-Schnittgen zur unterst in die Schüssel geleget. Oder in eine Pastete geschlagen: hierzu werden die Forellen gerissen, gekerbet und eingesaltzen, Lorbeer-Blätter, nebst Zwiebeln in Scheiben geschnitten darzu geleget, guter Eßig darüber gegossen, und einige Zeit in dieser Lacke liegen gelassen. Hierauf nimmt man sie heraus, leget unten in eine von guten mürben Teig zubereitete Pastete Butter und Gewürtz, und die Forellen oben darauf, thut Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken und Ingber daran, macht die Pastete mit einem zierlichen Deckel zu, und lässet selbige halb gar backen, sodenn lässet man durch einen Trichter nachgesetzte Brühe in die Pastete lauffen, sie wieder in Back-Ofen setzen, und sie vollends gar backen. Die Brühe bestehet aus brauner Butter, worzu etwas weniges gebräuntes Mehl, Fleisch-Brühe und Wein geschüttet, klein gehackte Sardellen und geschnittene Citronen daran gethan, und dieses wohl durch einander gekochet worden. Oder mit Speck und Citronen gespickt gebraten: Da man die Forellen reisset, den Speck wie auch Citronen-Schalen gantz dünne, und etwa eines Zolles lang schneidet, erstlich eine Reihe Speck, und denn eine Reihe Citronen-Schalen in die Forellen spicket, sie hernach ein wenig einsaltzet, an höltzerne Spießgen stecket, und diese wiederum an einen eisernen Spieß fest bindet, fein sauber daran braten lässet, und darbey sehr fleißig mit brauner Butter begiesset. Endlich wenn sie fertig, werden sie theils also trocken mit ein wenig brauner Butter hingegeben, oder es kan eine braune Sardellen- ingleichen Capern-Sosse darüber angerichtet werden. Oder Marinirer: Da reisset man die Forellen, kerbet sie auf beyden Seiten, saltzet sie wohl ein, und lässet sie also einige Stunden liegen, alsdenn trocknet man sie fein ab, bestreichet solche mit Butter (einige nehmen auch Baum-Oel) und bratet sie, bey offt wiederholtem Bestreichen auf dem Rost, fein schön, da man sie denn abhebet und kalt werden lässet. Hernach nimmt man ein Fäßgen, das gleich so breit als eine Forelle lang ist, netzet es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf dem Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Citronen-Schalen, gantze Nelken und gantzen Pfeffer, auf dieses alles kommet eine Lage Forellen, und denn wieder voriges Gewürtze, womit man wechselsweise so lange fortfähret, bis das Fäßgen voll, und das Gewürtz die letzte Schicht ausmachet. Hierauf schläget man das Fäßgen zu, bohret durch den einen Boden ein Loch, das mit einem Zapfen kan zugestopffet werden, giesset guten Eßig daran, damit das Fäßgen keinen leeren Raum behalte, setzet es an einen kühlen Ort, und verkehret es alle Tage: Oder man siedet den Eßig mit einigen gantzen Zwiebeln ab, vermischet ihn mit Baum-Oel: etliche backen die Forellen gar zuvörderst aus Baum-Oel als aus einem Schmaltz.

Forellen- oder Fohren-Hälter, siehe Fisch-Hälter.

Forellen-Sallat, siehe Sallat.

Forellen-Teich, dieser ist der allerkältesten Art und am besten, wenn er etwas an sich selbst, oder doch allernächst bey sich kieselichte starcke Quellen hat, und seinen Zugang von nahen frischen Bächen, so gleicherweise Kiesel führen, empfähet. Die Forellen-Teiche, welche man besetzen muß, werden alle drey Jahre einmahl gefischet, und mit Sätzlingen aus den Forellen-Bächen, oder anderen Forellen-Teichen wieder besetzet. Winters-Zeit müssen diese sowohl als die Karpffen- und Hecht-Teiche aufgerissen, und täglich mit Fleiß nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allzeit offen bleibe, gesehen werden.

Forbure, ist ein allgemeiner Fluß, der auf die Nerven der Pferde-Schenckel fällt, und eine solche grosse Verstarrung verursachet, daß sie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben. Bähungen, warme Umschläge, Reiben, Bestreichen mit warmen Baum-Oel, werden dagegen gebrauchet. Es hilfft aber nicht viel.

Form, ist ein hohles Gefäß oder vertiefftter Umriß, der nach einem gewissen Modell zubereitet, davon hernach die Sache selbst, wenn sie dahin gegossen oder darein gedrucket wird, ihre Gestalt und das verlangte Aussehen bekommt. Nachdem aber der Einguß, oder dasjenige, was abgedrucket und formiret werden soll, der Materie nach gar sehr unterschieden, also sind auch die Formen ebenfalls mit Unterscheid einzurichten, dahero braucht man darzu Holtz, Eisen, Schiefer-Stein, Thon, Gips u. s. f. davon siehe Natur-Lexicon. Bey denen Haushaltun-

haltungen bedienet man ſich in denen Küchen der thönernen, blechernen und eiſernen Formen zu den Paſteten und vielerley andern Backwerck, als da ſind Mandel-Torten-Formen, Preß-Kopff-Formen, Eyer-Käs-Formen, Büchſen-Formen, Eiſen-Kuchen-Formen u. ſ. f.

Forſcheln, oder beſſer Vorſchlen, Vorſchlagen, iſt eine Art des Dreſchens, dadurch man angelegtes Getreyde nur einmahl über und nicht gleich reine driſcht. Es wird ſonderlich bey dem Saamen-Dreſchen gebraucht. ſiehe Dreſchen.

Forſt, iſt der oberſte Rücken auf einem Dache, oder auf einer wäller- und leimernen Wand, welcher entweder aus beſonders dazu geſtrichenen und gebrannten Ziegeln, die man deswegen Forſt-Ziegel nennet, beſtehet, oder aber auf denen Schob- oder Stroh-Dächern aus à parte darzu verfertigten Schoben und Leimen gemacht wird, damit das Dach oder die Wand nicht von dem Regen beſchädiget und eingeweichet, das erſte aber fein verwahret werde. Der Forſt, ſo aus Leim und Stroh gemachet wird, pflegt mit blauen Lilien- oder Haus-Rauch, oder andern ſtarcken und um ſich wurtzelnden Wurtzeln beſetzet zu werden, damit er deſto feſter und beſtändiger ſey.

Forſt, iſt ein weit umfangener mit Ober-Holtz bewachſener offener Raum, oder Theil eines Waldes, der in verſchiedene Reviere, Berge, Thäler, Höltzer, Vorhölzer und Büſche eingetheilet wird, und daraus derjenige, dem die Forſt-Gerechtigkeit darüber zukommt, die Nutzung vom Wild, Holtz, Buch- und Eichel-Maſt, wilden Obſt u. a. m. zu genieſſen hat. Wie nun an pfleglich- und gebührlicher Verwalt- und Erhaltung eines Forſtes und demſelben anhängiger Gerechtſame einer Herrſchafft, weil ein mercklicher Theil ihres Einkommens darauf beruhet, ſehr viel gelegen iſt, als ſind, wo eines Herrn Land oder Herrſchafft groß und weitläufftig, und mit vielen Holtzungen, auch Feldern, Wieſen, Brüchen, Trifften, Hütungen ꝛc. verſehen, dieſelben in gewiſſe Forſt-Reviere eingetheilet, und nach vorhandenen Gelegenheiten in richtige Grentzen mit ſonderlichen Zeichen, Mahl-Reinen oder Hauffen abgeſtecket, und einem ieden Revier ein Förſter vorgeſetzet. Sind nun in einer Herrſchafft viele Forſt-Reviere, zu deren Aufſicht folglich auch viel Forſter ſeyn müſſen, wird über ſolche ein Ober-Förſter, oder da es noch weitläufftiger wäre, ein Forſt-Meiſter, über dieſe aber noch bey groſſen Fürſtlichen Forſtweſen ein Ober-Forſtmeiſter, als deren Vorgeſetzter verordnet, die Ober-Aufſicht über dieſelben zu haben, daß kein Unterſchleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff wegen Holtz- und Wildpret-Sachen, dem herrſchafftlichen Regali zum Præjuditz unverantwortlich vorgenommen oder nachgelaſſen werde.

Forſt-Bann, iſt der Zwang-Befehl eines Forſt-Herrn, vermöge deſſen ſeine Unterthanen ſchuldig und gehalten ſind, das benöthigte Holtz aus ſeinem Forſte zu nehmen, und der Eichel- Buch- Eckern, Caſtanien- oder oder anderer wilden Obſt-Maſt, gegen Erlegung eines gewiſſen Maſt- oder Fehm-Geldes, aus demſelben ſich zu erholen.

Forſt-Frohnen, ſiehe Frohn-Dienſte.

Forſt-Garbe, Stock-Garbe, wird derjenige Zehend genennet, ſo von dem Eigenthümer eines Holtzes, wenn er ein Stücke Holtz abraumen und zu Acker-Feld machen läſſet, zu Erſtattung des Schadens, ſo dadurch an dem Wild-Bann geſchieht, demjenigen, der die Forſt-Gerechtigkeit hat, gegeben werden muß. Siehe oben Ausſtocken.

Forſt-Gerecht, ſiehe Förſter.

Forſt-Gerechtigkeit, begreiffet in ſich die freye unumſchränckte Gewalt eines Grund-Herrns, über die Waldungen oder Holtzer zu gebieten, Forſt-Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechere zu beſtrafen, die Wälder in gangbarem Stand zu erhalten, Gehaue anzuordnen, zu deren Aufſicht Jäger, als Förſter, Schützen und Knechte anzunehmen und zu beſtellen, über das wilde Obſt, Eichel- und Buch-Maſt, Vieh-Hütung, Holtz-Gräſerey, Streu- und Moos-Rechen, und andere Wald-Nutzungen, ingleichen über Wind-Brüche, Lager-Holtz und Kien, auch Pech- und Kohlen-Brennen zu gebieten, die Luder-Plätze auſſer den Gehägen anzuordnen, die Raub-Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schencken, Müller und Richter Jagd- und Hetz-Hunde halten, Bret-Mühlen, Ziegel- und Kalck-Oefen, Eiſen-Hammer und Glas-Hütten nebſt Holtz-Flöſſen anzulegen, über das Gehäge zu gebieten, Häge-Säulen zu ſetzen, die Hunde kleppeln, auch Wild-Zäune und Waldſprünge, Thier-Gärten, Wild-Aecker, Saltz-Lecken und Heu-Scheunen, Kirr-Plätze und Vogel-Herde anrichten zu laſſen, über die Fiſch-Waſſer und Krebs-Bäche, ingleichen Dohnen-Gänge und Vogel-Streiche zu gebieten, die Grentzen ungehindert zu beziehen, Forſt-Häuſer und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu verſehen, Holtz-Marckt und Verkauff auszuſchreiben, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forſt-Grentze iſt, wie weit eines Förſters Revier herum grentzen, deren Ausgang rings umher benennet ſeyn muß. Sie werden durch Bäume, Lager-Bäume und Eichen, Säulen, Grentz-Steine, Wege, Graben, Berge, Hügel, Bäche und Flüſſe und ſofort bezeichnet, und ſind entweder natürliche oder gemachte. Die Forſt- und Lager-Bücher oder Grentz-Beziehungs-Protocoll beſchreiben ſie, und wenn ſie ſonſt legal eingerichtet, oder allerhand Recelſe und Vergleiche vorhanden, ſo werden ſie dadurch ſo wohl als durch diejenigen Zeugen, die man bey Grentz-Beziehungen dazu nimmt, bewieſen. Bisweilen braucht man auch Vermuthungen. Es werden auch an dem Baume, um ſolche als Grentz-Bäume zu erkennen, beſondere Zeichen gemacht, welche auf einander weiſen. Ein Forſt-Bedienter muß ſonderlich die Forſt-Grentzen nicht nur wiſſen, ihren Grund ſo viel möglich erforſchen, ihre Zeichen verſtehen und finden können, ſondern auch ſelbige

bige offt umgehen und bereiten, damit keine Veränderung oder Einariffe daran geschehen, als welches er alsobald der Herrschafft zu melden, mit Protestiren, Widerspruch und durch allerhand Actus Possessorios die Grentz-Rechte aber zu erhalten suchen muß, bis alles mit denen Grentz-Nachbaren ausgemacht ist. Ja er muß auch die verlohrnen und unrechtmäßig verrückten Grentzen wiederum aufsuchen und herzustellen bemühet seyn.

Forst-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrschafft, zu Folge des Forst- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben schuldig sind.

Forst-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Oberst-Forst-Meister oder Wild-Meister wohnet. Es werden auch theils Häuser also genennet, da Ober-Förster und Förster wohnen, von daraus dieselben die Heyden, Wälder und Wild-Bahnen, so weit dieselbigen sich erstrecken, sonderlich die Grentzen täglich fleißig bereiten und besichtigen können. Insgemein wird das Forst-Haus an denen Strassen oder Holtz-Wegen, auch in Dörffern, so an den Heyden und Wäldern liegen, gebauet, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülfliche Hand leisten können, mit Stuben, Kammern, Küchen und andern nöthigen Zimmern versehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältnisse zu des Forst-Bedienten Nothdurfft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrschafft desselben Waldes oder Forstes die hohe oder niedrige Jagd-Gerechtigkeit rechtmäßig besitze. Und zum Zeichen, daß in solchem Haus auch ein Hirsch-gerechter Jäger und Weydemann wohne, werden auf denen Giebeln des Dachs, die Hirsch-Gehörne angeschlagen. Wo die Herrschafften weit von ihrer Residentz Amts-Häuser oder andere Schlösser haben, wird ein solches Forst-Haus noch eins so zierlich erbauet und übersäulet, auch darinnen obenher Gemächer gelassen, woselbsten sie bisweilen über Nacht logiren können: Jedoch haben manche Herrschafften hierzu an lustig gelegenen Oertern absonderliche Jagd-Häuser sich daselbst zu divertiren, und zu der Birck- oder Auer-Hahnen Pfaltz-Zeit, ingleichen auch bey der Hirsch-Brunfft, Schwein-Hatz, Pürschen, oder andern vorfallenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang sich aufzuhalten. Man kan mit solchen Forst-Häusern auch Gast-Wirtschafft, Geleits- und Zoll-Einnahmen, und endlich auch Acker-Bau, Wiesen und Vieh-Zucht auf eine nützliche Art, wenigstens zum Beytrag in denen Besoldungen der Forst-Bedienten verbinden.

Forst-Knecht, Fuß-Knecht, ist ein Forst-Bedienter, welcher unter dem Förster oder Forst-Meister stehet, und von demselben zu Beobachtung derer weitläufftigen Forst-Reviere gebraucht wird. Es soll derselbe den Forst täglich und fleißig besuchen, und niemahlen jemand anders, an seiner stat schicken, und denselben hernach mit Holtz belohnen, vielweniger einiges grosses oder kleines Holtz verkauffen, oder gegen andere Waare vertauschen, keine Vieh-Trifft oder neue Strassen, dadurch viel junge Bäume zu schanden gebracht werden, gestatten; von dem Forst und dem ihm anvertrauten Revier, es sey Holtz, Wiesewachs, Weide- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen lassen, auf der Unterthanen und fremde Geholtze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrschafft zustehet) Acht haben, damit sie nicht verwüstet und dadurch dem Wild seine Stände und Nahrung geschmählert werden. Nicht weniger sind ihm die Wald-Wasser, Forellen-Grundel- und Krebs-Bäche anbefohlen, darauf zu sehen, daß sie nicht ausgefischt und von diebischen Leuten verwüstet werden, vielweniger soll er sich selbsten gelüsten lassen, dergleichen zu thun. Er soll niemanden, der in seinem Revier etwas schädliches und verbotenes unternimmt, schlagen oder beschädigen, es wäre denn, daß man sich freventlich widersetze, sondern allein pfänden, und alsobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Personen, die mit Holtz, Kohlen, Besem, Reiff und Hopffen-Stangen, Rad-Speichen und dergleichen, auf der Strassen, oder unrichtigen Wegen, sich finden lassen, wohl Obsicht halten, sie besprechen, und da sie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweisen haben, sie anhalten, sonderlich wenn es Leute sind, die nahe an dem Forst ihre Wohnungen haben. Und kurtz: Er soll alles dasjenige thun und verrichten, was ihme von seinem vorgesetzten Förster oder Forstmeister anbefohlen wird, welches wo kein Forst-Knecht ist, dem Förster selbsten zu thun oblieget, wovon oben unter dem Wort Förster ein mehrers.

Forst-Meister, ist derjenige, so über einen grossen in viele Reviere abgetheilten Forst gesetzt ist, und über die ihm untergebene Ober-Förster, Förster und Forst-Knechte die Aufsicht hat, damit sie ihre Schuldigkeit, ihren Instructionen gemäß, Pflichtmäßig beobachten, und kein Unterschleiff unter denenselben, oder von andern keine Eingriffe in die Holtz- und Wildpret-Sachen dem herrschafftlichen Regali zum Nachtheil vorgenommen werde. Er selbsten soll vollkommen Jagd-Forst-Hirsch- und Holtzgerecht seyn, die Holtz-Marckte ausschreiben und persönlich besuchen, über alle und iede Geholtze, Grentzen, Art des Holtzes und Wildprets ein Register halten, was jährlich gejagt, geschossen, gefangen und in die herrschafftliche Küche geliefert, oder verkaufft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird, aufzeichnen, und sowohl über die vor verkaufftes Holtz und Wildpret, vor Mast, Wald-Miethen und dergleichen in Empfang genommene Gelder sowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, seinem Ober-Forstmeister, oder wo keiner vorhanden, der Herrschafft von allem, was in Jagd- und Forst-Sachen wichtiges passiret, ohnverzügliche Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltungs-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorfallenden Sachen und Handlungen seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen befördern, und allen Eingriff, Schaden und Nachtheil verhüten.

Forst-Revier, iſt ein gewiſſer Bezirck, oder ein Theil eines Forſts, welcher nebſt andern Revieren einem Förſter zur Aufſicht anbefohlen iſt.

Forst-Steine oder auch **Jagd-Steine**, werden diejenigen genennet, ſo die Forſtliche Obrigkeit und das Jagen unterſcheiden.

Forst-Ziegel, ſiehe Ziegel und Forſt.

Forthäckeln oder **Forthangen**, heiſſet bey dem Spinnen am Rade, wenn das Weibsvolck den Faden auf der Spuhle von einem Häcklein in den Flügeln zu den andern fortleget, damit der Faden ſich ordentlich aufſpuhlet.

Fraaß, wird nach Weydmänniſcher Redens-Art die Speiſe, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; alſo ſaget man von Bären, Wölffen, Füchſen ꝛc. daß ſie auf den Fraaß ausgehen.

Frantz-Brodt, oder wie ſie andere nennen, **Mund-Semmeln** oder **Semmel-Paſteten**, ſind nichts anders als eine Art von Paſteten, welche aus dem ſchönſten Weitzen-Mehl gantz rund gebacken, hernach auf allen Seiten mit einem Reib-Eiſen gantz zart abgerieben; ferner wird oben ein Deckel eines gantzen Thalers groß abgeſchnitten, und das inwendige mit einem ſilbernen oder blechernen Löffel heraus gehölert, entweder in Schmaltz gebacken oder mit Butter beſtrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieſes geſchehen, können ſie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Pomgen auf den Schüſſel-Rand mit andern Garnituren ſo zierlich als es nur ſeyn kan, vereinbaret werden; man mag ſie auch alleine auf einer Schüſſel anrichten, und ſtat eines Eſſens gebrauchen. Etliche, wenn ſie ſolche gefüllet, ſetzen ſie auf eine ſilberne Schüſſel, und beſchmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, ſchieben ſolche in den Backofen, und gebens alſo auf die Tafel, damit ſie fein warm bleiben.

Frantzen oder Franſen, ſind oben in einem Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen feſt zuſammen gewirckte und von dar herab hangende zuſammen gedrähete Fäden, welche ſodenn zu verſchiedener Auszierung dienen müſſen.

Frantzöſiſche Spitzen, dieſe ſind mehrentheils mit der Nadel genehet, und haben unterſchiedene Benennungen als Pointe à la Reine, Dauphine, de Gennes Die vornehmſten Spitzen-Manufacturen ſind zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzöſiſcher Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der dem Creutz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen iedesmahl über vier Fäden Creutzweiſe geſtochen wird, ſo geſchiehet ſolches allhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Kiſſen und Uiberzügen, Beuteln und Kamm-Futtern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Frantzoſen oder Frantzöſiſche Pocken, iſt eine bekannte Kranckheit bey denen Menſchen, welche der abſcheuliche Lohn der Geilheit und unreiner Vermiſchung mit dem andern Geſchlecht iſt, überdem aber auch vermittelſt der Anſteckung durch Betten und Kleider einem zuſtoſſen kan. Doch hiervon handeln die Aertzte. Hier iſt nur die Frage: Ob auch das Vieh, z. E. die Kühe oder die Schweine die Frantzoſen haben? Die gemeinen Leute antworten: Ja. Sie ſehen bey dem Rind-Viehe ſo wohl als dem Schweine-Vieh, den Grind, die Raude, den Ausſatz, die angegangenen und exulcerirenden Finnen, die Blaſen in dem Munde, wenn die Borſten leicht auszurauffen ſind u. ſ. w. vor dieſe Kranckheit oder doch vor Zeichen derſelben an. Daher man unter denen Fleiſchern und andern Leuten von Frantzöſigten Kühen und Schweinen höret. Man kan auch nicht leugnen, daß dieſe Dinge dasjenige ſind, woraus man ein unreines und untüchtiges, ja dem Menſchen an ſich oder zufälliger Weiſe durch Eckel und Scheu zur Speiſe ſchädliches Vieh erkennet, und deshalb in der Policey allerhand Anſtalt machet, im Kaufen und Verkaufen aber die Rechte allerhand verordnen, davon man Roovelstruncks Med. ædilic. nachſehen kan. Allein daß unter denen Vieh-Kranckheiten auch die eigentliche Frantzoſen Kranckheit zu zehlen ſey, iſt wohl ungegründet, und vielleicht nur von einiger Aehnlichkeit gewiſſer Dinge bey einigen Vieh-Kranckheiten mit denen Wirckungen und Zeichen der Frantzoſen bey Menſchen entſtanden. Es können zwar die lympha und ſaliva bey denen Thieren ebenfalls verderben, ſcharff und ſchleimig werden, die Säffte deswegen ſtille ſtehen, und diejenigen Theile, welche kein Geblüte führen, anfreſſen. Allein es hat dieſes bey denen Thieren nicht zur Urſache die unmäßige Geil- und Unreinigkeit, es greifft nicht die Knochen an, es wird nicht leicht durch Anſteckung fortgepflantzet, die Exulcerationes ſind nicht in das innere des Leibes, ſondern mehr ins äuſſere gerichtet. Wie man denn auch bey denen Menſchen die Frantzoſen von dem Ausſatz, dem Scorbut und denen Pocken wohl unterſcheiden muß.

Frantzoſen-Holtz, iſt ein hartes, ſchweres, ſchwartzbraunes hartzigtes Holtz, welches man als ein Schweiß- und Harntreibendes Blutreinigendes Mittel bey Menſchen und Vieh in denen Kranckheiten brauchet.

Frau, iſt eine verehlichte Weibes-Perſon, und in der Wirtſchafft heißt die Wirtin die Frau, die Haus-Frau, (ſiehe Haus-Frau, it. Haus-Mutter) welcher verſchiedene gantz eigene Rechte, Pflichten und Verrichtungen in Anſehung ihres Mannes, ihrer Kinder, vornemlich wegen der Töchter, des Geſindes, ſonderlich des weiblichen, und hiernächſt unter denen wirtſchafftlichen Geſchäfften vornemlich die Aufſicht und die Geſchäffte in der Küche, dem Keller, der Rind- und Schweine-Viehzucht, wegen der Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Wäſche, Betten, des Brauens, Backens, Waſchens im Nähen, Spinnen, Weben und andern Geſchäfften, mit der Wolle und Flachs, ja überhaupt wegen der Reinigkeit im Hauſe und der Ordnung des

Haus-

Hausraths zukommt. Ihre Verrichtungen gehen auch meiſtentheils nicht ſowohl auf den Erwerb ſelbſt am nächſten, ſondern vielmehr auf die Bewahrung, das in acht nehmen, das erhalten und endlich nutzbare, vortheilhafftige, wohleingetheilte, ſparſam und kluge anwenden, und ausgeben. Eine Frau, die zu dieſem allen geſchickt und die erforderten Eigenſchafften des Leibes und der Seelen nebſt verſchiedenen andern weiblichen Tugenden hat, dahin nebſt der Gottesfurcht die Keuſchheit, Freundlichkeit, Mäſſigkeit, Gedult und Beſcheidenheit gehöret, iſt, wenn ſie auch nicht eben ſchön oder reich oder vornehm iſt, ein groſſer Schatz eines Haus- ſonderlich aber eines Land-Wirts, und allezeit vor dieſen beſſer, als eine ſchöne, reiche und vornehme Frau, die dazu nicht geſchickt iſt oder doch nicht werden will und kan. Denn ein Land-Hauswirt brauchet keine bloſſe Hof- Staats- und Putz-Dame. Iſt aber einer ſo glücklich, daß er nebſt jenen Eigenſchafften einer guten Frau, auch eine ſchöne, reiche und vornehme, oder etwas davon haben kan, ſo hat er ſich, wenn er dergleichen Gut vernünfftig und Chriſtlich zu brauchen weiß, deſto glücklicher zu ſchätzen. Inzwiſchen ſtellet dieſe Abbildung zugleich den Zweck vor, den ſich Eltern, vornemlich aber die Frauen bey der Erziehung ihrer Töchter ſetzen müſſen. Ja zu einer ſolchen Erziehung des weiblichen Geſchlechts fehlen uns noch verſchiedene weibliche Schulen und dazu dienliche Anſtalten, daran doch, da wir unſere guten Haus-Frauen und Mütter daraus haben ſollen, ſo viel im gemeinen Weſen gelegen iſt.

Frauen-Blat, Frauen-Münz, ſ. **Münz.**

Frauen-Diſtel, Marien-Diſtel, iſt ein Kraut mit groſſen langen Blättern, ſo am Umkreis zerkerbet oder zerſchnitten, mit ſcharffen Stacheln beſetzt, und mit weiſſen Flecken beſprenget. Der Stengel iſt über zwey Ellen lang, Fingers dick und ſtachlicht; Die Neben-Aeſtlein tragen alleſammt mit ſpitzigen Dornen beſetzte Knöpffe, darinnen der lange und glatte Saamen in weiſſen Haaren verborgen liegt. Dieſes Kraut, welches in denen Gärten mit Fleiß gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling geſäet werden, hat gleiche Krafft und Wirckung mit der Cardobenedicten, ob es gleich nicht ſo bitter als dieſelbige iſt.

Frauen-Eis, iſt ein weiſſer, platter, durchſichtiger Stein, welcher ſo weich, daß man ihn in zarte durchſichtige Blätter reiſſen und wie Glas brauchen kan. Es wird aber auch das Katzen-Silber oder der Katzen-Stein, wiewohl unrecht, Frauen-Eis genennet.

Frauen-Haar, iſt ein kleines Kraut mit zarten tieffgekerbten Blättern, ſo den gantzen Winter durch grün bleiben, von einer zäſerigten Wurtzel, aus welcher ein dünner glantzender Stengel hervor ſchieſſet. Es giebt deſſen zweyerley einheimiſche Arten, nemlich das ſchwartze, ſo eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weiſſe, welches auch den Nahmen Mauer-Raute führet. Sie wachſen gerne zwiſchen denen Fugen und Riſſen der alten Mauren, oder feuchten Ritzen der Felſen, auch öffters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocknet, zertheilet, eröffnet und löſet auf, ziehet auch, wenn es dürre worden, ein wenig zuſammen, und reiniget das Geblüte, dahero es wider den Huſten, Engbrüſtigkeit, Gelb- Schwind- und Waſſerſucht, Stein-Schmertzen, Miltz-Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Mauer-Raute wird von denen Hirten zu verſchiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weide etwas gifftiges gefreſſen, abſonderlich aber, wenn die Schweine ſehr erkrancken, mit Nutzen gebrauchet.

Frauen-Müntz, ſiehe **Müntz.**

Frauen-Röslein, oder **Marien-Röslein,** iſt ein Blumen-Gewächs, welches etliche einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas gröſſere Blätter als der Salbey hat, die drey bis vier quer Finger breit, ſpitzig, weich, weiß und wollicht ſind. Die Blumen beſtehen aus fünff Nelcken-formig zuſammengeſetzten Blätlein, welche von verſchiedenen Farben, und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt ſind. Man hat auch welche mit Leibfarben getüpffelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-förmige Hülſe, welche ſich an der Spitze öffnet, und einen faſt runden Saamen zeiget. Sie werden am beſten durch die Bey-Schößlinge fortgepflantzet, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling verſetzt ſeyn, man muß ſie aber alsdenn von den übrigen Stengeln ſäubern, ſonſt blühen ſie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Americaniſche Marietten genannt werden, und alle Sommer ſchöne rothe, aus einem gelben Kelch herfür ſchieſſende Blumen haben. Dieſe müſſen des Winters in die Gewächs-Häuſer verſetzet, auch bisweilen beſprützet, oder von unten auf befeuchtet, und erſt im Frühling bey aufhörender Kälte, wieder in die Lufft geſtellet werden.

Fregatte, iſt ein groſſer Africaniſcher See-Vogel.

Fregatte, iſt eine Art von Schiffen, davon ſiehe das Zeitungs-Lexicon.

Fremdling iſt der Nahme einer gewiſſen Art Falcken. Siehe **Falck.**

Freſſer, iſt eine Baum-Kranckheit, welche ſonſt auch der **Krebs** genannt wird. Siehe **Krebs.**

Frettel, ſiehe **Frättel.**

Freundſchafft, dieſe Sache gehöret zwar eigentlich in die Sittenlehre. Allein es iſt doch auch nichts in der Wirtſchafft, nöthiger und vortheilhafftiger, als die Freundſchafft und die Klugheit, ſolche zu erlangen, zu ſtifften, zu unterhalten und zu brauchen. Denn die Wirtſchafft iſt nicht nur überhaupt an die geſellige Hülffe und Liebe, die aber nach dem Sünden-Fall meiſtentheils intreßirt iſt, ſondern auch an diejenige Gemüths-Verfaſſun-

zweyer oder mehrerer Personen gegen einander gebunden, da dieselben ihres guten Vermögens und redlichen Willens versichert seyn, einander darinne überhaupt oder in gewissen Geschäfften und zu besondern gerechten Zwecken, aufrichtig und freywillig, zu dienen und beyzustehen, ohne deshalb eben auf gewisse bestimmte Gegenvergeltung in allen Fällen zu sehen. Und eben dieses heißt eigentlich Freundschafft. Diese Versicherung kan nun verschiedene wahrscheinliche Gründe haben, Bekanntschafft und Erfahrung, sonderlich aber diese in der Noth, sind wohl die gewissesten bey aller Bluts- und Muths-Freundschafft. Eine gewisse unvermeidliche Nothwendigkeit, so aus der Vereinigung der Absichten entspringet, ist gleichfalls ein solcher Grund. Die Zusammenstimmung der Gemüther ist mehr eine Gelegenheit sie zu stifften und ein Mittel sie zu unterhalten. Eine allgemeine oder doch auf diejenigen Dinge, darauf die Freundschafft besonders zielet, gehende Vertraulichkeit, Treue, Verschwiegenheit und Bereitwilligkeit, sind sowohl zum Anfang als Fortgang nöthig und auch eine Frucht davon. Hauswirte müssen sich sonderlich um gute Freunde unter denen bekümmern, die mit ihnen in gleichen Umständen sind. Mit Nachbaren gute Freundschafft zu halten ist eine höchst nöthige Regel. Wirt und Wirtin müssen die besten Freunde seyn, sonst gehet alles rückwerts in der Wirtschafft. Es giebt auch Grade und Stuffen oder ein verschiedenes Maaß der Freundschafft. Zu einem durchgängigen Freund, dem man sich gantz und gar ohne allen Vorbehalt vertrauet und gäntzlich in seinem innern und äusserlichen überläßt, gehöret viel, und man findet fast unter denen Menschen keinen einzigen, da nicht allemahl noch die Klugheit rathen solte, ein kleines Mißtrauen zu behalten, und auf seiner Hut zu seyn. Was übrigens insonderheit in Handels-Geschäfften Freunde und Freundschafft helffen, das ist bekannt; der Kauffmanns-Credit kommt sonderlich auf Freunde an. Genug ein Wirt muß gute Freunde haben, dabey aber auch klug in der Freundschafft seyn.

Frey-Pürsche, sind an einigen Orten solche Höltzer und Gegenden, worinnen einem jeden zu schiessen und zu jagen erlaubet ist.

Freysam-Kraut, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Freyungs-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon an diesem Ort erwehnet worden.

Fricandeau, ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalb-Fleisch bereitet wird; Es muß aber dieses fein zart geklopfet mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern versetzet, und gute Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmt nemlich eine Kalbs-Keule und schneidet gantz dünne Stücklein, worauf aber keine Flechsen und Haut hangen dürffen, klopffet dieses Fleisch mit einem Messer-Rücken fein zart, hernach schneidet man Speck wie zum Rebhüner-Spicken, und spicket es auch so sauber, als ein Rebhun, und leget es auf eine Schüssel oder Spickbret. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so setzet man eine Casserole mit Butter aufs Feuer, leget das gespickte Fleisch darein, und lässets eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sie viel Brühe zeigen. Diese seiget man herunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und etwas Saltz, lässet es also ferner dämpffen, hernach giesset man Wein und gute Brühe daran, und lässet es also kochen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder giesset fertige Brühe darauf, und lässet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so lässet man die erstlich abgeseigete Brühe darein lauffen, drücket Citronen-Saft darüber her, so ists fertig und gut.

Fricandelle, ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, so vorhero in beliebige Stücke geschnitten worden, träget, wie kleine Würste zusammen rollet, in Butter backen, und mit einer guten Brühe versehen lässet. Die gantze Zubereitung geschiehet also: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneide-Messer gantz klein, stösset es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscaten-Blüten, vier Eyer-Dottern, ein gantzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Saltz, reibet dieses alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck gantz klein würfflicht, und rühret denselben auch darunter; hierauf nimmt man Kälber-Netze, schneidet sie stückweise, so groß als die Würste werden sollen, leget auf die geschnittenen Stück Netze etwa zwey Finger starck von der gemachten Farce oder Gehäck, und rollet es zusammen, machet deren so viel als man brauchet; bestreichet auch eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Würste darein und setzet sie im Back-Ofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, so nimmt man drey bis vier Eyer-Dottern, thut dieselben in ein Töpffgen, giesset ein wenig Coulis oder sonst gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen Safft, quirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich giesset man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprenget vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würste auf den Schüssel-Rand herum an, und garniret sie mit Citronen oder Blumwerck. Diese Würste können unterschiedlich, als Beylagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbs-Leber, Lungen, rohen Schwein-Fleisch, Schöpsen-

Fleisch

Fleiſch ꝛc. gemachet werden; nur ſind dabey die Eyer zu ſparen, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzu brauchen; Mayren-Talg aber und eingeweichte Semmel ſind am dienlichſten. Den Geſchmack zu verändern, können es die Würtz-Waaren thun, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln und dergleichen, von vielen wird auch ein ziemlich Theil Cardamomen darzu genommen.

Fricaſſee, heiſſet ein ſolches Eſſen, da zum Exempel, Fleiſch, Hüner, Tauben, Hirſch-Kolben, Hirſch-Ohren, Frösche und dergleichen, in kleine Stückgen zerſchnitten, nebſt Gewürtz und andern wohlſchmeckenden Dingen dämpffen und gleichſam braten müſſen.

Frieſe, ſind ungeſchorne grobe wollene Zeuge, die da meiſt zu Pferde- und anderen Decken, Unter-Röcken und ſchlechten Bauern-Kleidern gebraucht werden, indem ſie fein warm halten. Sie werden in Hamburg und Lübeck weiß eingekaufft, und hernach gefärbet.

Frieſel, iſt eine heut zu Tage mehr als in denen alten Zeiten bekannte und ſonderlich in denen Städten unter zärtlichen Leuten gemeine, und wenn es der weiſſe Frieſel iſt, gefährlich: Kranckheit, vornemlich bey denen Wochnerinnen. Es haben einige angemercket, daß, nachdem wir Deutſchen von unſerer alten Lebens-Art im Eſſen und Trincken abgewichen wären, ſonderlich aber ſo viel Gewürtz und Caffee gar unordentlich zu brauchen angefangen hätten, dieſe Kranckheit erſt bekannt worden.

Friſche Milch, iſt eine entweder roh und bloß abgekühlte, oder mit Eyern vorher abgeſottene Milch, worein man gemeinialich Semmel oder Zwieback, oder auch nur Brot einzubrocken pfleget. Will man ſelbige beſonders gut zubereiten, werden rein geleſene und gewaſchene Corinthen, geſchnittene Mandeln, und ein Theil guter Rahm hinzu gethan. Andere wollen es noch beſſer machen, indem ſie an ſtat der Mandeln, die Blätter von ſüſſen Mandel-Bäumen nehmen, und die Milch darüber abſieden, etwas Zimmt-Waſſer oder Zimmt, ingleichen etwas Roſen-Waſſer darzu thun. Endlich ſieden ſie auch die Milch über Flieder- oder Hollunder-Blüten ab, thun Zucker, Zimmt und Roſen-Waſſer darzu. Dieſe letztere Art hält man auch vor eine Reinigung des Geblütes und Leibes.

Friſchen, heiſſet bey den wilden Sauen ſo viel als bey den zahmen Schweinen das Werfen oder Ferckeln.

Friſchling, wird ein junges wildes Schwein im erſten Jahre genennet; im andern Jahre heiſſet es ein jähriger Friſchling.

Fritillarie oder auch *Narciſſe Chaperonné*, von dem Nahmen des Erfinders alſo benahmet. Einige nennen ſie auch Marmor-Lilie, andere aber Meleagride, von dem Lateiniſchen Meleagris, welches ſo viel heiſſet, als eine Indianiſche oder Calecutiſche Henne (Trut-Henne) weil dieſe Blume faſt eben ſo, wie dieſes Feder-Vieh gezeichnet iſt. Sie iſt wie ein Bret-Spiel, mit zweyfärbigen Qvadraten ſehr zierlich ausgetheilet; Es giebt aber auch einfärbige, mit weiſſlichten Ribben, auf welchen ſich eine grüne Linie oder ſchmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet. Inwendig in der Blume ſelbſt ſind ſechs kleine Fäſerlein, um welche ſechs kleine gelbe Körnlein anzutreffen, die nicht anders ausſehen, als wenn ſie mit Staub beſtreuet wären. Sie werden abgetheilet in früh- und ſpät-blühende, einfache und gefüllte, nur mit einer oder mit vielen Blumen gezierte: Die gemeine und frühzeitige, blühet bleichroth mit dunckelem Purpur vertieffet, eine andere gantz weiß, noch eine andere gelbgrün mit vielen Blumen, und über dieſes noch die gefüllte mit groſſen Blumen. Unter den ſpätblühenden, findet ſich auch eine, ſo gelbgrün blühet; ſamt einer andern mit rothen oder braunen Würffeln; eine Iſabellfärbige; eine andere beſondere Art mit breiten Blättern und Stengeln, an welchen zu oberſt unter etlichen Blättern, nach Art der Kayſer-Krone, zwey oder drey Blumen abwerts hangen; die kleine ſchwartze aber wird unter allen für die rareſte gehalten. Dieſe Blumen, welche einen mittelmäßigen Grund, der nicht zu fett und mager iſt, mit einem Wort, eine lockere gemeine Feld-Erde erfordern, dürffen über drey quer Finger tieff nicht eingeſetzet werden, weil ſie aber gar leicht welcken, wenn die Hitze im Sommer gar zu groß, oder eine langwierige Dürre einfället, ſo kan man ſie wohl mit ein wenig Waſſer ausſprengen und beſeuchten. Die Zwiebeln werden jährlich um Jacobi aus der Erde genommen, aber über vierzehen Tage nicht daraus gelaſſen, ſondern alsdenn wieder eingepflantzet; im Fall man aber ſelbige erſt mit den Tulipanen wieder einſetzen wollte, muß man dieſe Fritillarien-Zwiebeln in einem Topff mit friſchem Sand eingefüllet, ſo lange einlegen, und im Keller aufbehalten. Uiberhaupt ſtehen ſie ſicherer in groſſen Blumen-Töpffen, als in den Beeten, weil man ſie ſolchergeſtalt der Sonnen-Hitze deſto beſſer, wenn es nöthig, entziehen, als auch mit dem Anfeuchten und andern beſſer warten kan.

Fröhne, Frohn-Dienſte, Hofe-Dienſte, Schaar-Werck, oder nach Böhmiſch- und Oeſterreichiſcher Redens-Art Robathen, werden alle diejenigen Dienſte genennet, ſo die Unterthanen ihrer Obrigkeit umſonſt, und auf ihre ſelbſt eigene Koſten, oder aber gegen eine gewiſſe Lieferung, da ſie nemlich etwas weniges: zum Exempel, die Speiſung, oder eine gewiſſe Anzahl kleingebackener Brote und Käſe, ſo Fröhner-Brote und Fröhner-Käſe genennet werden, oder etwas Frohn-Korn, oder aber, die die Fröhne mit ihren Pferden oder Ochſen und Geſchirre verrichten müſſen, etwas Futter vor ihr Vieh zu genieſſen haben. Es werden aber die Frohn-Dienſte in gemeſſene oder ungemeſſene eingetheilet. Jene ſind an gewiſſe

gewisse Zeit und Arbeit gebunden, ausser welchen der Fröhn-Herr nichts fordern kan; diese müssen gethan werden, wann und auf was Art die Herrschafft solche geleistet haben will, also daß an manchen Orten der Unterthan die sechs Werckel-Tage zu Hofe ziehen, am Tage des HErrn aber dem Edelman noch Bothschafft lauffen muß. Ferner werden die Frohn-Dienste eingetheilt in Spann-Frohn-Dienste, welche mit dem Zug-Vieh, und Hand-Frohn-Dienste, welche allein mit der Hand geleistet werden. Endlich werden sie auch nach der Arbeit unterschieden, in Acker-Frohnen, welche zu Bestellung des Acker-Baus, mit Düngen, Pflügen, Egen, Erndten und Einführen gethan werden; Bau-Frohnen, wenn die Unterthanen zu Aufrichtung neuer, und Unterhalt- und Besserung der alten herrschafftlichen Gebäude, ausser den Acker-Frohnen, mit Fuhren und Hand-Arbeit helffen müssen; diese, wenn sie sonderlich bey denen Landes- oder Erbherrschafftlichen Wohnungs-Gebäuden gethan werden müssen, heissen auch Burg-Frohnen. Jagd-Frohnen, wenn sie zu den Hirsch- Wolfs- Schweins- und andern Jagden zu dienen schuldig sind: Forst-Frohnen, wenn die Unterthanen im Forst, bey Abtreibung des Holtzes und sonst sich gebrauchen lassen müssen. Es ist eine Frage in der Cameral-Wirtschafft: ob es besser sey, die Frohn-Dienste in Geld zu setzen, und ein gewisses Dienst-Geld dafür auf die Häuser oder Land-Güter zu legen? Ingleichen wie die Dienste in Anschlag zu bringen? ob nach denen Gütern und deren Ertrag, oder nach denen ehemahligen Tagen und Arten der Dienste? Der Herr geheime Rath Gasser in seiner Einleitung zu denen Oeconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften hat davon gehandelt. Es muß vor allen Dingen ausgemacht seyn, ob der Herr zu dieser Veränderung befugt sey? Ausser diesen muß es mit Einwilligung der Dienst-Leute geschehen. Es ist am besten, daß man den Anschlag nach denen Tagen und der Arbeit die zu leisten, mithin nach dem vor solche Arbeit in gewisser Gegend gewöhnlichen Tage-Lohn vor erst mache, dabey aber auf die Veränderung des Lohnes sehe und einen Mittel-Preis der Arbeit annehme, weil das Lohn nach denen Umständen der Zeit bald steigt bald fällt. Hiernechst aber die Austheilung auf die Häuser und Aecker eines ieden machet. Sonst ist es nicht eben in allen Gegenden und in allen Umständen rathsam, an stat der wircklichen Dienste Dienst-Geld zu nehmen, sonderlich wenn die Leute beynöthig sind, wenn man deshalb die Güter mit vielem Gesinde und Vieh zur Arbeit beschweren, und also den Aufgang dabey vergrössern müste. Allein die Umstände verursachen bisweilen, daß man die alten Frohn-Dienste nicht mehr nutzen kan. Z. E. bisweilen war vor alters eine Hofhaltung an demselben Ort. Es wurden viele Boten, Bau-Dienste, Kutsch-Fuhren und dergleichen erfodert. Nach der Hand ist keine Hofhaltung mehr vorhanden: Man braucht diese Dienste nicht, und das wenige kan vor wenig Geld und Lohn erlanget werden. Solchergestalt aber würde der Bauer gar keine Dienste thun, da doch Zins und Dienste eine allgemeine alte Last der Leibeigenen ist, daraus unsere Bauren entstanden. Daher auch nach den deutschen Rechten ein allgemeiner Grundsatz ist: Ein ieder Bauer muß von seinem Gute Zins und Dienste thun, wenn er nicht seine Befreyung davon besonders erweisen kan. Und in solchen Umständen ist es allerdings nützlich und recht, Dienst-Geld vor die Dienste und also was gewisses vor das ungewisse zu nehmen, solchergestalt aber die Herrschafftlichen Güter zu verbessern.

Fröhner, heisset ein Unterthan, der seiner Herrschafft Frohn-Dienste zu leisten schuldig ist, und diese sind, nach dem Unterschied derselben, entweder Hand-Fröhner, so mit der Hand-Arbeit, oder Spann-Fröhner, so mit ihrem Zug-Vieh ihre Dienste verrichten müssen. Solche Fröhner sind bisweilen dergestalt an die Güter gebunden, daß der Herr auch nicht einmahl die Fröhne ohne Entgeld, woferne die Fröhner nicht darein willigen, aufsagen kan, weil diese sonst keine gewisse Nahrung haben würden.

Frättel, Frettel, ist ein kleines, vierfüssiges, wildes Thier, von dem Geschlecht der Wiesel, daher es auch im Lateinischen von einigen Mustela silvestris vel rustica genennet wird. Dieses Thierlein, welches sich zahm machen, und auf die Caninichen-Jagd wohl abrichten läßt, ist etwas gröſſer, als ein Eichhörnlein, schlanck und länglicht vom Leibe, weißgelblichter Farbe, hat schöne rothe Augen, und gar niedrige Füßlein; wiewohl es auch Frötteln giebt, so bunt und scheckigt, von oben röthlich oder Leberfärbig, unten am Bauch aber gantz weißlicht sind. Ihr gewöhnlicher Auffenthalt ist in denen gröſten Wildnissen und Einöden, ihre Nahrung aber bestehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fischen, Vogeln und Honig, als welchem letztern sie insonderheit sehr nachstellen. Das Weiblein gehet gantzer viertzig Tage trächtig, und setzet öffters fünff, sechs, sieben bis acht Junge auf einmahl: diese sind dreyßig Tage blind, und wenn sie etwan sechs oder sieben Wochen ihr Gesichte gehabt, kan man sie schon zur Hatz der wilden Caninichen gebrauchen, worbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzujagen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pflegen, damit sie so wohl die Caninichen stossen, aber nicht beissen können, wenn sie dieselbigen aus ihren Schlupff-Löchern heraus treiben müssen. Die Frötteln pflegen, so offt sie erzornet und erhitzet sind, einen starcken Bisam-Geruch, wie die Marder, von sich zu geben.

Frohn-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genennet, so ein Unterthan seiner Obrigkeit zur Fröhne thun muß.

Frohn-Gut, heisset ein Gut, darauf Frohn-Dienste haften.

Frohn-Register, ist ein ordentliches und rich-

richtiges Verzeichniß, aller von denen Fröhnern das Jahr über geleisteten Frohn-Dienste. Dergleichen Register wird bey gemessenen Frohn-Diensten, um guter Richtigkeit willen gehalten, und unter eines ieden Fröhners Nahmen und summarischen Anzahl seiner Frohn-Tage, wie viel, und bey was Arbeit solche gethan werden müssen, alle ganze und halbe nebst der Arbeit, so der Fröhner verrichtet, ordentlich specificiret, und wenn die Fröhne vorbey, so wohl der Fröhner Kerb-Stöcke abgeschnitten, als das Frohn-Register der Herrschafft zur Nachricht einliefert.

Frosch, ist das bekannte kleine vierfüßigte Thier, welches verschiedener Arten, und entweder grün, gelb und weiß, grau, oder grün und schwartzfleckigt ist. Etliche wohnen nur auf der Erden als die grünen Laub-Frösche, welche sich von dem Laub der Bäume und Sträucher, auf welchen sie sich aufzuhalten pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den zukünfftigen Regen anzeigen sollen, ingleichen die gelben Frösche, die man nur in Gärten, Feldern und Gebüschen findet; die grauen, auch grün und schwartzfleckigten aber, halten sich in Gräben, Bächen, Flüssen, Seen, Teichen und Morästen auf, und sind gröſſer als die vorigen Arten. Die Hinter-Viertel werden einiger Orten verspeiset, besonders unter den Frantzosen, welche solche mit höltzernen Boltzen von kleinen Armbrüsten oder Frosch-Schneppern, welches Wort aufzusuchen, schiessen, oder sonst fangen und sie fricaßiren, mit Mehl oder Grieß besprengt, aus Schmaltz backen, oder auch wie junge Hüner zurichten; nur ist dabey noch anzumercken, daß das Frosch-Fleisch viel schärfer als anderes Fleisch, oder als Fischwerck tractiret seyn will. Man brauchet hierzu nur die gelben, weissen Frösche, nicht aber die grün- und schwartz-sprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, vielweniger die Laub-Frösche; so hütet man sich auch im Monat Majo, als in der Laich-Zeit der Frösche, sie zur Speise zu nehmen, weil sie sich alsdenn auch mit den Kröten zu vermischen pflegen. Die Bienen haben einen argen Feind an diesem Ungeziefer, denn wenn sie schwer beladen vor die Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor solchen aus Müdigkeit, wie es offt geschiehet, in das Gras fallen, so werden sie von denen darinnen verborgen liegenden Fröschen weggeschnappt und verschlungen; welches ihnen auch wiederfähret, wenn sie an das Wasser zu trincken, und denen Fröschen zu nahe kommen. Sie thun auch an den kleinen Fischen und der Brut im Fließ-Wasser und Teichen gross en Schaden, und fressen solche weg, wo sie dergleichen erhaschen, ja es mögen sich gar die grossen an ziemlich starcke Hechte wagen, wie man davon ein Exempel beym Dubravio, in seinem Tractate de piscibus & piscinis hat, da ein grosser Frosch auf einen starcken Hecht gesprungen, demselben die Augen ausgekratzt, und so lange auf ihn sitzen geblieben und gemartert, bis er ihn ums Leben gebracht. Noch wunderbarer ist, daß ein Frosch sich gar an einen Vogel macht, wie ich Anno 1719 selbsten gesehen, da auf einem ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem Rande des Schloß-Grabens ein grosser Frosch auf eine herumhüpffende erwachsene Bachstelze begierig gepasset, und solche endlich erschnappet, aber weil sie sich mit ihren Krallen in dem Unter-Maul des Frosches eingehäckelt, solche nicht verschlingen können, daß also die Bachstelze etwas über die Helffte in des Frosches Rachen bleiben, der Frosch aber, welcher die Bachstelze entweder nicht los lassen können, oder vielleicht auch nicht gewollt, endlich am dritten Tage in einem Gewölbe, wohin man ihn mit seinem Raube gebracht, crepiren müssen. Ihre Feinde sind der Hecht, und alle Raub-Fische, die Krebse, Nacht-Vögel, als Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, die sie allenthalben verfolgen, und wo sie solche antreffen, wegfangen und auffressen. Sie laichen im Frühling, da denn erstlich aus dem Laich ein rundes schwartzes Stücklein Fleisch erwächset, an welchen sich folglich der Kopff, die Vorder-Füsse und der Schwantz sehen lassen, dieser theilet sich endlich, und wenn die Haut davon abgegangen, so werden die Hinter-Füsse daraus. In der Artzney werden von denen grünen Fröschen fast alle Theile gebraucht. Weil aber diese Thiere nicht nur obgedachter massen in den Fisch-Wassern grossen Schaden thun, sondern auch manchem mit ihrem heßlichen Geschrey zuwider fallen, so werden sie entweder mit denen Frosch-Schneppern weggeschossen, oder mit Hohlwurtz, welche man in das Wasser, worinnen sie sich aufhalten, wirfft, oder am besten durch Ausfischung des Frosch-Laichs im Frühling getilget und aus dem Wege geräumet. Durch ein am Ufer angemachtes Feuer, kan man auch das beschwerliche Schreyen der Frösche stillen. Sonst wird aus ihrem Laich auch das bekannte Frosch-Laich-Pflaster, wovon das Wort Frosch-Laich nachzusehen, ingleichen ein Waschwasser vor das Gesichte des Frauenzimmers gemacht.

Frosch, wird auch eine Pferde-Kranckheit genennet, welche darinnen bestehet, daß die Pferde im Munde, unter der Zungen auf beyden Seiten kleine Höcker bekommen, welche endlich gantz schwartz, und zuweilen zu ziemlich grossen mit Materie angefüllten Beulen werden, wovor die Pferde nicht fressen können, und folglich von Hunger gantz elende werden. Diese also genannten Frösche soll man mit einer Fliete aufreissen, oder mit einem scharffen Scheerlein abzwicken, und mit gebähetem Brot und Saltz wohl reiben, so wird sich die schwartze Haut abreiben, hernach soll man Saade-Baum, Campher und Myrrhen in scharffen Eßig sieden, und dem Pferd das Maul und den Schaden wohl auswaschen, auch den Rauch von Myrrhen in das Maul gehen lassen. Man kan auch die Haut mit einem glühenden Eisen brennen, doch muß man behutsam dabey umgehen, damit

mit die Zunge nicht verletzet werde. Wenn das Rind-Vieh, Ochsen oder Kühe den Frosch unter die Zungen bekommen, so nehme man Wein-Rauten, Salbey, weissen Hunds-Koth, Saltz und Ofen-Rus, iedes gleich viel, stosse es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Frosch-Laich, dieses ist nichts anders, als eine Menge kleiner von Froschen gelegter Eyer, welche in einem Schleim eingeschlossen liegen, damit sie nicht so leichte verderben. Aus diesen Eyern oder sogenannten Augen kriechen bey warmen Sonnenschein die kleinen Frosche in der bey dem Frosch beschriebenen Gestalt aus. Man brauchet das Frosch-Laich in der Artzney mit ungemeinen Nutzen, es kühlet und lindert äusserlich allerley Glieder-Schmertzen, Brand und Entzündungen, und stillet, mit Rosen-Eßig auf einen Schwamm gegossen, und aufgelegt, das unmäßige Bluten, ziehet die übrige Röthe aus dem Gesicht, und machet die Hände glatt und sauber. Es wird auch daraus das bekannte Frosch-Laich-Pflaster zubereitet, welches zu allerhand Wunden und Schäden dienet. Wenn ein Pferd den auf- oder auswerffenden Wurm hat, soll man dasselbe mit Frosch-Laich (welches samt dem Wasser gesammlet, und in einem Topff gethan werden muß) alle Tage fünff mahl salben, und dieses so offt wiederholen, bis der Wurm vergehet; man soll aber das Pferd vorhero iedesmahl an der Sonne warm werden lassen, und hernach erst schmieren.

Frosch-Schnepper, ist ein Instrument, die Frosche damit zu schiessen. Es bestehet solches in einem an einer langen mit einem stählernen Bogen versehenen höltzernen Armbrust oder Schnepper, auf welcher ein langer von starcken Eisen-Drat verfertigter und an der Spitze mit einem scharffen Wiederhaken bewaffneter Pfeil lieget, welcher mit einer Schnure, so zugleich den Bogen spannet, angebunden ist. Wenn ein Frosch damit getroffen worden, bleibet derselbe am Pfeil, der Pfeil aber an der Schnure hängen, womit man den Frosch heraus ziehen, abnehmen, und den Bogen wieder spannen kan.

Frost, ist eine starcke empfindliche Kälte, welche der Saat, denen Pflantzen, Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich und nachtheilig ist. Wenn die Saat und Pflantzen wohl mit Schnee bedecket sind, kan ihnen auch der härteste Frost nicht schaden. Die Bäume werden am besten vor dem Frost und Kälte durch gute Verbindung mit Stroh verwahret. Denen Reb-Stocken soll der Frost, wie man dafür hält, keinen Schaden thun noch sie verderben, so man in den Weinbergen hin und wieder Häuflein von dürrem Mist oder Stroh machet, und dieselbigen, wenn der Frost einfallen will, anzündet; denn der Rauch, welcher vom angezündeten Stroh aufgehet, soll dem Frost die Macht und Krafft brechen, daß er den Reben nicht schaden kan. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, so ist darwider kein näher Mittel, als daß man das erfrorne und verdorbne, bis aufs grüne, gantz hinweg schneide, und von dem erfrornen nichts übrig lasse. Und im Fall auch die Fläche gantz erfroren, der Stock aber im Grunde noch grün wäre, alsdenn entblosset man denselben, schneidet ihn etwas im Grunde behend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten Erdreich zu; so bekommt man von neuem frische Schosse, die nachgehends zu Ersetzung des Schadens wieder gesencket werden können. Die groste Gefahr entstehet dem Weinstock von den Mayen-Frösten, welche um Philippi Jacobi, auch wohl noch ziemlich lange darnach, bis schier gegen des Monats Ende, nemlich eben um die Zeit, da der Stock junges Holtz zu treiben beginnet, einzufallen pflegen; aus dieser Ursache bringen diese Mayen-Froste denen jungen Stocken mehr Schaden als denen alten; auch mehr denen, die in der Tieffe, als die hoch liegen. Etliche lassen dahero das Hefften so lange anstehen, bis die Zeit vorbey, damit die Reben vom Winde konnen beweget werden, und also vom Froste weniger Schaden leiden; und dieses Mittel hilfft auch etwas, aber hergegen, weil indessen die Augen sehr ausschlagen, werden derselben viel abgebrochen, wenn man hernach erst hefften will. Andere bedecken, nach verrichtetem Schnitt, auf den ersten May die Stöcke mit etwas Erde, bis dieselben Fröste vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Theils suchen auch durch obgemeldte Anzündung der dürren Mist- und Stroh-Haufen zu helfen. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, und scheinet, als wollten die Trauben verderben und umkommen, so muß man sie, wie gedacht, gantz nieder und kurtz genug abschneiden, daß die Krafft im Holtz desto besser bleibe, und so pflegen denn das künfftige Jahr solche Reben zweyfältige Früchte zu bringen. In der Oeconomischen Fama ist ein Vorschlag, die Weinstöcke, die Pfirsch- und Apricosen-Bäume ꝛc. an denen espaliers und Wänden, sonderlich aber an denen letzten die Blüthen vor denen Frösten im Frühjahre zu verwahren. Er gehet dahin, daß man des Abends dieselben mit kaltem Wasser begiessen solle, damit es friere und also das Eis eine Decke gegen den Frost abgebe. Daß übrigens der eingedrungene Frost aus verschiedenen Früchten durch kaltes Wasser oder Schnee heraus zu ziehen sey, und also selbige doch noch einigermassen zu nutzen sind, haben die Leipziger Sammlungen im ersten Stück bey denen erfrornen Erdäpffeln angemerket.

Frost-Bohrer, ist ein Jagd-Instrument, welches bey hartem Frost gebraucht wird, wenn mit denen Furckeln nicht in die Erde zu kommen ist, man aber dennoch, zumahl bey der Wolffs- oder Lux-Jagd gantz stille und heimlich stellen muß, und weder mit den Keil-Hauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen schlagen, und dadurch einen Lermen, wovon das Wild nothwendig aus-

Digitized by Google

ausreissen muß, erregen darff. Dieser Bohrer muß in proportionirter Grösse, und, weil er wegen der kleinen Steine, Kieß und Sand, gefrorner Erde und Eis bey öfterm Gebrauch bald stumpff werden kan, mit einem dicken und starcken Gewinde wohl verstählet und scharff geschliffen seyn, soll auch nicht anders, als zur höchsten Noth gebrauchet werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speise, Nutz und Gebrauch vor Menschen und Vieh herfür bringt. Insonderheit aber werden die Feld- Garten- und Baum-Früchte darunter verstanden, so vornemlich dem Menschen zu gute kommen. Unter die ersten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerley Küchen-Gewächse, und unter die dritten alles Obst. Was im übrigen dererselben Wartung, Einsammlung und Nutzung anlanget, nebst denjenigen, was sonst darbey zu erinnern vorkommen möchte, dieses ist bey eines ieglichen Erklärung nachzusehen.

Frucht-Schrumpff oder Schrimpff, siehe Bodenriß.

Früh-Beete, suche **Mist-Beete**.

Früh-Erbsen, siehe **Erbsen**.

Frühling, ist die erste und annehmlichste Jahrs-Zeit, in welcher die gantze Natur sich gleichsam erneuert, und wieder lebhafft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kälte, durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonne aufs neue erwärmet, die Poi der Erden eröffnet, und die Feuchtigkeiten, dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden; sonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn sich der Wind vom Niedergang mäßig darbey mercken lässet, und seiner Art nach im April und May ein diensames Regen-Wetter verursachet. Der Frühling fänget sich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwantzigsten Martii, in Schalt-Jahren aber den zwantzigsten Martii geschiehet. Er währet drey Monat, und endiget sich den ein und zwantzigsten Junii. Solchergestalt sind die Himmels-Zeichen, der Widder, Stier und Zwilling die Frühlings-Zeichen in denen Mitternächtigen Ländern: Allein im Mittägigen sind es die Waage, Scorpion und der Schütze. Von dem Frühling hat ein vorsichtiger Haus- und Landwirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen; nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit gemäßiget ist, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mäßig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß ist, viel Grases und Unkrauts bringet, davon die Saat erstücket und faulet. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächse überflüßig, und frecher, als sonst gewöhnlich, zu wachsen pflegen, so vermuthet man, daß es viel Garben in die Scheuns, aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meistentheils kalt und frostig ist, giebt schlechte Hoffnung zum reichen Herbst oder gesegneter Erndte. Späte Reife und Fröste verderben die Blumen, Blüthen, zarte Gewächse und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glatt- und sonderlich Furchen-Eis im Frühling thut der Saat grossen Schaden. Wenn die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser, sondern an den äussersten Theil des Gestades werffen, das soll Anlauffen des Wassers bedeuten. Die Arbeit, so im Frühling vorfällt, siehe im Wirtschaffts-Calender am Ende dieses Lexici.

Früschen, werden von den Weyde-Leuten Wasser-reiche Oerter genennet.

Fuchs, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, so sich mehr nach seinem Tode, mit seinem Winters-Zeit sehr beliebten Balg, als in seinem Leben durch gute Wercke, recommendiret: Denn wie er unter den vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Hasen, auch Hirsch- und Wild-Kälbern, treflich auf den Dienst passet, und sie zu seiner Nahrung wegfänget, also muß überhaupt alles Geflügel, so sich auf der Erden aufhält, und er mit List oder Gewalt erhaschen kan, seinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hüner-Häuser auf den Dörffern geschwinde leer zu machen, ohne daß sich die Bäurin, ihr Federvieh in die Stadt zu tragen, bemühen darff, welcher so unnöthig als unnützliche Fleiß aber ihme, falls man ihn ertappt, nach Verdienst, nemlich gar schlecht belohnet wird. Doch muß man ihm auch dieses zu seinem Ruhm nachsagen, daß er mit Fröschen, Maulwürffen, Feld-Mäusen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuschrecken und andern Ungeziefer sich begnügen läßt, wenn er nemlich von obigen Delicatessen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht-Zeit weit und breit in Hölzern und Feldern herum, und sucht seinen Raub, so bald aber der Morgen wieder herbey kommt, so suchet er auch das Holtz, oder im Felde seinen Nothflucht-Bau und verbirget sich den Tag über darinnen. Er ranzet oder rollet im Februario um Lichtmeß-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchsin nach, wie die Hunde. Die Füchsin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrentheils vier, fünff bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündin, wie denn die Füchse fast in allen Stücken mit den Hunden überein kommen, ja auch zuweilen sich gar mit denselben belauffen. Junge, welche anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunckler werden, bringet zwar die Füchsin in den Bäuen oder Flucht-Rohren auf, so bald sie aber über neun Tage alt und sehend werden, sich auch etwas Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, so nimmet sie ihr Gehecke, und träget es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil sie, nebst anderm Gesse, allorten am ersten etwas von jungen Hünern, zu Auferziehung ihrer Jungen,

gen, ohne Kosten haben kan. Um Jacobi lauffen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbsten suchen, um Martini aber ist ihr Balg zu seiner Vollkommenheit gelanget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch selten sein Laager, sondern er erkundiget sich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachsen ist, mit Gewalt aus demselben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er seine Losung häufig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey seiner Ankunfft den Gestanck mercket, so verlässet er seine Wohnung, worauf der Fuchs sie so gleich beziehet: Oder wenn er des Sommers räudig worden ist, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verstänckert solchen allenthalben, welches der Dachs als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, sondern gerne ausziehet. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet; Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern, Fuchs-Gruben, welches nach Weydmännischer Redens-Art ein Roth-Bau genennet wird, so nur von jungen Füchsen geschiehet, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbsten zu nehren nirgends hin wissen. Der Fuchs hat einen scharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringste unrichtig vermercket, so recket er die Nase in die Höhe, und nimmt bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, räudig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe sind: Wenn nun der Fuchs dieser beschwerlichen Gäste sich entschlagen will, wadet er im Wasser so tieff er kan, setzet sich langsam nieder, und immer tieffer, daß sie nach dem Kopffe lauffen, denn tunckет er endlich den Kopff auch hinein, springet jählings heraus, und kratzet die zurückgebliebene vollends rein ab. Seine Spur oder Fährte ist wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und spitziger, hat zwischen denen Ballen mercklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, so die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchse in unsern Landen unterschieden in Brand-Füchse und Roth- oder Birck-Füchse. Jene die Brand-Füchse haben schwartze Läuffte, Ohren und Schwantz, als ob sie versengt wären, einen grauen Peltz auf dem Rücken, und nicht viel röthlichtes: Diese die Roth- oder Birck-Füchse aber sind etwas kleiner und röther von Haaren, haben an Läufften, Ohren und Schwantz eine weisse Spitze, so die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine qvere Hand über das Creutz hinunter auf dem Schwantz ein klein Bläslein oder Drüse, von allerhand borstigen Haaren bewachsen, und wie blauer Mertzen-Veiel riechend, an welcher sie in ihrem Lager, weil sie rund zusammen liegen, stets die Nase haben. Die Füchse werden, wie die Wölfe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und besondern Eisen, so man Fuchs-Eisen nennet, gefangen, oder mit Schlieffern aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder aber auf eben die Art, wie die Hasen gejagt. An grösser Herren Höfen, werden sie, nachdem sie eingetrieben, entweder geprellet, das ist, mit langen von zweyen Jägern oder andern Personen gehaltenen Netzen, darüber sie paßiren müssen, in die Höhe geschüpfft, oder mit kleinen Prügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchse wird die Lunge wider die Schwindsucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Miltz, wider die von Verstopffung und andern Zufällen des Miltzes herrührende Beschwerungen, das Blut wider Nieren- und Blasen-Schmertzen, das Fett aber in Contracturen, Krämpff-Beschwerden und Ohren-Schmertzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geschossen worden, in das Spühlicht-Faß, worinnen das Getränckе vor die Sauen gesammlet wird, leget, sollen dieselben das gantze Jahr durch gesund bleiben. Die Weydmännische Redens-Arten vom Fuchs sind folgende: Der Fuchs bellt, trabet, reihet oder reinet, wird geludert, gehetzt, erschlagen, mit Fallen, Eisen, oder in Garnen und Gruben gefangen, gestreifft, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füsse). Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, ist eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermischung wieder in Recht-Füchse, Dunckel- oder Schweiß-Füchse, Roth-Füchse und Licht-Füchse, unterschieden. Die erste Art, nemlich die Recht-Füsse, wird nur die Bauren-Art genennet, weil solche unter den Bauer-Pferden sehr gemein ist; Ihre Farbe ist etwas dunckler als der Licht-Füchse. Diese Art ist hitzig und freudig, aber auf gar kurtze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verlischt ihr Muth offt dergestalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchse sind wieder unterschiedlich, weil ihre dunckelrothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läst man für eine Regel gelten: ie dunckler der Fuchs, ie besser; insonderheit sollen die Schweiß-Füchse mit schwartzen Mähnen gar nicht zu ermüden seyn; allein man trifft selten dergleichen an. Die so genannten Roth-Füchse sind, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenschafften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art sind die Licht-Füchse, welche theils einen weissen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwantz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber wieder lichte: theils etwas dunckler roth sind. Alle diese Füchse, ob sie wohl Cholerischer und hitziger Eigenschafft, und einer zornigen feurigen Art sind, so lassen sie doch den Muth bald sincken, denn es sind welche Rosse, welche leichtlich unter der Arbeit schwitzen und erliegen, ob sie gleich dieselbe noch so hitzig

und freudig angetreten, sind also gar wohl einem Stroh-Feuer zu vergleichen, welches zwar jählings und heftig brennet, aber doch bald wieder erlischet.

Fuchs-Eisen, ist die Maschine, womit die Füchse weit und breit in der grösten Kälte bey finsterer Nacht weggefangen werden können. Es bestehet solches aus zweyen starcken vornen zusammen vernieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starcke krumme Feder geschraubet sind; zwischen dieser starken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Deckeln und Abzügeln, vornen aber die Zug-Röhre angeschraubet, und alles reinlich und blanck gehalten, wenn nun der Fuchs auf einen gewissen Platz gekiret, und sich fleißig eingefunden, daß man also Hoffnung hat, ihn zu fangen, so schmieret man das Eisen mit einer probirten Witterung, träget es hinaus, und bindet an die Abzügel durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbiß, denn werden beyde Bügel mit den Knien von einander gedrücket, die Abzug-Deckel über einander geleget, und zum Stellen bereitet, letztlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überstreuet; wenn nun der Fuchs kommt und den Abbiß anrühret, schlagen die Bügel beyde zusammen, und fängt er sich gemeiniglich um den Hals; er schleppet denn das Eisen, so viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder sich zu verbergen. Was aber listige Füchse sind, langen lieber mit den Klauen, als der Nase, nach dem Abbiß, und fangen sich daran, beissen sich aber balde los, und lauffen auf dreyen davon, und pflegen sich doch wiederum auszuheilen.

Fuchs-Kasten, ist ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derselbe einer Ellen lang und eine halbe Elle breit und hoch, von festen eichenen Bretern gemacht, und die Lufft-Löcher inwendig mit eisernem Blech wohl beschlagen, damit sich dieser schlaue Gast bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beissen möge. Seinen Fraß und nöthiges Wasser muß man ihme nicht mit den Fingern hinein langen, sondern von aussen einschütten, sonst würde er einen übel bezahlen; gäbe man ihm aber nichts, so würde er vor Hitze verschmachten müssen, weil bey solchen wilden Thieren grosse Hertzens-Angst und stete Hitze vorhanden ist.

Fuchs-Lunge, führen die Materialisten, und wird mit laulichtem Wein von dem Blute gereiniget, in Pfeffer und Wermuth aber geleget, und solchergestalt vor Würmern bewahret. Sie muß von einem jungen oder mittelmäßigen Fuchse genommen seyn, und wird der Safft, der daraus gepresset, vor das Keichen, dem Husten und die Lungensucht gebrauchet. Man hat auch ein Kraut, so Fuchs-Lunge heißt.

Fuchs-Schwantz, siehe Fenich.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Rüst- oder Bauer-Wagens genennet, von welcher es auch seinen Beynahmen bekommt, z. E. ein Fuder Mist; ein Fuder Gerste; ein Fuder Heu; ein Fuder Holtz und dergleichen. Ein zwey- drey- oder vierspänniges Fuder ist, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker-Pferde gezogen werden muß. Ein Pferde-Acker- oder Erndte-Knecht muß dabey einige Vortheile beobachten, um die Fuder recht zu laden. Massen man daran unter andern erkennet, ob er in seiner Handthierung geübet sey. Sonderlich muß er das Vieh theils in Ansehung seiner Stärcke, theils der Beschaffenheit des Weges, theils endlich der Schwere der Sache, die er ladet, nicht überladen, und also überhaupt wissen, wie viel ein Pferd oder Ochse schleppen kan. Siehe Knecht.

Fuder, ist auch ein gewisses Gebinde, welches absonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken und Meissen hat das Fuder zwölff Eimer, oder nach Nürnbergischer Aiche sieben hundert acht und sechzig Kannen Visier- und acht hundert und sechzehen Kannen Schenck-Maaß; in Leipzig aber sechs hundert acht und vierzig Kannen Visier-Maaß, oder sieben hundert sechs und funffzig Kannen Schenck-Maaß. In Elsaß hat das Fuder vier und zwantzig Ohm, die Ohm zu vier und zwantzig Maaß gerechnet; zu Worms, Maintz und Cassel sechs Ohm, die Ohm zu zwantzig Qvärtlein, und das Qvärtlein zu vier Maaß gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwantzig Eymer, und der Eymer vier und zwantzig Maaß; in Franckfurt aber sechs Ohm, die Ohm zwantzig Viertel oder Qvärtlein, das Viertel aber vier Aich-Maaß oder fünfftehalb Schenck-Maaß.

Fuhre, wird der wirckliche Gebrauch eines Last- oder anderen Wagens genennet, da man vermittelst dessen entweder einerley Sachen oder verschiedene zusammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern transportiret, dahero pfleget man zu sagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar sehr starck hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel befrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Personen besetzte Wagen einerley Weg paßiren. Ausser diesen aber bekommt dieses Wort auch seinen Zusatz von den Umständen, die sich dabey befinden, und also heisset Mist-Fuhre bey den meisten einfältigen Acker- und Bauers-Leuten, welche ohnedem gewohnet seyn, nach ihrer gemessenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen sie den Mist und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, dannenhero, wenn zu eben der Zeit sich von ohngefehr etwas sonderbares zugetragen, sie öffters nachgehends die Zeit, wenn dieses geschehen, nicht anders anzugeben wissen, als es sey in diesem und jenem Jahre solches um, oder in, oder gleich nach der Mist-Fuhre vorgegangen. Wenn aber einer den andern durch sein

Geschirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweise seine Pferde und Knecht auf eine Zeit dienen lässet, so werden dergleichen Fuhren Bet- oder Bitt-Fuhren genennet; öffters aber sind Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewissen Zahl, oder auch, wenn selbige es verlanget, dergleichen Frey-Fuhren zu thun schuldig, und da heissen es Frohn Fuhren.

Fuhr-Knechte, siehe Knechte.

Fühl-Kraut, ist ein Kraut, so keinen Saamen trägt, sondern sich durch die Wurzel oder Zwiebel vermehret, daraus es als ein dicker Büschel lichtgrüner langer und schmaler Blätter mit Stacheln wächst, endlich aber in der Mitte dieses Büschels einen Stengel mit einer einigen Blume, die wie unsere groste Päonien aussiehet, treibet. Es heist auch Sinn- it. Empfindlichkeits-Kraut, weil das Kraut, wenn man es anrühret, sich zusammen ziehet.

Fülle, nennen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an demjenigen Orte entstehet, wo die Feuer am stärckesten innen liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, ist bey dem Wort Kohle angeführet worden, allwo die gantze Arbeit des Verkohlens beschrieben zu finden.

Fülle, ein Küchen-Terminus, siehe *Farce*, ingleichen Hachis.

Füll-Eimer, ist ein höltzerner Eimer bey denen Saltz-Wercken, und hält 12 Kannen Hällisch Maaß. Es wird damit die Soole aus denen Sool-Fässern in die Saltz-Pfanne gefüllet.

Füllen, siehe Auffüllen.

Füllen, heisset auch ausgenommene Tauben, Lamms- und Kälber-Brüste, Trut-Hähne, ausgehölerte Kraut-Häupte, ingleichen Kälber-Käulen mit allerhand guten Füllsel von Milch, Semmeln, Eyern, Peterstilien, Muscaten-Blumen und dergleichen inwendig ausstopffen und einfüllen.

Füllen, siehe Fohlen.

Füllen-Stall, suche Fohlen-Stall.

Füll-Erde, ist eine Art von merglichter Erde, so die Fettigkeit an sich ziehet, und bey dem Walcken der wollenen Waaren gebrauchet wird, um die Fettigkeit und den Leim wieder heraus zu bringen. In Engelland ist die beste: Man läst sie aber nicht heraus. Daher man anderswo Seife auf 12 Pf. Garn 1 Pfund Seife brauchen muß. In der Land-Wirtschafft solle man aber darauf sehen, dergleichen Erde auch zu finden.

Füll-Hals, siehe Trichter.

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefässe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, sind in wohlbestellten Brau-Häusern lange aus einem gantzen Eichen-Stamm gehauene und ohngefehr im Lichten drey viertel Ellen oder achtzehen Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefässe, an Fassen, Vierteln, Tonnen ꝛc. leget, wenn sie aus dem Gähr-Bottich gefüllet werden sollen, und dienen also nicht nur zu Lagern des Gefässes, sondern auch darzu, daß, wenn das Bier aufstösset, die Hefen gleich in diese Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erst in Ermangelung derselben, unter ein iedes Faß ein besonderes Geschirre setzen müsse. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeiniglich zwey an einander gesetzt; in der Mitte, oder wo sie zusammen stossen, aber, qver über ein kurtzer aber weit und tiefer eichener Trog unter denenselben in die Erde eingesenckt, damit man, wenn die Zapffen in denen Füll-Lagern gezogen, die Hefen aus solchen darein ablassen, und dieselbe reine auswaschen könne.

Füll-Mund, wird nicht nur bey einer Leim-Wand der etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit grossen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund, worauf hernach die erste und Haupt-Schicht von dem mit kurtzen Stroh vermischten Leim gesetzet wird, sondern auch bey andern Mauren von Steinen und Gebäuden, der Grundbau, das Fundament genennet, welches das darauf gesetzte Gebäude tragen muß. Kan man einen unbetrüglichen Felsen zum Füllmund haben, so ist alles gut, wenn er breit genug. Ausser dem aber muß man den Grund-Gräben in lockerer Erde, sonderlich bey steinernen Mauren und schweren darauf zusetzenden Gebäuden forttreiben, bis man auf festen Boden, der entweder aus Stein oder Letten- und fetten Leim, nicht aber aus Sand bestehen muß, kommt, und wenn man solchen auch hat, so muß man ihn doch auch erst visitiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht loses, höhlrichtes oder schwanckes Zeug, sonderlich an denen Ecken und in der Mitten verborgen sey. Wo aber kein fester Grund ohne sehr tief zu graben, und hernach aus der Erde heraus zu mauern, anzutreffen, sonderlich aber in sumpfigten, wässerichten, sandigten und nachgebenden Oertern, da schlägt man eichene oder ellerne Pfähle, und leget Roste, und zwar ie weicher die Erde und ie grösser die Last, ie enger zusammen und tiefer. Hierauf bauet man alsdenn mit Steinen. Ziegel- und Back-Steine taugen nicht dazu, sondern grosse Feld-Steine guter Art, welche etliche Schuh hoch geleget und mit gutem Mörtel überschüttet werden. Darauf mauert man den Füllmund vollends heraus. Bey einer leimern Wand aber, die nichts oder nicht viel trägt, fällt das Herausmauern weg. Weil nun bey diesem Grunde keine so gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten geschehen kan; so müssen zuvörderst nicht so gar kleine, sondern fein grobe und starcke Feld-Steine darzu genommen, und diese also ordentlich an einander in die beyden äussern Reihen des Grundes geleget werden, daß sie fein gewiß, und

und nicht hin und her wanckend liegen, auch zu oberst eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugrossen Steine mit ihren Spitzen eingegraben, und in ein recht gut Lager gebracht, sondern auch in der Mitte, nebst den hin nnd wieder entstandenen Zwischen-Tieffen, alles mit kleinen Steinen ausgeschlichtet, und selbige Ungleichheiten durch den gantzen Füllmund fein geebnet werden müssen. Man kan hiervon M. Albert. Dan. Merckleins Mathemat. Anfangs-Gründe V Theil von der Civil-Baukunst nachsehen. Denn ein Landwirt muß auch davon etwas verstehen. Dieses Buch aber ist deutlich und kurtz. Siehe auch den Art. Grund, Grund-Bau.

Fünff-Blat oder Fünfffinger-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches lange, zarte Stengel wie Fäden treibet, die Blätter, so daran hervor kommen, sind länglicht, rings am Rand herum gekerbt, und unterwerts weißlicht, deren stehen allezeit fünffe beysammen an einem Stiel, und machen die Figur einer ausgesperrten Hand, dahero auch dieses Kraut seinen andern Nahmen bekommen. Im Ende des Mayens trägt es gelbe aus fünff Rosen-förmig zusammen-gesetzten Blätlein bestehende Blumen, welche an dünnen Stielen zwischen den Blättern herfür schiessen, und sich den Gänserichs-Blumen vergleichen. Die Wurtzel ist eines kleinen Fingers dick, lang, aussen schwärtzlicht oder dunckel-braun, inwendig aber roth und eines herben Geschmacks, welche in vielen Kranckheiten, sonderlich aber wider das Blutauswerffen sehr nützlich gebraucht wird; diese Wurtzel pulverisirt, und ein Drachma oder Qvintlein davon in einem Glas Wasser, einem Patienten, der an einem abwechslenden Fieber kranck darnieder lieget, vor dem Paroxysmo eingegeben, soll denselben gewiß davon befreyen. Man gräbt diese Wurtzel am besten, wenn die Sonne im Widder ist; sie wird hinter den Zäunen und an andern grasichten ungebaueten Orten gefunden. Aus dem Fünfffinger-Kraut und Wurtzel wird nachfolgender nützlicher Wein bereitet: Man nimmt Fünfffinger-Kraut-Wurtzel sechs Loth, Tormentill-Wurtzel vier Loth, Benedicten-Wurtzel drey Loth, Fünfffinger-Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardebenedicten, Tausendgülden-Kraut, Wermuth iedes drey Hand voll, zerschneidet alles gröblich, thut es in ein sauberes dreyßig Maaß haltendes Fäßlein, schüttet darüber so viel guten weissen Most, läst es wohl vergähren, und sechs oder acht Wochen stehen; alsdenn kan man des Morgens nüchtern, oder bey dem Mittags-Essen nach der Suppe ein Gläslein voll trincken. So kein guter Most zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weissen Wein angesetzet werden. Dieser Wein ist denen mit Flüssen behafften Menschen fürtreflich gut, dienet wider alle Glieder-Schmertzen, eröffnet die Verstopffungen der Leber und Miltz, läst keinen Stein in den Nieren oder Blasen wachsen, und verstopffet alle Bauchflüsse. Es finden sich aber des Fünfffinger-Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünfffinger-Kraut mit Silber-farbenen Blättern; das Fünfffinger-Kraut mit weissen Blumen; das rothe und weisse; das Oesterreichische; das Elsatische Fünfffinger-Kraut ꝛc.

Fünff-Porte, ist ein curieuses in Franckreich inventirtes Fisch-Garn, Tab. III Fig. 1, welches aus sechs Stücken zusammen gesetzet, in derer Mitten ein Eingang gelassen wird; iedoch geschiehet solches nur an der Decke und den vier Neben-Seiten; denn der Boden, welcher das sechste Stück ausmachet, muß gantz, gleich und flach seyn. Dieses Garn wird mit acht und viertzig Schmasen oder Maschen eines Zolles weit angefangen, und bey viertzig Schuh lang fortgestricket, ehe etwas zu- oder abgenommen wird, zumahl so die Länge ieder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird, vier Schuhe halten soll. Darauf kan man einen Bindfaden nehmen, und ihn durch alle Rand-Maschen ziehen, auch die beyden Ende zusammen binden, und um die vier in die Erde geschlagene Stecken A, C, D, B ziehen. Diese Stecken müssen ins Gevierte acht Schuh weit aus einander geschlagen werden. An die Stecken wird unten bey E, F, G, H ein Seil, und vier Schuh höher bey A, C, D, B wieder eins angebunden. Alsdenn wird das Garn inwendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angenehet, damit es wie ein Würffel werde. Wenn nun dieses Garn wohl angenehet und ausgespannet worden, so werden fünff Eingänge als Porten oder Pforten darein gesetzet, welche zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugespitzt gehen müssen, wovon der eine I oben in die Decke eingesetzt zu sehen, die andern aber auf die vier Seiten kommen; diese müssen auch wie etwa die Garn-Säcke wohl ausgespreitzet sind, damit sie eine rechte Rundung machen, und in die zuvor darzu ausgeschnittenen Löcher K, L, M, N fest angenehet werden. An allen Ecken des Garns, so wohl unten als oben, lässet man 2 Stücken von dem Seil, iedes anderthalb Schuh lang, herab hängen, damit man das Garn beym Richten auf- und an die Stangen binden möge. Wenn man nun diese Fünff-Porte richten will, so nimmt man hier starcke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugespitzt, und bis zehen Schuh lang seyn müssen; über dem zugespitzten Theil, etwa eines Schuhes hoch, muß eine Kerbe eingeschnitten werden, allwo die untern Ecken des Garns E, F, G, H, vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A, B, C, D wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müssen. Wenn es nun also fest angebunden worden, so nimmt man es zu sich in den Kahn, und setzt es an den bestimmten Ort folgender massen ein. Ist es in einem Fluß, so muß man den Kahn über qver des Flusses haltend machen, darauf läßt man das Garn hinunter, und stößt die Stangen gerade in den Grund fest ein, und zwar also, wenn A, E einge-

ſtoſſen, ſo ziehet man B, F gleichfalls gerade gegen ſich ſteiff an, und ſteckt es ebenfalls feſt ein, und ſo fort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar ſtarck hält, und recht viereckigt worden iſt. Damit aber weder die eingeſchlagene Staugen, noch das Garn ſich durch das Anſtoſſen des flieſſenden Waſſers bewegen mögen, ſo kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich ſtehe, und dieſe Stangen ſind durch die kleinen Buchſtaben a, b, c, d in der Figur angedeutet; am ſicherſten aber iſt es, wenn die Stangen Creutz-weiſe gebunden werden, zum Exempel von A zu D, und von C zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieſer Befeſtigung gar nicht, und iſt genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeſchlagen werden.

Fütterung, begreifft die Art und Weiſe, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern ſoll. Hiervon iſt nicht nur bey Abhandlung eines ieden Geſchlechts erwehnet worden, ſondern es kan auch noch das Wort Futter nachgeleſen werden. Man kan auch verſchiedene Vortheile in der Fütterung angemercket finden in denen Leipziger Sammlungen IX, X Stück, n. 1. Uiberhaupt man muß bey der Fütterung, das rechte Futter, die rechte Art der Zubereitung, ſonderlich nach der Gewohnheit des Viehes an einem Ort, ferner das rechte Maaß, ſeine Abwechſelung und Veränderung, die rechte Zeit, gute Ordnung und Eintheilung beobachten, ſich fein nach ſeinem Ackerbau, Gärten und ſeiner Weide richten, ſonderlich auf die Auswinterung und das Winter-Futter ſehen. Denn im Sommer kommt man noch eher durch. Die Fütterung iſt entweder die Haus- oder Feld-Fütterung, ſo auch Weide heißt, (ſiehe dieſes Wort) vor Arbeits- Zucht- Nutz- oder Maſt-Vieh. Jede hat ihre beſondere Vortheile.

Fund-Buch, ſiehe *Inventarium*.

Fürniß, iſt eine etwas dicke flüßigte Materie, die auf verſchiedene Weiſe aus harzigten, öligten Sachen zugerichtet wird. Ein Hauswirt auf dem Lande braucht bisweilen einen Fürniß. Dazu kan man 1 Pfund altes reines Lein-Oel, 1 Loth Mennige, etwas Umbraun und 4 Loth Silber-Glätte nehmen, und unter einander warm werden laſſen, und ein wenig kochen. Hernach kan man 5 Loth Aloe Epatica und 12 Loth Colophonii, alles klein geſtoſſen, dazu thun, läſt es 2 Stunden in mäſſiger Wärme kochen, und gießt, wenn man will, 1 Pfund Terebint-Oel dazu, ſo hat man einen ſchönen Gold-Fürniß, der überdieß, wenn man ſich verbrannt hat, aufgeſtrichen und zur Heilung gebraucht werden kan. Wiewohl hiervor kein beſſeres Haus-Mittel, als Speck an ein Licht zu halten, das auströpfelende Fett in reinem Waſſer aufzufangen und dieſe Salbe über den verbrannten Ort zu ſchmieren, ſelbigen aber in mäßiger Wärme zu halten.

Furche, wird eigentlich dasjenige genennet, wo die Beete der Länge nach zuſammen ſtoſſen, und wohin von beyden Seiten der Abſchuß iſt. Oder kürtzer: Eine Furche iſt ein mit dem Pflug gemachter Unterſchied zwiſchen zweyen Ackerbeeten. Siehe Acker-Beet. Dieſe Furchen pfleget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszuſtreichen, damit man nemlich erſtlich mit des Pfluges Seiten-Brete den in denen Furchen liegenden Saamen wieder erhebet, und auf das Beet hinauf ſtreicht, denn er daſelbſten beſſere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachſen hat, als wenn er ſollte in den Furchen liegen bleiben und umkommen; und denn vors andere, daß ſich die Näſſe vom Regen, und das Schnee-Waſſer im Acker nicht ſo leichte aufhalten, ſondern in den Furchen abſchieſſen und verlauffen könne. Wo man ſiehet, daß in den Feldern viel Waſſer ſtehen bleibet, und dieſes durch die ordentlichen Furchen nicht ablauffen kan, wordurch der Saamen erſäufft, verſauert, mithin groſſer Schade geſchiehet, da pflegt man entweder qver über den Acker, oder, wo derſelbe ſeinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beſchehenen Furchen-Ausſtreichen, Waſſer-Furchen zu machen; man fähret nemlich mit dem Pfluge über den ganzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwerts, und die andre Furche daeneben wieder aufwerts, ſo tieff als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, ſo daß man keine Erde in der Furche liegen läſſet, und ſolchergeſtalt iſt die Waſſer-Furche zurechte gemachet: Denn es falle auch ein Regen, wie er will, ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furchen treten, und auch die Winter-Näſſe iederzeit dadurch ablauffen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weitzen, Hierſen, Heidekorn, Lein, Rüben ꝛc. ſind die Waſſer-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dörffen weder die Furchen ausgeſtrichen, noch Waſſer-Furchen gemacht werden, weil die Näſſe dem Haber nicht ſo leichte, wie dem andern Getraide, ſo den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, ſiehe Forckeln.

Fuß, Schuh, Werckſchuh, iſt ein gewiſſes Länaen-Maaß, welches in 12 Daumen oder Zolle eingetheilet iſt, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmachet. Eine Rheinländiſche Ruthe hat zwölff derſelben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehen Fuß und zween Zoll.

Fußbad, iſt, zu ſeiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nützliches zubereitet warmes Bad und Haus-Mittel, welches aus allerley geſunden auch gut riechenden Kräutern und Blumen, oder auch nur mit Aſche und Saltz zugerichtet wird, um ſo wohl die Füſſe damit zu reinigen, als auch dadurch zu ſtärcken. Es ſoll aber dies nicht ſo gar offt, auch nicht allzuheiß, ſonderlich von Kindern, gebraucht werden, weil man ſonſt den Füſſen dadurch mehr Schaden als Nutzen ſchaffen dürf-

dürffte, wie denn gewiß durch deſſen überflüßigen Gebrauch die Füſſe immer ſchwitzend, und daher übel riechend gemachet werden können.

Fuß-Geſtell, ſuche Geſtell.

Fuß-Geſtell, nennen die Jäger an dem Habicht die Schenckel.

Fuß-Knecht, ſiehe Forſt-Knecht.

Fuß-Scheite, nennen die Köhler diejenigen Scheite, welche ſie bey einem geſetzten Kohlen-Meuler an der untern Schicht die qvere eines auf das andere legen, damit die geſtübten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Siehe Kohle.

Fuß-Steig, Fuß-Weg, wird der ſchmale und gemeiniglich auch kürtzeſte oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey offt erhabene Weg genennet, welcher zur Bequemlichkeit derer zu Fuß wandernden Perſonen neben dem Fuhrweg, auch über Wieſen, Flüſſe und Felder angeleget worden. Weil aber dergleichen Wege nicht allenthalben auch vor Reutende dienen ſollen, noch weniger, wo ſie etwa breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürffen, als wodurch ſo wohl dieſelben nach beſchaffenen Umſtänden leichte böſe und unbrauchbar gemachet werden, wie auch ſonſt allerley Schade daraus erwachſen kan; ſo pfleget man entweder denſelben mit einem Geländer vom Fuhrweg abzuſondern, und ein ſich auf einen Stock herumdrehendes Creutz in die Mitte bey den Eingängen aufzuſtellen, oder kleine Schlag-Bäume, wie auch ſich auf und nieder ſchlagende Stöcke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhete Qveer-Balcken, ſo hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd ſich darunter wegführen läſſet. Uiber die Felder und Aecker muß man ſich keine Fuß-Steige, oder, wenn dieſe Dienſtbarkeit (ſervitus itineris) darauf lieget, daraus gar eine ſervitutem viæ oder actus, Fahrweg und Trifft machen laſſen. Man verwehret ſolches mit Beſtecken, Vergraben, Hüten und Pfänden.

Futter, iſt alles dasjenige, was das Pferd- Rind- Schaaf- Ziegen- Schwein- und Federvieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen ſelbſt auf der Weide geſucht oder denenſelben zu Hauſe vorgegeben wird; wie denn auch die Portion, ſo einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird, ebenfalls ein Futter heiſſet, daher man ſaget, ich habe dem Pferde, Ochſen u. ſ. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieſes nach Art des Viehes unterſchiedlich iſt, alſo wird inſonderheit zum Pferde-Futter gebraucht: Am meiſten der Haber mit Heckerling oder Heckſel vermengt, die Gerſten, der Roggen und die Erbſen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden, davon ſiehe die Art. Pferd, Stutten, Fohlen.

Des Rindviehes Futter, wird in Sommer- und Winter-Futter unterſchieden. Das Sommer-Futter beſtehet in allerley von ſich ſelbſt hervor wachſenden oder geſäetem grünen Gras: wobey zu mercken, daß man im Frühjahr das Vieh nicht eher austreiben ſoll, als bis es ſich vom Graſe genugſam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das friſche Gras geſchmecket, ſo will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr anſehen, ſondern leidet lieber Hunger, als daß es ſich daran ſatt friſſet: Daher es am beſten gethan iſt, wenn man vom dürren zum grünen, und vom grünen zum dürren Futter langſam abweichet, das iſt, zu Ausgang des Winters gegen den Frühling zu, immer ſparſamer mit dem dürren Futter umgehet, und allmählig junge Neſſeln, Kälber-Kern oder Feld-Gras unter die Siede mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren Futter giebt, bis man gantz darbey bleibet. Weil auch nebſt dem jungen ſetten Gras, die Weitzen-Schrärffe, Wickfutter, (da Erbſen, Wicken und Haber unter einander geſäet werden) auch Kraut, Möhren und Rüben dem Melck-Vieh treflich gut ſind, ſo muß demſelben, zu mercklicher Beförderung des Haushaltungs-Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Das übrige ſuche in denen Art. Rind-Vieh, Kuh, Kalb, Ochſe.

Des Schaaf-Viehes Futter belangend, ſiehe die Artickel Schaaf, Schaaf-Stall, Schäfer, Lamm u. ſ. w. Man kan auch dieſes mercken: Wenn man dicke Roggen- oder Weitzen-Saat hat, und ohnedem beſorget, ſolches Getraide möchte lager werden, ſo läſſet man das Schaaf-Vieh, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedeckt iſt, Vormittags darauf hüten; ſo bald es aber aufzuthauen, und die Erde weich, los und lucker zu werden beginnet, muß man mit dem Vieh ſchon wieder hinweg ſeyn, denn ſonſten würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tief abbeiſſen, ſondern auch ſelbigen theils zu tief in die Erde treten, theils mit ſamt der Wurtzel heraus reiſſen, und dadurch einen groſſen Schaden verurſachen.

Ziegen-Futter iſt auſſer dem Laube, welches die Ziegen weit lieber freſſen, als das Rindvieh, dem Küh-Futter gleich, doch achten ſie das Stroh gegen das Rindvieh ſehr wenig, beſonders, wenn es nicht graſiat und doch grob iſt. Siehe den Artickel Ziege.

Weil die Schweine ein ſehr gefräßiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel genieſſen, auſſer zur Erndten-Zeit, und wo Eicheln vorhanden ſind, ſo müſſen ſie zu Hauſe vollends mit Futter ſatt gemachet werden, und beſtehet ſolches zu der Zeit, wenn ſie noch ziemliche Weide haben, in einem dicken Tranck von dem in der Küche zuſammen gelaſſenen Spülig, darunter man etwas Kleyen, Träber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten-Früchten, Kraut-Stengeln, Kürbiſſen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgehet, oder ohnedem ſonſten wenig geachtet wird, mengen und miſchen kan. Siehe den Art. Schwein, Saue.

Einige behelffen sich mit abgefallenen und faulen Obst, als: Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Spillingen, Kriechen, Apricosen, Pfersichen und dergleichen, was sie nemlich ohne grosse Unkosten anschaffen können, und mengen es unter das Getränke. Kan man ihnen aber Käse-Molcken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, so ist es ihnen desto angenehmer, und schlägt ihnen auch viel besser zu. Die Abseße-Ferckel werden mit Gersten-Körnern und Getränke von Gersten-Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, und müssen sich übrigens neben den andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden sie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert. Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, besonders im Frühling, Sommer und Herbste, hingegen wollen sie von Martini bis nach Weynachten vollauf gefüttert seyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abzubrechen pflegt. Siehe den Art. Henne. Der Truthüner gewöhnliches Futter und Fütterung, siehe unter diesem Worte. Den Gänsen giebt man Winters-Zeit allerley grobe Spreu von Weitzen, Haber und dergleichen, feuchtet solche mit ein wenig Wasser an, mengets mit Kleyen, gestampfften Rüben, Schrot, oder geringem Getraide, und giebts ihnen also. Das übrige siehe unter dem Wort Gans. Die Enten suchen Sommers-Zeit ihr Futter selbsten, besonders wo sie aufs Wasser kommen können, Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern gefüttert, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Siehe Enten. Die Tauben füttert man, wenn sie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand geringen Getraide und Gesäme, als Weitzen, Korn, Gerste, Erbsen, Linsen, Wicken, Hirsen, Rüben-Saamen ꝛc. welches ihnen des Tages einmahl vorgestreuet wird. Alles Futter, so ein Hauswirt vor das Vieh haben kan, bestehet 1) in rohem Getraide und Körnern, so gantz trocken eingeschüttet, geschroten oder auch gebacken, gefüttert werden, und das heißt insgemein hart Futter; 2) in Getraide, davon er schon einen Nutzen gezogen, als Träbern vom Bier und Brantewein-Brauen, it. Oel-Kuchen; 3) in allerhand Abgängen des Getraides, als Spreu, Kaf, Hülsen, Wirr- und Lang-Stroh, Kleyen, Staub- und anderes grobes Mehl, Rüstern von Weinbeeren; 4) in allerhand Feld-Wurtzeln und Kräutern, als Krautblätter, Strünke, Rüben, Möhren, Erdäpffel. Ja dahin gehöret auch alles Gewürtzel so die Schweine aussuchen; 5) in gesäetem Futter, Kräutern, als Erbsen, Wicken, Wickfutter, Klee, Espar-cette; 6) In dürren und grünen Laub, und dünnen Baum-Zweigen, Baum-Schaalen, Moos ꝛc. 7) in allerhand abgefallenen oder faulen, guten, und endlich auch wilden Obste; 8) in Grase, Heu und Grummet, allerhand ausgejäteten Unkraute und Kräutern, so eingebracht, grün und trocken verfüttert, oder auf dem Felde abgehütet werden. Und das alles heißt weich Futter; 9) in Schrappe, oder aufgehenden Roagen und Weitzen-Blättern. 10) Das Vieh selbst giebt auch Materie zum Futter. Sein Urin und Mist-Gauche ist vor einiges ein gutes Getränck dazu. Übrigens ist allezeit Regen-Fluß- und Teich- und ein weiches Wasser, besser als Brunnen- und hartes Wasser. Vor die Schweine ist Milch, vor die Hüner Käse, Qvara, der Mist von anderm Vieh, bisweilen ein Futter. Ja vor eben diese und ander Feder-Vieh sind die gestorbenen Seiden-Würmer und anderes Gewürmig ein gutes Futter. Einige Haus-Thiere genüssen auch andere Stücke von andern Thieren, als der Ketten-Jagd-Schäfer-Hund die Knochen, das Fleisch ꝛc. Ja hieher gehöret auch noch 11) allerhand Spülicht aus der Küche und vom Brantewein-Brenner; 12) Das mineralische Reich giebt endlich vor das Vieh in vielen Fällen das Salz. Hierbey hat nun ein Hauswirt darauf in Ansehung seines Viehes zu sehen, ob er solche Futter-Materialien selbst bauen, wie viel er davon bauen, und ob er, wenn er auf Futter vor das Vieh mehr als auf andere Nutzungen siehet, durch das Vieh mehr Nutzen haben könne oder nicht. Denn im ersten Fall ist es rathsam, lieber Futter zu kaufen oder die Aecker und ihre Früchte dazu als zu andern Dingen anzuwenden. Wann schon überflüssiges Getraide vorhanden, wann es nichts gilt, so ist es besser, man stecke es und zwar, wenn es angehet, erst mittelbar, nemlich durch Brauen, Stärcke machen, in das Vieh, oder wohl gar gleich unmittelbar, wenn mit dem Brauen nichts zu thun. Oder man sucht die Acker an stat des Getraides mit Futter-Kräutern zu bestellen, das alles kommt auf wirtschafftliche Uiberlegung und auf die Umstände an.

Futter, heissen die Tischer und Zimmerleute eine hölzerne Verkleidung, um eine gewisse Vertiefung damit auszufüllen. Z. E. An denen Oeffnungen der Fenster und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre fest anliegen oder anschlagen sollen, wird eine Verkleidung mit einem schmalen Bret angeschlagen, welche an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dicke ist, eine Vertieffung machet, dieses heisset das Futter.

Futter, heißt auch dasjenige, womit man die Kleidung der Menschen duppliret, und so wohl dauerhafftiger, bequemer und wärmer, als auch zierlicher machet, wenn dasselbe nach der Mode aus schönen seidenen Zeugen, z. E. unter bloß wollenen Tuch oder Zeug bestehet.

Futter-Banck, siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kasten, ist ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worein Haber und Heckerling, als das ordentliche Pferde-Futter gethan und aufbehalten wird. Ein jeglicher Knecht muß vor seine Pferde einen besondern und verschlossenen Futter-Kasten haben, damit keiner dem andern, wie manchmahl zu geschehen pfleget, das Futter bemausen möge. Sie werden gemeiniglich in einem Winckel, oder an einem solchen Ort des Stalls angebracht, wo sie bequem und ohne Hinderniß stehen können. Ein ieder Kasten soll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch ein mahl so groß, als das andere, worein der Haber geschüttet wird, seyn soll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwarnicht ohne Ursach, manchmal nicht viel gutes zutrauen, solchen Unterschied nicht leiden, sondern Haber und Heckerling unter einander in einem Kasten schütten lassen; doch kan diese Vermischung auch in dem doppelten Futter-Kasten geschehen, wenn nemlich der Knecht so viel Heckerling in dem grossen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demselben aber den Haber, so bald er solchen von seinem Herrn oder dem Verwalter erhalten, in desselben Beyseyn unter einander menget, welches gemeiniglich und am bequemsten Mittwochs und Sonnabends geschiehet. Uiber solchen Futter-Kästen pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein stecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Futter-Klinge, ist eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünff viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Banck feste gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häcksel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geschnitten wird. Siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Räh, eine Pferde-Kranckheit. Siehe Räh.

Futter-Rauffe, ist diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, denselben in den Hof auf die Mist-Stäte gestellet wird, um daß sie daraus das vorgeworffene Stroh fressen sollen. Siehe Rauffe.

Futter-Säcke, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieselbe das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müssen.

Futter-Schwinge oder **Futter-Wanne**, ist ein von Weiden in Gestalt einer Muschel geflochtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde so rein, als immer möglich ist, geschwungen werden muß. Denn so dasselbe unrein oder staubigt, oder etwan Hüner- oder Gänse- und andere Federn oder Koth darinne gelassen, und also vorgegeben wird, so bekommen die Pferde alsobald den Husten, und werden Haarschlächtig, oder verzehen, verdorren und verkropfen davon.

Futter-Sieb, ist ein Sieb, worinne die Knechte das Futter sieben und von solcher Unreinigkeit befreyen, welche durch das Schwingen nicht hinweg gehet.

Futter-Stroh, ist nicht nur das Weitzen- Gersten- Haber- Bohnen- Erbsen- Linsen- und Wicken-Stroh, sondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Roggen- und andern Stroh darunter verstanden.

Futter-Wanne, siehe Futter-Schwinge.

Gabe, Gaben, sind entweder Almosen, so man denen Armen giebt, oder Geschenke, daher die Redens-Art: Gift und Gaben nehmen, die zu nehmen sich die Beamten enthalten sollen: Oder es bedeutet endlich die Landes-Abgaben oder Gaben von Gütern, Gewerben und Köpfen. Ein Wirt muß sich sonderlich um die Gaben bey denen Gütern und Gewerben bekümmern, und solche bey der Würderung des Gutes abziehen, ehe er den rechten Werth setzet.

Gabel, ist ein entweder von Holtz oder von Eisen verfertigtes und seinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Zincken und einem langen Stiel bestehendes Werckzeug, dessen man bey einer Haushaltung verschiedene Gattungen hat, als Fleisch-Gabel, Heu-Gabel, Mist-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schütte-Gabel, Streu-Gabel, deren Erklärung unter ihrer besondern Benennung zu finden ist.

Gabel, heisset auch insonderheit dasjenige Instrument, welches man nebst dem Messer über der Mahlzeit zum Speisen gebrauchet, um solche theils bequem zu zerlegen, theils zum Genuß zu dem Munde damit zu führen. Diese Gabeln sind entweder, wie am gewöhnlichsten, zweyspitzig, groß und starck, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Frantzösische Art zugerichtet, drey ja vierspitzig, derer man sich zum Salat und den übrigen Speisen insgemein bedienet.

Gabel, so die Jäger gebrauchen, einen in Netzen gefangenen Wolff, Lux, Dachs, Fuchs, Fisch-Otter oder ander dergleichen wildes und beissiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man solches desto sicherer angreifen, und hernach um so viel besser mit demselben handthieren könne, ist wie eine mäßige Streu-Gabel zweyzanckigt, entweder gantz von Holtz oder von Eisen mit einem höltzernen Stiel, zu den Fisch-Ottern aber muß solche dreyzänckigt seyn.

Gabel, ist auch das vorderste Stück eines einspännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vörder-Achse zusammen gefügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd zum ziehen eingespannet wird.

Gabel-Gehörn oder Gablichtes Gehörn, nennen die Jäger, wenn zu oberst an ieder

Digitized by Google

Stange eines Hirsch-Geweyhes zwey Enden, in Form einer Gabel beysammen stehen, oder wenn iedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln zertheilet ist.

Gabel-Hirsch, ist ein Hirsch, dem nur allein, nebst den Spiessen die Augen-Sprossen ausgewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat, siehe Hirsch.

Gabeln, siehe Kabbeln.

Gage, suche Gatze.

Gahr oder Gar, dieses bedeutet auch die durch Backen und Kochen zuwege gebrachte Beschaffenheit eines Fleisches oder einer andern Materie, da selbiges zu einem gewissen Gebrauch oder Genuß genugsam zubereitet ist. Daher sagt man: das Fleisch, it. das Brot ist gar. Etliche Reisgen vom Feigen-Baum in den Topf geworfen, oder nur etwas Saltz in den Topf geschüttet, macht das zähe Fleisch bald gar und mürbe.

Gahre, wird an einigen Orten die Besserung, so an dem Acker durch Düngung und Arbeit gewendet wird, genennet. Daher die Redens-Art kommt: der Pachter hat Geil und Gahre in dem Acker. Und deswegen muß ihm, wenn er vor der Zeit abgehen muß, Erstattung nach der Zeit, die er noch zu sitzen hätte, geschehen. Dieses geschiehet öffters, wenn ein verpachteter Acker vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, und die gesetzliche Regel gilt: Kauf gehet vor Miethe.

Gahre, heist auch diejeniae Wirckung, welche man durch Hefen und Wärme, nachdem das Bier gefüllet und in Gährung gesetzet worden, zu wege bringt, und ist zweyerley: 1) Ober-Gahre, welches die gemeine Gährung ist, da die unreinen Theile getrennet und über sich heraus getrieben werden, siehe Gährung, oder 2) Unter-Gahre, welche an einigen Orten und sonderlich wo hartes Wasser zum Brauen genommen wird, gebrauchet zu werden pfleget, krafft welcher Wirckung, wenn die Fässer oben verstopffet und wohl verwahret sind, dazu aber Unter- oder Bottichs-Hefen (siehe das Wort Hefen) gebrauchet werden, die Gährung endlich die Unreinigkeit und Hefen zum Boden treibet und setzet, solchergestalt aber, da das Gähren länger währet, eine bessere Reinigung des Bieres und eine durchgängigere Trennung derer spirituensen Theile von denen groben Theilen, welcher sonst das harte Wasser mehr widerstehet als das weiche, entstehen soll. Sie ist aber wenig im Gebrauch und wird von vielen Brauern verworfen, soll auch ein sehr tummmachendes Getränckе verursachen. Sonst macht man auch einen Unterscheid unter der Kalt- und Heiß- oder Warm- it. guter oder schlechter Gahre.

Gähr-Bottich, heisset beym Brau-Wesen derjenige Bottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Bottich, so bald man dem Biere die Hefen gegeben, fleißig zugedecket werden, damit keine kalte Lufft dazu komme.

Gähr-Kammer, ist in einem Brau-Hause dasjenige Zimmer, worein ein oder mehrere Gähr-Bottige stehen, und welches man bey kaltem Wetter heitzen kan, damit das Bier nicht zu kalt, folglich am Gahren verhindert, und kaltjährig werde. Dergleichen Gähr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Gährung oder auch Göhrung, Gührung, it. Säurung oder Fermentation, ist eine entweder natürlich oder durch Hülfe der Kunst entstehende Wirckung in gemischten, flüßigen oder doch durch die Fäulniß dazu zubereiteten härtern Cörpern, welche eine Art der innerlichen Auflösung, Trennung und Scheidung seiner Theile, die aber nur bis auf einen gewissen Grad und zu einem gewissen Zweck oder einer Veränderung der Materie am Geschmack, Farbe und Geruch, oder aber zu einer Zubereitung auf eine andere Auflösung, zum E. zum Extrahiren, Tingiren, Destilliren zielet, in der Hauswirtschafft aber bey unzehligen Dingen vorkommt, oder doch, wenn man allerhand neue productа herausbringen und aus rohen Naturalien verbesserte Sachen machen will, durch die Kunst und allerhand Mittel erwecket, befördert und zum öfftern in verschiedenen Graden, bis daß man seinen Zweck erreichet, unterhalten werden muß. Sonderlich aber können kein Wein, Bier, Brantewein, Eßig, kein Käse, kein Brot und viele andere Dinge gemachet werden, ohne Gährung, daher ein gründlicher Hauswirt billig dieses chymische Geschäffte, wie alle andere Solutiones und Extractiones, Macerationes, Digestiones und Destillationes einiger massen verstehen solte; allermassen man dadurch in der Hauswirtschafft gantz ungemein viele Versuche, Erfahrungen Entdeckungen und Verbesserungen machen und Nutzen erlangen kan. Die Gährung ist eigentlich eine besondere Art der Auflösung gemischter Cörper, welche bisweilen die Fäulniß voraussetzet, und daraus entstehet, bisweilen selbst in der Fäulniß vorhergehet, bisweilen aber auch ohne solche geschiehet. Die in denen saltzigten und irdischen Theilgen verschlossenen geistlichen oder schwefelichten Theilgen kommen durch Hülfe des Feuers oder der warmen Lufft, oder einer zugesetzten Materie, so ein Fermentum heißt, in Bewegung und offt in ein Brausen wie der Most. Sie werden dadurch von denen saltzigten irdischen und zähen Theilgen entbunden und getrennet, die er als Unreinigkeiten samt dem Fermento von sich stösset, damit er selbst sich durch den Geruch und Geschmack desto besser zu erkennen geben, oder auch durch die Destillation, davon dieses Wort nach zu sehen, in stärckerer Wärme von dem übrigen geschieden werden können. Es geschiehet solches in verschiedenen Graden der Fermentation. Man hat aber 3 Grade. Der erste ist Ferm. Vinosa, der andere Acetosa, der dritte Urinosa. Z. E. im Brau- und Bier-Hause, wenn es nicht zu viel und doch ausgegoh-

ren hat, gehet die Vinosa, wenn es sauer wird, die Acetosa, wenn der Bier- Eßig verdirbt, die Urinosa vor. Daher wird nach dem verschiedenen Grad der Fermentation, oder nach dem Unterschied der in Gährung gesetzten Materie bald ein brennender, bald ein sauerer, bald ein saltzigter urinosischer Geist alsdenn gebohren, den man doch vorher nicht darinne spürete, oder ein scharffer, brennender und saurer Geschmack in einer Sache erwecket, da es vorhero letschig, süß oder weich schmeckete, oder es entstehet ein scharffer Geruch, da es vorher gar nicht roch. Was wir hier schwefelichte oder geistische Theiligen nennen, das nennet der Herr D. Rüdiger ätherische Theile, und sucht die Ursache darinne, wenn selbige ihre crasin oder Gleichheit, darinne sie mit denen andern Theilen stunden, aus allerhand Ursachen, verlieren. Hiernächst unterscheiden die Natur-Lehrer davon die Effervolcenz und die Ebullition von sich selbst. Man setzet, um etwas in die Gährung zu bringen, allerhand nach Unterschied der Sache zu, z. E. Weinstein, Saltz, Honig, eine sauere Sache, Sauer-Teig, Bier- oder Wein-Hefen. Und eben dieses nennet man das Fermentum. Man kan davon *Willisium* de fermentatione, und Stahls Zymotechniam fundamentalem, Bechers Physic. subterran. Sect. V § 11 nachschlagen. Allein es sind in dieser Sache, sonderlich so viel die in der Wirtschafft vorkommenden Gährungen und die besondern Modificationes z. E. bey denen verschiedenen Bieren anbetrifft, sehr viele Geheimnisse der Natur noch anzutreffen. Stahl sagt daher an einem Ort: Es hätten viele von der Gährung grosse Bücher geschrieben, allein wenn sie ein Brauen oder einen Brantewein-Brand anstellen solten, würden sie öffters weniger zu rechte kommen, als ein gemeiner Brauer. Das schlimste ist, daß die Natur-Kündiger sich um curiose Speculationes mehr als um diese so nützlichen gemeinen Sachen bekümmern, wodurch sie der Wirtschafft aufhelfen könten und solten. Conf. die Leipziger Sammlungen das VII Stück vom Bierbrauen, n. 1 und 11. Sonderlich kommt sehr viel auf die gute und genugsame Gährung bey dem Bierbrauen an, damit das Bier nicht zu weichlich und nicht zu scharf oder gar sauer schmecke, ingleichen daß es nicht mit so viel irdischen oder saltzigten Theiligen oder auch fermentirenden Theilgen noch versehen sey, welche, wenn sie in Leib kommen, Gährung und allerhand Ungemach verursachen, als woraus die Ungesundheit der Biere entstehet.

Gälte Vieh, oder wie es andere nennen, das Gelde- Gölte- Kalt- oder Gübste-Vieh, wird dasjenige Rind- Schaaf- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zugekommen und getragen hat, und unter dem Rind-Vieh annoch Fersen oder Kalben, oder in specie Gälte-Stücken heissen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig gewesen, aber doch wieder ausgesetzet, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig wird, und diese nennet man besonders Gälte-Kühe, Gälte-Schaafe und Gälte-Ziegen. Von ihrer Fütterung siehe Futter. Das Gälte Rind-Vieh aber betreffend, so pflegt man, wo grosse und starcke Vieh-Zuchten sind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf besondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis sie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelassen werden; welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Oechslein also zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo sie eher zugelassen werden, verbutten sie so wohl selbst, als auch das junge Vieh, so von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar selten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, absonderlich das erste Jahr wohl und genugsam gefüttert seyn wollen, damit sie zu einem guten Leib kommen; also muß man ihnen nachgehends, wenn sie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn sie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, frühe und Abends etwas gutes Gras, Winters-Zeit aber Siede von Roggen-Weitzen- oder Haber-Stroh mit Spreu, Uiberkehrig oder geschnittenem Grummet vermengt, und zwar von solcher Siede früh und Abends iedesmahls zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr-Bunde oder Wurm-Gebänder vor Haber- oder Weitzen-Stroh geben, und sie darauf träncken. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter ist, lässet man sie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Rauffen, und träncket sie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittags-Futter eben so, wie Morgens früh zu geben. Uibrigens muß man ihnen zuweilen etwas Saltz vorlegen, ihnen alle Abende rein unterstreuen, und fleißig ausmisten, welches schon das halbe Gedeyhen ist. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weide nach, von dem andern Vieh abgesondert seyn soll, eben so wohl muß es auch seine absonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den

Gälte-Vieh-Stall nennet; dieser muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art, wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demselben, und von der Grase-Kammer entfernet, auch damit der Brodem sich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre versehen seyn. Siehe Kuh-Stall.

Gänge, sind die Steige und Wege in denen Gärten, sonderlich Blumen- und Lust-Gärten. Sie müssen reinlich gehalten, das Gras und Unkraut offt abgestossen, ingleichen gekehret werden. Man überschüttet sie auch mit Kiesel- oder andern, sonderlich röthlichen oder gelben Sand. Gänge heissen auch in denen Grase-Gärten diejenigen Wege, die man, wenn das Gras wächst, machet und zu dem Ende das Gras am ersten darauf abschneidet, damit das übrige nicht vertreten

und verderbet werde. Man hat auch Holtz-Gänge, deren Menge man nicht ohne Noth vergrossern lassen muß, weil es insgemein Holtz-Diebes-Gänge sind. Siehe Gang.

Gänge seyn, sagt man bey der Jägerey von denen Thieren oder Hunden, so wohl laufen können.

Gänse-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Gänse-Distel, Hasen-Kohl oder Sau-Distel, ist ein wildes Kraut, welches einen hohlen und pur braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß desselben zerkerbte, rauhe und mit langen, harten und spitzigen Stacheln versehene Blätter von dunckelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büschelweise beysammen wachsen, sind gelb und um ein merckliches kleiner, als des Löwen Zahns. Nach diesem folgen kleine länglichte Saamen-Körnlein, so an den obern Theil mit Feder-Büschen besetzt sind. Die Wurtzeln sind klein, weiß und zasericht. Dieses Kraut wird in Entzünd- und Verstopfung der Leber, wider die erhitzte Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmertzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung ist, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächset in Gärten, auch auf Wiesen und Kraut-Feldern. Sonderlich aber ist es, wenn es gehacket wird, vor die jungen Gänse ein gutes Futter.

Gänse-Fuß, ein Kraut, welches gekerbte Blätter hat, die einem Gänse-Fuß ähnlich sind. Ist ein Gras-Kraut.

Gänse-Garbe, siehe Gänserich.

Gänse-Gekröse, Gänse-Kleint, kleine Gans, wird mit einem Wort, der Kopff, Hals, Flügel, Füsse und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn sie recht reinlich geputzet, der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles sauber ausgewaschen worden, entweder gelb mit Saffran, oder mit Semmel-Schnittgen, oder Peterssilien-Wurtzeln, oder auch mit dem von der abgewürgten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfleget, welches letztere man insonderheit das Gänse-Schwartz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erst vorgehen muß, daß man das Gänse-Kleint zuvörderst ein wenig gesaltzen mit Wasser zum Feuer setzt, es abkoche, darauf auskühlen lasse, und sodenn erst mit erwehnten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht sonderlich groß ist, nimmt man sie auch darzu, ausser diesem aber giebt sie a parte zubereitet ein delicates Essen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch darzu gerechnet, und wenn es zuvörderst offtmahlen gereiniget und gewaschen, gemeiniglich um die Füsse gewickelt.

Gänse-Holtz, ist ein länglich, an beyden Seiten zugespitztes, in der Mitte aber schmales, und mit einem viereckigen Loch versehenes Holtz, welches denen Gänsen, so man zu braten verlanget, mit seinen zwey Spitzen von innen heraus gleich hinter den Flügeln durchgestossen wird, daß, wenn man selbige am Spieß gestecket, und mit dessen Spitze durch die mittelste Oeffnung dieses Holtzes hindurch gefahren, sie durch die Hitze eingebraten, am Spiesse nicht schlapp oder schlaudernd werden können.

Gänse-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Gänse-Laus, ist ein kleines, langes und geschwind lauffendes Ungeziefer, braun- oder graulichter Farbe und mit vielen Füssen versehen, welches sich unter den Federn der Gänse befindet, und diese dergestalt quälet, daß sie nicht gedeyen noch zunehmen können. Wie sie zu vertreiben, siehe Gans.

Gänser, Gänserich, Gänsert, wird der Mann unter den Gänsen genennet. Wie solcher von seinen Weibern unterschieden, und vor denenselben zu erkennen, siehe Gans. Man pfleget gemeiniglich auf funffzehen Gänse einen Gänser zu rechnen.

Gänserich, Gänse-Garbe, Silber-Kraut, ist ein bekanntes Kraut, welches in grasichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an grasichten Wasser-Gestaden, fürnemlich da die Gänse weiden, gefunden wird, als woher es auch seinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zaserichte Wurtzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, sind vielfältig zerspalten und rings herum zerkerbt, den Blättern der Odermennige, oder des Rheinfarrens ähnlich, oben grün, unten aber Aschen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit sie überzogen sind, gantz lind und zart anzugreiffen. Die Wurtzel stösset neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, so hin und her auf der Erden kriechen, und schöne bleichgelbe und fünffblätterichte Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich sehen. Dieses Gewächs, so keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack hat, ist vor die verkehrten Därmer, vor geronnenes und von stossen oder fallen herkommendes Geblüte, wie auch vor Fisteln und andere innere und äusserliche Schäden gut, soll auch gedörret und zerrieben in die Wunden gestreuet, das Bluten derselben stillen.

Gänse-Schwartz, siehe Gänse-Gekröse.

Gänse-Stall, worinnen man die Gänse des Nachts einsperret, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Raith, an einem in der Gedult stehenden, trockenen, und daher vor Winden und Nässe wohlverwahrten Orte angebracht seyn: Denn ohnerachtet die Gänse bey Tage gerne in den Wassern und Teichen sich aufhalten, so haben sie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trockenen Stand und Sitz. Zu solchem Ende streuet man ihnen öffters frisches Stroh unter, welches sie nicht nur warm und treuge hält, sondern ihnen auch am Wachsthum wohl zuleget

zuleget. Es soll auch der Gänse-Stall aller Orten dergestalt wohl verwahret seyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere schädliche Thiere nicht hinein kommen und schlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch diesen Nahmen dasjenige Gehäuse, darinnen man einzelne Gänse aufzustellen und einige Zeit zu mästen pfleget. Dieses bestehet aus einem von Bretern zusammen genagelten viereckigen Kasten, so auf vier hohen Füssen stehet, der inwendig in zwey, drey und mehr enge Stände unterschieden ist, und an der vordersten Wand vor ieden Stand eine lange und schmale Oefnung hat, daß die darein gestellte Gans heraus in die aussen angenagelte Krippen langen kan, unten ist der Boden eines Bretes breit offen, daß der Mist herunter falle, und die Gans allezeit reine sitze, oben aber soll die Decke, welche gleich einem Dach etwas schieff lieget, sich auf- und zuschlagen lassen, aber auch verschlossen werden können.

Gänse-Trifft, ist die Gerechtigkeit, die Gänse in die Stoppeln, auf die Aecker und Anger zu treiben. Es ist diese Trifft nicht allenthalben an allen Orten der Weide vor das übrige Vieh, und auch nicht zu allen Zeiten verstattet. Denn der Gänse-Biß, Koth und Urin ist dem Grase und übrigen Viehe schädlich. Siehe den Art. Gans.

Gänsgen, suche Gleeden.

Gärtner, ist ein Künstler, welcher den Garten-Bau absonderlich wohl verstehet, und wenn er vollkommen in seiner Kunst will gehalten seyn, soll er in den viererley Arten der Gärten, nemlich in den Lust- Küchen- Baum- und Medicinischen Garten wohl erfahren seyn, auch beydes einen Garten von neuem geschickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernet haben. Von einem Gärtner wird hauptsächlich erfordert; Daß er den Grund und Boden seines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Winde recht zu unterscheiden, und sowohl des Mondes Lauff als die Witterung wohl in acht zu nehmen und zu judiciren, auch hiernach seine Garten-Arbeiten, graben, düngen, säen, pflantzen, versetzen, begiessen, pfropffen, oculiren, absäugeln, beschneiden, Früchte abnehmen, Saamen einsammlen, und dergleichen wohl anzustellen und zu verrichten wisse; daß er sowohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindschafft der Gewächse, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflantzung, wohl verstehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundschafft habe, die raren und fremden Gewächse in gutem Stand erhalte, solche gegen den Herbst, damit sie nicht erfrieren, in das Gewächs-Haus bringe, und im Winter mit nöthiger Feuerung versorge, frische junge Bäume und Gewächse nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung und Anschaffung viel und mancherley ihme noch ermangelnder Sorten bedacht sey; daß er die in gewisse Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beschneide, und behörig unter der Scheere, ingleichen die Alleen, Sand- und Rasen-Gänge und Rabatten reinlich, auch überhaupt den gantzen Garten propre und in guter Ordnung halte; daß er sonderlich, wann er anders den Nahmen eines rechtschaffenen Gärtners nicht unwürdig führen will, die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunst ziemlich verstehe, damit er selbsten etwas inventiren, und seiner Zeichnung nach, abstecken könne, oder aber, wo er anderer Orten etwas rares gesehen, solches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aufs Papier zu bringen wisse, daß er gereiset sey und sonderlich die ausländischen Gewächse, ihre Pflantzen, ihren Saamen, ihre Anlage und Wartung wohl verstehe, das Säen, Pflantzen, Versetzen, mannigfaltige Pfropfen, Oculiren, die Baum-Schulen überhaupt die Erhaltung der Gewächse und Früchte wohl inne habe. Ja er muß überhaupt ein in dem Pflantzen-Reiche wohlerfahrner Naturkündiger seyn. Endlich aber muß er nicht nur vor seine Person fleißig, munter und getreu seyn, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkauffen erlaubten Garten-Waaren an baarem Gelde der Herrschafft richtig berechne, und mit dem ihme davon ausgemachten Antheil und Salario sich vergnügen lasse, sondern auch genaue und scharffe Aufsicht habe, daß ein ieder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbefohlene mit Fleiß verrichte, und weder von denenselben, noch von fremden Leuten etwas in dem Garten beschädiget, oder gar diebischer Weise entwendet werde. Zu solchem Ende soll der Gärtner seine Wohnung in oder gleich an dem Garten haben, und dieselbe, so viel möglich, gegen Norden oder Mitternacht gelegen seyn; Damit nicht allein die Aufsicht aus demselben desto bequemer fallen, sondern auch das Lager solches Garten-Hauses den starcken und unfreundlichen Nordwind von dem Garten einigermassen zurück halten möge; dahingegen die Fenster der Wohn-Stube gegen Mittag, das ist, gegen den Garten, gerichtet seyn sollen, damit der Gärtner, vorgedachter massen, denselben immer im Gesicht haben könne; sonderlich aber muß ein solches Garten-Haus mit lufftigen, trockenen und von den Mäusen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung sowohl der Garten-Instrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Gesäme, ingleichen auch mit einem guten Einsetz-Keller und Gewölbe versehen seyn, darinnen die Winter-Gewächse erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in diesem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter, so man den Winter über verspeisen will, ingleichen der Saamen-Kräuter und Wurtzeln dienende Beetlein von frischem Sand anschütten, und an den Seiten herum mit Bretern oder Pfosten einfangen lassen, damit die Gänge dazwischen frey und reine bleiben mögen.

Galam, ist eine Indianische Wasser-Wurtzel, welche eine zusammenziehende Krafft hat.

Galban, ist ein Hartz oder Safft, so, wenn es frisch ist, weiß, sonst aber gelb oder röthlich aussiehet, und immer weich ist, im Wasser zergehet

gehet, und doch wie Hartz brennet. In der Artzeney-Kunst hat man das Emplastrum de Galban vor scirröse Beulen und Geschwüre darvon.

Galgant, weil er in der Gegend um Verona häufig wächset, wird zum Unterschied des Orientalischen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und ist ein Schirm-Gewächse, welches Blätter wie Geröhrig, aber schmäler und subtiler, einen Stengel mit schmalen spitzigen Blätlein, und darzwischen etliche Hülsen, wie Aehren hat, darinnen der Saamen lieget. Man theilet ihn ein in den grossen und kleinen; der grosse hat Daumens dicke und äusserlich braune Wurtzel; der kleine aber ist gantz dünne, krumm, knötig und aussen sowohl als innen Purpur-Farbe. An beyder Wurtzeln, welche dem Calmus sehr nahe kommen, insonderheit die von der grossen Art, und eines scharffbeissenden Geschmackes, auch wohlriechend ist, hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obst und Confect aufgetragen, der Safft durch das Käuen ausgesogen, die Haut aber und andere zum Essen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt sie auch daselbst und an andern benachbarten Orten zu sieden, mit weissem Senff-Wasser oder Hahnen-Brühe in einem Mörser zu zerstossen, und durchzudrücken, bis sie eine Milch geben, welche als ein Getränckе Kannen- oder Maaßweis verkaufft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräffte sowohl, als wider die Mängel der Brust, Keuchen, Hüsten und Seiten-Wehe sehr gerühmt wird. Sie stärcket den Magen und macht eine gute Däuung; In Wein gesotten und getrunken, stärcket und macht sie einen wohlriechenden Athen, in die Nasen geschnupffet, stärcket sie das Gehirn. Bey uns wird dieses Gewächse durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächset, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in frischem mit etwas süssen Wasser gemischten Wein eingeweichet, im Frühling, und zwar allezeit im zunehmenden Monden gesäet wird) an einem schattigten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land ist, gezogen; da denn die Wurtzeln oder Nüßlein, so daran hängen, im Sommer so starck werden, daß man sie im folgenden Winter zur Speise gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurtzeln, denen sie fast ähnlich sind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten, so kan man derselben allemahl zur Speise nützlich und wohl gebrauchen. Diese Wurtzel dauret fünff Jahr ohnversehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn sie röthlich und schwer ist, auch wenn sie zerbrochen wird, daß sie nicht stäubet.

Galgen-Mund-Stück, s. Mund-Stück.

Galitzen-Stein, ist ein weisser und dichter Erd-Safft. Man bereitet daraus ein gutes Augen-Mittel vor Menschen und Vieh sonderlich vor die Pferde.

Gall-Apffel, Gallus-Apffel, Eich-Apffel, ist eine runde auswendig glatte und knorrigte, inwendig aber schwammigte und holtzigte Frucht, welche sich gleichsam wie eine Wartze auf die Blätter einer Eiche setzet, und von ihrer unreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurff gezeuget wird. Es sind solche der Härte, Farbe und Gestalt nach unterschieden, und sonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Smirna und Tripoli kommende, gar sehr von den unserigen, welche schwartz-blau, kleiner und schwerer, auch härter und besser, als die weissen in unsern Landern wachsende sind. Diese wachsen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren sie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachsen nach Theophrasti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur schwartzen und andern dunckeln Farben, und wegen ihrer zusammenziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutstürtzungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Aepffeln eine Weissagung zukünfftiger Dinge gewiß schliessen wollen, also daß sie aus einem gantzen aufgebrochenen Gall-Apffel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theurung, oder eine Spinne, daß Pestilentz in kurtzer Zeit darauf kommen sollen, judiciret, welche abergläubische Meinung aber schon längst durch die Erfahrung als Aberglauben widerleget worden.

Galle, ist ein bitterer, scharffer und der Farbe nach gelber Safft, der aus einem Oel und flüchtigen Saltz bestehet. Sie entspringet aus dem Geblüt, davon sie in der Leber durch eigene Drüsgen abgesondert, und in der bekannten Gallen-Blase gewöhnlich gesammlet wird. Dieses Bläslein ist ein häutiges Gefäß, in der Form einer Birnen, lieget am untersten Theil der Leber, daraus alsdann die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun schon in der Meinung gestanden, daß einige Thiere gar keine Galle besässen, so ist doch nach genauer Untersuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet sich der Galle, als einer Wasser-Farbe zu dem Mahlen.

Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, die sich entweder an den Knien oder in dem Huff und an den Fersen äussert, und im erstern Fall die Floß- oder Fluß-Galle, im letztern aber die Stein-Galle genennet wird. Die Floß-Galle ist ein fetter weicher Höcker, in- und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Wassers ist, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Diese Floß-Galle zu vertreiben, brennet man solche mit einem glüenden Eisen, leget hernach Roggen-Bret so heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf, und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech, und gepülverte Tannen-Blätter, mischet es unter einander, und

und salbet das Pferd an dem schadhafften Orte damit; Oder: Man nimmt ein hart gebacken Brot, und schneidet, so bald es aus dem Ofen kommt, fast noch einmahl so ein groß Stück als die Galle ist, von der schwartzen Rinde, weichet solches in starcken Brantewein, und leget es dem Roß, so warm als es seyn kan, auf, wenn dieses etliche mahl wiederholet worden, wird auch die Floß-Galle vergehen. Oder man schneidet die Haut über der Gallen auf, nimmt die Blasen, darinn die Galle ist, mit den Fingern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmt zwey Loth Spanische Fliegen, drey Loth Rheinberger-Schneer, thut das Häutlein fein sauber davon, und zerstösset es in einem Mörser zu einer Salbe, thut solche in eine zinnerne und blecherne Büchse zum Gebrauch, streicht davon auf ein Stücklein Leinewand, so breit als die Galle ist, gar dünn, legt es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man aufbinden, damit es sich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, so fliesset es starck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die blossen Füsse rinne, sonst würde es die Haare aufätzen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgeflossen seyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floß-Galle, da man ein Pferd weder schneiden noch brennen darf, soll folgendes seyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe im warmen Wasser zergehen, mache hierauf das Wasser wieder so warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und waasche den Ort, wo die Floß-Galle sitzet, damit, nimm hernach ein wüllen Tuch, stosse es in das warme Wasser, und lege es über; das thue drey Tage nach einander. Einige schmieren die Floß-Galle nur mit Baum-Oel, worinnen man zuvor viele Mayen-Würmer sterben lassen, worauf sie ausrinnen und vertrocknen soll.

Die Stein-Galle, ist in dem Huff, inwendig ein Blut- oder braunrothes Fleckgen, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieses muß erstlich von Grund heraus geschnitten werden, daß das Leben heraus gehe, lasset hernach drey oder vier Tropfen Scheide-Wasser darauf tropffen, so ist in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Mähler verschwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und schlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Wasser darzu kommen kan, so wird es bald wieder verwachsen, das Pferd aber wohl gehen können. Oder laß erstlich dem Gaul diese Gallen aufs dünneste, daß der Schweiß darnach gehet, auswircken, hernach nimm Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weissen Weyhrauch drey Loth, solches gepülvert, das Wachs und den Terpentin aber zerlassen, und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, solche muß man im Frühling und auf den Herbst im abnehmenden Monden auf den Schaden oder der Gallen mit einem warmen Eisen in den Huff zergehen lassen, so wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben seyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewirckt worden, so giesse heisses Lein-Oel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Alaun darauf. Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Crone aufbricht, so nimm vor zwey Groschen Pfeffer, Sauerteig und Drachen-Blut, iedes vor einen Groschen, gestossene Silber-Glätte vor einen Groschen, Kalck ungefehr zwey Loth, drey Eyer, mische es durch einander und binde es also zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben aufgetreten ist, soll man gebrannt Kupfer-Wasser darauf werffen, und die Salbe darüber binden, so bekommt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieser Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampf oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und sehr erhitzet, da man sie bald in das Wasser gehen lässet, und mit nassen Füssen, unabgestrichen in den Stall stellet, und nicht, wie sich gebühret, wartet, insonderheit entstehet auch die Stein-Galle von langem Stillestehen, da das Horn sich brennet.

Gallerie, nennet man ein langes Gemach oder einen solchen Gang, der sich zum Spatziereugehen schicket.

Gallerte, ingleichen **Sultze**, ist ein dicker zäher Saft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kälber-Füssen, Kälber-Ohren, Schweins-Füssen und Ohren, Fleisch, Fischen, Hünern, Capaunen, Elffenbein, Hirschhorn, Meerrettig ꝛc. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet, und entweder über dasjenige Fleisch, daraus er gekocht oder über andere Speisen gegossen, und wenn er gestanden, kalt aufgesetzet wird. Diese Gallerten nähren und stärcken sehr, und werden denen Krancken, als eine Hertz-Stärckung und Labsal wider den Durst gereichet. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie offt schlecht genug. Wie selbige aber zubereitet werden müssen, ist hin und wieder bey Abhandlung der Essen und bey dererselben Zurichtung beschrieben worden. Siehe Gelee.

Gallonen, sind eine Art goldener, silberner auch seidener Borten, oder starcke durchbrochene Spitzen, nach allerhand Façon zubereitet, derer man sich zum Ausputz und Zierath bedienet.

Galloschen, nennet man in Franckreich diejenigen gantz höltzerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füsse geschnallet, und darinnen zum gehen gebrauchet werden.

Gallmey, ist zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, sonderlich in Deutschland zu Goßlar, Cöln und Aachen gefunden, und siehet entweder weißlicht oder graugelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von sich giebet, wiewohl der Aachische nicht wie die anderen erst geröstet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denselben vorgezogen wird; andern theils wird er auch bey dem Bleyschmelzen, und wenn man dieses von dem Zinck scheidet, wobey er sich als der Rauch oben anhänget, viel gesammlet: Dieser siehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung nässender Schäden, zu einer

Wund-Salbe und Pflastern, darbey merckwürdig, daß, wenn er allein bey einem offenen Schaden gebraucht worden, die Narbe der Wunde roth werde, so er aber mit Oel oder Fett vermischt werden, diese mit der andern Haut sich vergleiche; Sein meister Nutz bestehet in dem Gebrauch zum Meßing-Brennen, weil er in gewisser Maaß mit Kupfer versetzet, den feinsten Meßing zuwege bringt.

Gamander, Gamanderlein, ist ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächset, und kleine, bittere, rings herum ausgekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit schönen Purpur-farbenen bisweilen auch blauen Blümlein hat. Wird sowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wiesen gefunden, und wo es einmahl einnistet, vermehret es sich selbst gar gerne. Man hat von diesem Gewächse das Männlein und Weiblein, die mit einander an Gestalt und Tugenden meist gantz überein kommen: Denn sie stärcken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen insonderheit in Wein oder Wasser gesotten, und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeusserlich wird es bey bösen fressenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen zum Destilliren gesammlet.

Gang, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogener, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Wältzen geebneter Sand-Weg genennet, worauf man bequem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Bäumen aus der Orangerie oder mit Linden, Ahorn, Rüstern, Castanien und andern Schatten reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geschnittenen Hecken von Weiß Büchen, Rhein-Weiden und dergleichen, oder auch mit Buchs-Baum besetzet, und also zum Spatziergehen bequem und angenehm gemacht. Zuweilen wird ein solcher Gang oben mit einem Bogen geschlossen, daß man darinnen vor der Sonne gantz verdecket gehen kan. Diese Bogen-Gänge werden erstlich von Holtzwerck in Gestalt der Lauben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geschwind und dichte aufwachsenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern besetzt, damit durch derselben Laub der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beschattet werde.

Gang, wird ein Aufsatz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzt wird. So oft man nun solchen Aufsatz abwechselt, aus so viel Gängen, sagt man, habe die Mahlzeit bestanden. Siehe Küchen-Zettel.

Gang, heisset in der Wasser-Schraube ein um die Spindel herum von Holtz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschopffet wird.

Gang, wird auch in den Mühlen das zu einem Wasser-Rad gehörige sämtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen, hat nach Staber-Zeug auch vier Wasser-Räder, nach Panzer- oder Panster-Zeug aber nur zwey, weil ein iedes davon zwey Kamm-Räder, und folglich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieses heißt man einen doppelten Gang. Siehe Mühle.

Gang, bedeutet auch eine Ertz-Ader in denen Bergwercken. Davon das Bergwercks-Lexicon *Minerophili* nachzusehen.

Gans, ist ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wild ist. Die Zahmen Gänse sind in einer Haushaltung nützliche und schädliche Vögel. Nützlich sind sie, indeme sie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänse, und Verschaffung einer sanfften Lager-Stat, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erstatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide) sondern auch, wenn sie geschlachtet, nächst dem Rest ihrer Bekleidung, Flederwischen, und Kielen zu Schreib-Federn, sodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, auch noch einen wohlgeschmackten Bissen auf den Tisch geben, davon bald ein mehrers folgen soll. Schädlich sind sie hingegen denen Feldern, Wiesen Gärten und andern mit Gras bewachsenen Orten, wo sie ihren Gang hin haben: Denn zu geschweigen, daß ihr Mist und Koth, wegen seiner schädlichen Hitze, die Gras-Wurtzeln ausbrennet, und den Erdboden gantz unfruchtbar macht, so beissen sie alles, wo sie hinkommen, so genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachsen, oder über sich kommen kan. Daher einige lieber die Schwanen Zucht dafür anrathen. Siehe Schwan. Der Farbe nach sind bey einigen die weissen, bey andern die grauen, oder weiß und Aschen-Farb gesprengten in Credit, und sollen diese nicht nur gesünder und fruchtbarer seyn, sondern eben so gute Federn haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachten Dinge gehört. Der Mann von den Gänsen, wird der Gänser oder Gänserich genennet, und ist von einer Gans, sonderlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänser hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn beym Kopff ergreifft und gefangen hält, so schreyet er abscheulich, welches eine Gans nicht thut. Zu dreyßig Gänsen, muß man wenigstens zwey Gänser haben. Die Gänse, so kurtze Füsse, und hangende zottichte Bäuche haben, die fast bis auf die Erde gehen, sollen die besten Lege-Gänse seyn. Wenn sie anfangen zu legen, welches gemeiniglich erst geschieht, wenn sie ein Jahr alt und etwas drüber, so muß man sie damit an einen gewissen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bauren) gewöhnen, weil sie sonsten, wo sie nur hinkommen, es seye in ihrem Stall im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten, ihre Eyer hinzulegen pflegen: deshalber muß man anfangs in der Leg-Zeit des Abends die Gänse befühlen, und diejenigen, die Eyer haben, besonders stecken, auch nicht eher von da heraus lassen, bis sie geleget, denn es haben dieselben diese Art an sich, daß, wo sie sich einmahl hingewohnt, und gelegt, sie nachgehends

endes alle ihre Eyer dahin legen. Ihr Legezeit fängt im Mertzen an, und endet sich mit dem Junio, bisweilen auch später, nachdem ziemlich die Wartung oder der Jahr-Gang ist. Denn ie eher die Gänse angesetzet worden, ie her kommen sie aus, und ie desto bessern Vortheil haben sie vor andern in dem Wachsthum; späte Gänse taugen diesemnach nicht, bleiben auch selten zur Zucht übrig. Sie legen oft zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neugelegten Eyer, so man ausbrüten lassen will, muß man an einen temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, darzu aber die, so von grossen Gänsen sind, auslesen. Die so von Jährlingen, oder solchen Gänsen, welche nur ein Jahr alt sind, kommen, taugen nicht zur Brut, so wenig als die, welche von den Gänsen, so ohne Gänser sind, geleget worden. Unter sechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer soll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen sitzt, ehe sie gantz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans ist, wenn sie im Eyerlegen viel Federn im Neste hat liegen und fallen lassen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, so wohl als denen Indianischen oder Trut-Hünern Gänse-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, diesen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänse gut, doch sparsamlich füttern, und ihnen ihr Fressen und Sauffen nahe zum oder ans Nest selbst hängen oder setzen, damit sie nicht offt abgehen dörffen. Denen jungen Gänslein giebt man erstlich zwey oder drey Tage hartgesottene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brot vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgestochenen Rasen in die Stube, und setzt ihnen in einem Tröglein Wasser dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Nesseln gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, auch grüne Gersten-Saat, welche ihnen sehr gut ist, nebst etwas Gersten- und Haber-Körnern oder Schrot mit Wasser angefeuchtet. Wenn sie vier Wochen alt, ingleichen, wenn sie anfangen zu kielen, muß man ihnen Gersten-Maltz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorschütten, denn zur Kiel-Zeit sind sie am schwächsten und sterben leichtlich. Für frühen Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Disteln und Nessel-Strauchern, ingleichen für grossen Schlag-Regen, und sonst allen kalten Regen soll man sie so viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgekrochenen jungen Gänsen soll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrlosen, sondern ieberzeit fleißig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänse, absonderlich die Jungen die Flügel hängen, und nicht fressen wollen, und also ein deutliches Anzeichen einer Kranckheit von sich merken und sehen lassen, so darff man sie nur mit diesen Schalen, aus welchen sie gefallen sind, beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kraut in das Trincken legen, auch sie bey ihrem gewöhnlichen Futter bleiben lassen, bis sie wieder munter und frisch werden. Die härteste Zeit haben sie im Junio und Julio, da die kleinen Mücken und Fliegen sich denenselben in die Ohren legen, und sie dergestalt qvälen, daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich an ihnen spüren, denn sie lassen die Flügel niederhängen, schütteln die Köpffe, strecken die Hälse lang aus, schnattern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen gantz betrübt, und fressen wenig oder gar nicht. Man mag nun solches an ihnen mercken oder nicht, so soll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel beschmieren, so scheuet sich das Ungeziefer hinein zu kriechen. Wenn die Gänse den Zipff oder Pips haben, nimmt man nur grosse wilde Bibinell oder Pimpinelle so auf Sonnen-reichen Wiesen wächset, wirfft solche in einem Topff, giesset einen ziemlichen Theil Wassers darau, und brühet sie so lang, bis sie ziemlich weich ist worden, davon lässet man hernach die krancken Gänse fressen, und die davon abgegossene Brühe trinken, so vergehet ihnen der Pips. Wenn sie Läuse haben, und vor dem Nagen und Beissen derselben nicht gedeyen noch zunehmen können, so streuet man Farren-Kraut in die Gänse-Ställe, und wiederholet es etlichemahl, worvon sich die Läuse gäntzlich verlieren werden. Wenn sie flücke, werden sie mit denen alten Gänsen berupfft, welche, sobald es warm zu werden beginnet, im Martio oder April, im Neumonden, und denn alle sieben oder acht Wochen, bis hinauswerts im Herbst, da noch schönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen ist, solchergestalt ihre Federn lassen müssen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen lassen will, sondern in die Maßung einsetzet, soll man nicht berupffen, denn sie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl mästen. Die Gänse werden aber unter den Flügen, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken, auch an den Beinen berupft, doch muß man an den Beinen und unter den Flügeln nicht zu starck damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in solchem Fall selbige nicht mehr halten können, sondern so lange abhängen und schleppen lassen müssen, bis besagte Federn wiederum wachsen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am besten im Martio und September aus ihren Flügeln gezogen. Den Unterschied und den Gebrauch der übrigen Federn, suche unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gänse belangend ist bekannt, daß sie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indem sie sich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgänglingen von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen lassen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber und dergleichen, mit Wasser angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringem Getraide angemengt, des Tages zwey Mahlzeiten, nemlich früh und Abends, nebst Wasser zum trincken. Etliche geben ihnen kleingestossene oder gehackte Rüben unter das

Affter-

Affter-Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirsen unter die Spreu; Einige werfen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon sie zeitlich Eyer legen sollen, wenn man sie aber damit zu fett machet, so legen sie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nütze sind. Die Gänse zu mästen und fett zu machen, wird von Weitzen- oder Gersten-Mehl mit warmen Wasser ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemengt; aus diesem Teig verfertiget man Nudeln, und stopfft damit die Gänse, wie die Capaunen, hält sie auch gleichmäßig an einem dunckeln engen Orte. Einige stechen ihnen daher gar die Augen aus, daß weil sie also geblendet, eher stille sitzen, und desto besser zunehmen sollen. Die Juden pflegen ihre Gänse in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem dunckeln Ort in die Schwebe aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbsen oder andern Sachen zu verstopffen, damit weder durch die Augen, noch durchs Gehöre sie zum Geschrey bewogen werden, und also geben sie ihnen ein dünnes Teiglein von Gersten-Mehl 3 mahl des Tages zu fressen, und setzen ihnen Wasser und Sand vor, von welcher Art zu Mästen sie eine sehr grosse und manchmahl vier bis fünff Pfund schwere Leber bekommen. Sonsten mästen auch die Juden ihre Gänse, wenn sie Lebern in der Grösse eines Tellers bekommen sollen, folgendergestalt: Erstlich nehmen sie eine grosse ausgewachsene, iedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derselben die kleinen kurzen Federn um den Steiß herum und unter den Flügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und stopffen sie das erstemahl mit untermengten lindenen Kohlen; das Geäse, als Hirsen, Haber und Gerste, soll man trocken durch einander mischen, und ihnen anfänglich schlecht, darnach immer besser, das ist, mehr Hirsen und Gerste, als Haber geben. Dieses Futter soll alles wohl gewaschen und gesäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages dreymahl geätzet und gestopffet, oder wie es die Juden nennen, getippelt werden, bis der Kropff und Hals voll ist; hierauf muß man ihnen ein wenig Fleisch-Wasser eingiessen, und ein wenig Brot in den Schlund stecken, daß sie das Geätze nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel-Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleisch-Wasser oder Milch fürsetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen stehen, sie auch sonst nie als nach dem dem Essen trincken lassen. Auf das Stoppen läßt man sie ein wenig herum gehen, so verdäuen sie desto eher; ehe man sie aber wieder in die Steige thut, soll man sie noch einmahl überstoppen, und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man sie wieder stoppen, so dauen sie auf die letzte des Tages nicht mehr dreymahl und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, also daß sie ohngefehr in drey Wochen gut werden, so daher abzunehmen, wenn sie aufhören, des Tages zweymahl abzudauen. Wenn man sie abthut, muß man ihnen, damit sie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten so weit aufschneiden, daß man die Leber ganz und unzerstümmelt herausbringe, welche man alsobald in kaltes Wasser, oder zu Winters-Zeit in Schnee legen soll, so wird sie schön weiß, und kan alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muscheln, oder auch mit Austern in einer Pastete zubereitet werden. Ausser diesen pflegen auch einige, wenn sie eine Gans abschlachten wollen, dieselben bey den Füssen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut sich durch den Hals in Kopff ziehen möge. Denn an diesen ist oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich, nachdem die kurtzen Federn daselbst ausgerauffet worden, ein kurtzer Schnitt gethan oder gestochen, und das Geblüt dadurch abgezapffet; solches fasset man in einem Topff, darein vorhero ein wenig Saltz und Eßig gethan worden, und rühret solches beständig wohl unter einander, bis es erkaltet. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geschlachtet worden, bestehet die Vorbereitung zu dem fernern Küchen-Gebrauch in folgenden. Es wird nemlich dieselbe gerupffet, gesänget, mit heissem Wasser gebrühet, mit ein wenig Kleyen bestreuet, und vermittelst eines gemachten Strohwisches ordentlich abgescheuert, auch endlich am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen, alsdenn so findet man nebst dem Gänse-Rumpff noch unterschiedene Theile, so in der Küche mit gutem Nutzen sich brauchen lassen. Dergleichen ist das Gänse-Kleint oder Gekröse, das Fett, welches von der Blume, und von dem Gedärme, wo sich dieses angeleget, gesammlet, und nach diesen kleingeschnitten in einer Pfanne gleich dem Schwein-Fett ausgelassen wird, so sich, ein wenig gesaltzen, in einem glasirten Geschirr eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speisen stat der Butter wohl gebrauchen lässet, und denn endlich, wenn die Gans besonders gemästet worden, die Leber. Diese Leber, wenn sie reine ausgewaschen, leget man in warme Milch, und streuet etwas weissen klar gestossenen Pfeffer darüber, lässet sie also ein bis zwey Tage stehen, giesset aber unter währender Zeit immer aller zwey Stunden frische Milch darauf, so laufft sie auf und wird noch einmahl so groß, als sie sonst geblieben wäre. Soll sie nun zugerichtet werden, wäschet man sie reine aus, und trocknet sie mit einer Serviette recht ab, inzwischen aber legt man in einen tieffen Tiegel oder Casserol, ein Stück wohl ausgewaschene Butter, thut eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt, nebst Muscaten-Blüten und Citronen-Schalen hinzu, legt die Leber oben darauf, welches man zusammen gantz gemählich dämpfen lässet, so wird alsdenn sehr viel Brühe daran werden. In solche Brühe streuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewässerten und von den Gräten geschabten und klein geschnittenen Sardellen, oder an deren Stelle sauber geputzte Muscheln, giesset noch ein wenig Wein oder gute Brühe darzu, und lässets noch etwas aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die Leber wird hart, und so man Muscheln daran gethan, diese zu weich und verlieren

richten wird über dieſes Eſſen Citronen-Safft gedrucket, und geriſſene Citronen darzu geleget; Oder man ſeiget die erſte dünne Brühe davon, formiret eine Paſtete aus einem mürben Teig, leat unten auf den Boden Butter, Citronen-Scheler, ein Stück Speck, eine gantze Zwiebel, und ſo man will, friſche Auſtern, gieſſet etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, ſtreuet Muſcaten-Blüten darüber, machet die Paſtete zierlich zu, und läſſet ſie in einem Ofen backen; inzwiſchen qvirlt man noch an die vorhero abgeſeigte und nun wieder zum Feuer geſetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß ſie nicht zuſammen lauffen, und macht, wenn die Paſtete gar gebacken, ein Loch in dieſelbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebt es alſo zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Paſtete eher aufgeſchnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach ſo hart: Oder es laſſen ſich die Lebern auch backen, und da ſchneidet man ſie Scheibenweis, ſaltzet ſie ein wenig ein, beſtreuet ſie mit etwas Jngber und Pfeffer, und läſſet ſie alſo eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl beſtreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepfel gebacken. Die Gans ſelbſt oder vielmehr derſelben Rumpff wird entweder ſogleich friſch gebraten, da ſie nach der Vorbereitung in- und auswendig geſaltzen, vermittelſt des Gänſe-Holtzes am Spieß befeſtiget, inwendig mit Beyfuß, Aepfel- oder Birnen, Caſtanien und dergleichen gefüllet, und fein ſafftig abgebraten wird; ſo man will, kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nöſel Rahm zum Feuer ſetzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stücke Zucker darein legen, und dieſes zuſammen ein wenig aufkochen laſſen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüſſel anrichten und mit darzu geben; auch kan ſie wie ein Türckiſcher Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Paſtete geſchlagen und folgender Geſtalt zubereitet werden. Man ſchlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Bruſtbein, imgleichen die beyden Flügel und Beine alſo entwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, ſaltzet ſie ein wenig und läſſet ſolche auf dem Roſt über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, gieſſet Eßig darauf, und läſſet ſolche einige Tage darinnen liegen, doch kan ſie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeſchlagen werden, ſchneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, beſtreuet ſolchen mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, und ſpicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Paſtete, und der gemachte Teig-Roſt, wie bereits bey dem Auerhahn beſchrieben worden, zubereitet, Jngber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Rosmarien darzu geſchüttet, und vermittelſt der Paſteten-Bänder, die Gans in den den Paſteten-Teig aufs förm-

Deckel verſehen, ſchiebet man dieſe in einen Backofen, und wenn ſie darinnen eine Viertel-Stunde geſtanden, wird oben in die Paſtete ein Loch geſtochen, daß die Luft heraus gehen könne. Jnzwiſchen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, gieſſet Brühe, Wein und Eßig darein, ſo viel als man vonnöthen, und wenn dieſes zugerichtet, läſſet man dieſe Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Paſtete lauffen, und bäckt dieſe vollends gar; oder wenn die Gänſe oben gedachter Maſſen reine gemachet, ſo räuchert man ſie folgender Geſtalt: Es wird ihnen nemlich zuförderſt der Rücken aufgeſchnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Sulpeter gemiſchet, dieſe damit wohl eingerieben, in ein Geſchirr geleget und darinnen mit etwas beſchweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn ſie nun einige, ja zum wenigſten drey Tage alſo gelegen, bindet man ſie an Spieſſe, hänget ſie auf, daß ſie erſt ein wenig ausſeihen, und damit ſie im Räuchern nicht zuſammen gehen, ſtemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget ſie nach dieſen in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, doch daß keine zu ſtarcke Hitze dazu komme, ſo bald dieſe nun ein wenig angelaufen, verbindet man ſie über und über mit Papier, und läſſet ſie alſo vollend gar rauchen; man pflegt auch bißweilen nur die Brüſte von Gänſen alſo zu räuchern wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn ſie nun alſo geräuchert, beſtehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wiſchgen von Grummet oder Stroh machet, und ſcheuret damit ſolche in recht heiſſem Waſſer, aus dieſem werden ſelbige eine Nacht über in das kalte Waſſer geleget, daß ſie ein wenig auflaufen, alsdenn ſchneidet man ſie in Stücken, ſetzet ſie mit Waſſer, iedoch ohngeſaltzen, zum Feuer, und läſſet ſie alſo gar kochen, und ſo man Braunkohl allein, oder zugleich mit Caſtanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich alſo in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden dieſe Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zuſammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wircklich anrichtet. Die wilden Gänſe kommen denen zahmen an Geſtalt faſt allerdings gleich, auſſer daß ſie ſchmächtiger ſind und einen ſchärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach ſind ſie entweder grau, deren man die meiſten ſiehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äuſſerſten Schwing-Federn, ſo kohlſchwartz ſind; dieſe werden Hagel- oder Schnee-Gänſe genennet, und ſind zwar etwas kleiner, können aber weit ſtärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänſe legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Junge in moraſtigen Orten auf Früſchen und Hügeln aus. Sie ſind ſehr ſcheu, und ſetzen ſich nicht leicht, wo ſie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen ſind, und ſich der Gelegenheit erkundiget haben, ſie halten ſich auf groſſen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Fel-

der nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug, wie ein Triangel, wobey sie nicht selten ein starckes Geschrey von sich hören lassen. Einige meinen sie schreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieselben sich nicht verirren, sondern durch solch Zeichen ihrem Marsch richtig nachfolgen können. Sie sollen lange leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt sie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchse zu beschleichen und zu schiessen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänse mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung sowohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommet in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

Gantz machen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset das Treibe-Volck bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung stellen.

Gar, siehe Gahr.

Gar machen, wird von allerhand Leder und Fellen gesagt, wenn sie, nach ihrer Art gehörig bereitet und zugerichtet werden. Die Gärber, die davon ihren Nahmen haben, wie auch andere Leder- und Fell-Bereiter und Arbeiter als Sattler, Kürschner haben ihre verschiedene Gare. Sonderlich ist sie entweder Loh- oder Weiß-Gare. Mit der ersten haben es die Rothgärber, mit der andern die Weißgärber zu thun. Von beyden siehe das Natur- u. Kunst-Lexic. unter diesen Artickeln.

Garbe, ist ein aus etlichen Handvollen, Gleeden oder Schwaden, geschnittenen oder gehauenen Getraides bestehendes Gebünde, welches nach einer ieden Landes-Art, bald groß, bald klein gemacht wird. Wo Herrschafften, Priester, Schul-Bedienten ꝛc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß sie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Districtes oder Kirchspiels nehmen dürffen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden seyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebünde ist; Wo aber, wie an manchen Orten gewöhnlich, denen Predigern und Schul-Bedienten, sowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewisse Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, stat eines Zehenden ausgemacht ist, da hat es die heutige quasi-haushältische Welt, oder der leidige Geitz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Fröhnern ungleiche Gebünde machen läßt, damit sowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und sparsam abgespeiset werden mögen; Ja man scheuet sich nicht, wo es frey stehet, und diese Personen nicht selbst abzehenden, ihnen noch darzu das allerliederlichste und mehr aus Vogel-Wicken, Raden und Trespen, als guten Körnern bestehende Getraide zu reichen. Doch davon kan man das Wort: Zehend nachsehen, denn nach diesem Recht ist die Sache zu beurtheilen. Die Roggen-Garben werden gemeiniglich mit Bändern, welche sogleich aus dem geschnittenen Korn auf dem Felde gemacht werden, oder welches auch nützlicher, wie das andere Getraide in die absonderlich dazu verfertigte Stroh-Seile, an einigen Orten aber, wo grosse Garben sind, auch in Wieden gebunden, und in Mandeln, wie auch an einigen Orten in Stiegen gesetzt, welche erste bekannter massen aus funffzehen Garben, die letzten aber aus zwantzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das ist aus sechzig Garben, bestehet.

Garbe, ein Kraut, siehe Schaf-Garben.

Garben-Krähe, suche Mandel-Krähe.

Gardinen, heissen die Vorhänge für denen Fenstern, Betten und Thüren, so zur Zierde und Bequemlichkeit, wegen der Sonnen, der Kälte ꝛc. dafür gemacht werden.

Gardseer-Oel, siehe Baum-Oel.

Garenne, ist ein Frantzösisches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heisset es ein Stücke Garten, Heide, oder Busch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist. Siehe Caninichen-Gehäge. 2) Heisset es auch ein in Fließ- oder stehenden Wassern, auf eine besondere Art zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Suche Fisch-Weide.

Gar-Küche, hat seinen Nahmen von dem Worte: Gar oder Gahr, d. i. fertig zum Nutzen und Gebrauch gemacht, weil darinne alle Zeit etwas fertig gemachte Speise von denen eben davon genannten Gahr-Köchen, anzutreffen und zu verkauffen ist. Es ist dieses eine Anstalt in denen Städten, wo allerhand fremde und sonderlich Land-Volck zusammen kommen, und also allezeit etwas zur Speise zubereitetes finden können. An vielen Orten ist diese Gerechtigkeit denen Rathhäuslichen Einkünfften, oder denen Gemeinden, ingleichen auch denen Herrschafftlichen Gütern zugeschlagen, da denn das Recht eine Gahr-Küche zu halten, gegen Pacht oder beständigen Zins, denen Fleischern, oder auch der Fleischer-Innung, ingleichen besondern Köchen, oder aber auch Gast-Wirten übergelassen ist, und auch wohl besondere Häuser und Gebäude dazu erbauet sind. Ja es ist so gar an einigen Orten das Recht zu tractiren, zu speisen oder Speise über die Gasse zu senden, dergestalt damit verbunden, daß auch der Gastwirt seine Reisenden so wenig als der Schenck-Wirt seine Gäste anders als aus der Gahr-Küche speisen darf. Wie nun dieses eine Hinderniß eines wohl eingerichteten Gast-Wirtschaffts-Wesens ist, davon die Leipziger Samlungen im VIII und IX Stück nachzusehen, also ist sonst im übrigen eine Gahr-Küche nicht nur eine gute Policey-Anstalt, sondern auch eine feine Revenue der Raths-Häuser, der Communen, und bisweilen der Herrschafftlichen Land-Güter und Aemter.

Garn, heisset man die, ihrem unterschiedenen Gebrauch nach, von starcken oder dünnen Bind-Faden gestrickte Netze, so man zur Jagd, Fisch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fischereyen nöthigen Garnen, ist bereits an

gehö-

gehörigem Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch- Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Forckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche u. wilden Säue die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Præparatoria soll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre beste Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen; Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß, wenn ein Hirsch oder Schwein einlauft, sie alsbalden niederfallen, und das Wild also verstricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Garn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Hasen- und Caninichen, zu welchen auch die so genannten Inn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln; *Tirasse* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Pentieren* oder Häng- und Zieh-Garne; Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen; Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amsel-Fang hat. Rebhüner-Beeren oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle diese oberzehlte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgesehen werden kan, müssen durchgehends viele Busen und Höhlen haben, darein sich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen könne; damit sich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch sich enger einziehen mögen, als die nöthige Breite und Länge erfordert, soll der Weydemann die Garne nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, öffters auf einen grossen Platz dieselben ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, iedoch aber wohl wieder abtrocknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest in einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn ein Garn sich über die juste Länge und Breite ausdehnen soll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn sie weiß blieben, würde das Feder-Wild erschrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, so sich immerzu im grünen aufhalten, nicht sobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünen Korn bereitet, so man zu einem Safft stösset, und damit das Garn über und über bestreichet, welches man hierauf samt dem Safft in einen Zuber oder höltzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen lässet. Die braune Farbe, welche die Garne am längsten erhält, macht man aus Gärber-Lohe; Wenn aber solche nicht zu überkommen, so nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nußbaums die Rinden, zerhacket dieselben gröblich, und lässet sie eine Stunde lang im Wasser sieden; hernach leat man das Garn oder Netz unten auf des Kessels Boden, schüttet die Rinden mit dem Wasser darüber her, und lässet sie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach diesem thut man das Garn heraus, und lässet es wohl auswinden und trocknen, so bekommt es eine schöne hellbraune Farbe, welche sehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von diesem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Stiffen, lässet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, so lasse man sie niemahls Sommers-Zeit, sonderlich bey grosser Hitze, über eine Nacht im Wasser liegen, indem sie gleich morsch und dünne werden; hingegen kan man sie im Winter, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen lassen, nach welcher Zeit sie sodenn abgetrocknet werden müssen. Hiernächst muß man auch die Garne an solchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefee von Ratten oder Mäusen giebt, auch dieselben an keine Wand, sondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefehr an einem Garn eine Schmase oder Masche aufgegangen, muß solche ohnverzüglich wieder gefasset, und zusammen gezogen werden, denn wo dieses nicht geschiehet, so gehen die übrigen nach und nach von sich selber auf, und machen also das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegentheil, wo man iztbesagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins so lange, als sonsten halten werden.

Garn, wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle ꝛc. gesponnene und zusammen gedrehete Faden genennet, welchen man, nach solchen Materien, Flächsen- oder Leinen-Garn, Hänffen-Garn, Wollen- oder Baumwöllen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley starcken Faden, Leinigen und Stricken gesponnen, theils auch von den Schustern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächsene und Werckne hergegen anlangend, davon in den folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuschlagen, so wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches besser, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel gesponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Weiffe (Haspel) gewunden. Wenn diese zwantzigmahl umgedrehet worden, also daß zwantzig Fäden auf der Weiffe, so wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weiffen und Unterbinden so lange fortgefahren, bis viertzig solcher zwantzigfädnigter Gebinde oder sogenannter Fitzen auf der Weiffe sind, welche zusammen einen Strehnen ausmachen, der sodenn von der Weiffe abgenommen, und bis man eine Quantität Strehnen zu äschern beysammen hat, an einem trockenen Orte aufgehänget wird. Im groben Garn, welches ungeschickte und ungangbare Strehnen machen würde, sind die Zaspeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen sind, und aus zehen viertzigfädnigten oder zwantzig zwanzigfädnigten Gebinde oder Fitzen bestehen. Wenn man dieses Garnes von einer und der andern Art einen Theil beysammen hat, so muß selbiges, ehe es gewircket oder zu Zwirn gemachet werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereiniget, und die noch grobe eingesponnene Theile wohl ausgekochet und ausgelauget werden, so man äschern nennet. Dieses

Garn-Äschern geschiehet folgendergestalt: Man muß in einem Kessel Wasser sieden lassen, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thun, sodenn das siedende Wasser darauf schütten und umrühren, und so lange stehen lassen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Roggen-Stroh (wiewohl Gersten-Stro von vielen Haus-Müttern vor besser gehalten wird) in den Kessel einlegen, damit sich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber eine Strehne nach der andern hinein schlichten, und darzwischen immer ein wenig Aschen einstreuen, bis der Kessel mit Garn so weit voll wird, daß es räumlich sieden kan; sodenn soll man das im Zuber gebliebene Lauaen-Wasser, welches das heraus genommene Garn nicht in sich gezogen, über dasselbe in den Kessel schütten, und also bey drey Stunden sieden lassen; nach diesem muß man es in kaltem Wasser auf das sauberste auswaschen, und über Nacht in laulichtes Wasser in einen Zuber legen, damit sich die Röthe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil diese Arbeit gemeiniglich und am füglichsten im Februario, da das meiste Garn den Winter durch gesponnen seyn muß, zu geschehen pfleget) dasselbe wohl ausgefrieren, denn ie mehr selbiges gefrieret, ie besser taugt es auch nachgehends zum Wircken, und desto geschwinder läßt es sich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es offtmahls schwingen, so bald es recht trocken, wieder abnehmen, zusamen legen, und denn Strehnen-weis auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln schlagen und bläuen, darnach wieder aufreissen, die Agen ausschwingen, und also, bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Wircken oder Zwirnspinnen bereit halten. Aus diesen allen nun, entstehet der austrägliche und an einigen Orten, sehr wichtige

Garn-Handel, und das Garn-Spinnen, welcher sonderlich in Schlesien, Nieder- und Ober-Lausitz und andern Orten mehr, aus dem Flachs- Hanff- und Wollenbau entstehet und viel bedeutet, noch mehr aber ausmachet, wenn das Garn im Lande zu allerhand Manufacturen verarbeitet, nicht aber von denen Aufkäufern oder denen Landwirten selbst roh ausgeführet und verkauft wird. Wegen dieses Garn-Handels sind diejenigen Dienste und Frohnen bey denen Land-Gütern gar nützlich, da die Unterthanen gehalten sind, eine gewisse Anzahl Garn umsonst oder vor ein geringes in gewisser Maasse zu spinnen, sonderlich wenn dergleichen Güter einen guten Flachsbau haben, oder gute und viel Wolle dabey fällt. Zu denen Leinen- und Schaf-wollenen Manufacturen ist auch schlechterdings nöthig, daß sich der Landmann, sonderlich aber das weibliche Geschlecht aufs Garnspinnen, iedoch unter einer gewissen und Manufacturmäßigen Aufsicht lege. Andere aber die müßig gehen, oder sitzen, oder doch so was thun, welches nicht immer fort währet, z. E. die Obst- und andere Höken, oder Weiber, ebenfalls dazu angehalten werden. Siehe **Marpergers Manufactur-Haus.** Man sehe auch nach: **Spinnen.**

Garnelen, siehe **Krabben.**

Garn- und Feder-Gericht, wird denen Haasen gestellet.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zusammen gesuchte Ausstaffirung an Kleidern und andern Schmuck; sondern man verstehet auch darunter die besondern Auszierungen der Speisen auf den Schüssel-Rändern durch allerley Gebackenes, Blumenwerck, mit grünen Blättern oder dergleichen, wie solches bey einer ieden Speise angemercket worden.

Garn-Sack, ist ein zum Fischfang gehöriges, und in Gestalt eines langen Sackes gestricktes Netze, welches beym Eingang weit, und mit zweyen Wänden versehen ist, nach und nach aber immer enger wird, also, daß es auf die letzte gantz spitzig zuläufft; damit aber dieser Sack in seiner Rundung ausgespannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in gewisser Distantz von einander inwendig angemacht, auch gleichsam ein gestrickter Trichter mit eingebracht, der enge zusammen gehet, und nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch wohl hinein, aber nicht wieder zurücke heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüsse und Ströme gelegt, und sowohl die Wände als der Zipffel vom Sacke an Pfäle befestiget. Ein Fall Sack ist ein grosser mit langen Wänden versehener Garn-Sack, mit welchem man alleine einen grossen Bach oder mäßigen Fluß überstellen kan.

Garten, ist ein mit Mauren, Plancken oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stücke Landes, welches entweder mit Obst-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurtzeln und Früchten, oder mit Spatzier-Gängen, Hecken, Parterren, Blumen, und andern mehr zur Lust, als zum Nutzen verseheuen Dingen; oder mit allerley zur Medicin dienlichen in- und ausländischen Gewächsen besetzt und bepflantzet ist, und dannenhero gar füglich in folgende vier Arten insgemein

gemein abgetheilet werden kan. so, daß er entweder ein Lust- oder Küchen- oder Obst- oder Medicinischer Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch seine Benennung bekommt, theils nach dem Unterscheid der Gewächse an Kräutern, Blumen ꝛc. und ist: Ein Gras- Kräuter- Küchen- oder Krätze- Würtz- Artzney- Blumen- und Baum- Garten; theils erhält er auch seinen Zunahmen von den gewissen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obst- Hopffen- Wein- Oel- Nuß- Rosen- Garten u. s. f. theils aber nach seiner besondern Abtheilung oder Anlage, und heisset ein Lust- Irr- Thier- Garten, ingleichen ein Frantzösischer, Italiänischer, Englischer, Teutscher. Wie nun eine iede Art von diesen allen seine besondere Eigenschafft heget, also wird auch in Erwehlung des Platzes hiezu vornemlich gesehen auf seine Lage, ob er hoch oder tieff, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vonnöthen, nemlich nach dem Temperament dessen, so darinnen wachsen soll. Zu diesen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebst denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geschäfften, welches auch von einigen der Garten-Bau genennet wird, gehöret ein geschickter und wohl erfahrner Gärtner und beqveme Garten- Instrumente, von welchen allen unter eines ieden Special-Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Tage werden gemeiniglich bey Land- Gütern der Lust- Baum- und Küchen-Garten auf eine beqveme und angenehme Art in einen gebracht, und meistentheils gleich hinter dem Wohnhause angeleget, damit man sowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufsicht haben könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten-Acker, siehe Garten-Feld.

Garten-Angelica, siehe Angelica.

Garten-Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reolen, Säen, Pflantzen, Versetzen, Begiessen, Pfropffen, Ablactiren, Einsenken, Lüfften, Oculiren, Schräpffen, Beschneiden, Jäten, Rauxen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenigen Arbeiten verstanden, die von denen Gärtnern in denen Baum- Lust- und Küchen-Gärten, zu ihren gewissen Zeiten vorgenommen werden müssen. Wie solche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzustellen und zu verrichten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts- Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten-Baldrian, siehe Baldrian.

Garten-Bau, wird entweder vor die Wissenschafft, wie ein Baum- Lust- und Küchen-Garten geschickt, beqvem und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbessern; oder auch vor alle diejenige Arbeit und Wartung, so man an denen verschiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieses letzte ist ein Landwirtschafftliches Nahrungs-Geschäffte des Erden-Baues über der Erde, dadurch man auf künstliche Weise darzu geschickte, theils zum Behuf der Wirtschafft und zur Speise überhaupt, theils zur Artzney verschiedene Gärten, sonderlich aber 1) Lust- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Medicinische-, 4) Obst- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen-Gärten, vermittelst derselben Verwahrung, Zubereitung und Bestellung mit inn- und ausländischen Blumen, Kräutern, Gewächsen, Bäumen, Weinstöcken, und Hopfen-Pflantzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten, dadurch aber nebst verschiedener Ergötzung der Sinnen, allerhand Garten-Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurfft und Beqvemlichkeit, wie auch zum Reichthum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Lust- und Blumen-Gärten sind bey denen Land-Gütern, wenn sie nicht nahe an grossen Städten und Hofhaltungen liegen, oder selbst zugleich Wohnungen grosser und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allerwenigsten nützlich, um besonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Lust dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter- Küchen- und Baum-Gärten gar füglich verbinden kan. Die Medicinischen Gärten sind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenstand der Landwirtschafft, sondern können nur bey grossen Städten, sonderlich aber hohen Schulen genutzet werden. Daher bleiben vor die Landwirtschafft insgemein vornemlich 1) die Küchen- Kräuter- Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Artzney gar wohl verbunden werden können, 2) die Baum-Gärten, und zwar sonderlich diejenigen, welche mit inländischen oder doch Europäischen Bäumen und Gewächsen besetzet sind. Denn die Ost- und West- Indianischen Gewächse bringen dem Land-Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein-Gärten, und endlich 4) die Hopfen-Gärten. Von allen diesen Arten ist an seinem Orte nicht nur insbesondere gehandelt, sondern auch von denen in ieden gehörigen und vorkommenden Pflantzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meisten Artzney- Kräuter und Blumen in diesem Lexico beschrieben sind, so viel man in der Wirtschafft davon wissen muß. Ja bey eben dieser Gelegenheit sind die daraus zu nehmenden Haus- Artzney- Mittel vor Menschen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt- Garten- Pflantzen aber findet man nicht nur die Beschaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, sondern auch, was ein Land- Wirt von ihrer Pflantz- und Wartung zu wissen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gegenden sind, da ist es sehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieses Geschäffte seinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker-Bau, welcher darinne bestehet, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis-Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten- Pflantzen und Früchte eine viel grössere Mannigfaltigkeit als derer Feld-Früchte. Wo aber keine sonderliche Gegend und Gelegenheit zum Gartenbau

Digitized by

ist, da erfordert auch die wirtschafftliche Klugheit, darauf nicht viel Zeit, Arbeit und Kosten zu wenden, sondern nur etwas vors Haus davon anzulegen, als worinne alsdenn sonderlich bey der Küche der wenige Nutzen nur bestehet. Denn Gartenwerck ist Wartewerck, erfodert viel Zeit, Gedult, Kunst, Arbeit, Warten und auch zum Theil sehr grosse Kosten in der Anlage und Unterhaltung. Die allerausträglichsten Gärten sind die Baum- Wein und Hopfen-Gärten. Man höret endlich auch noch von Grase-Gärten. Allein diese sind entweder mit denen Baum-Gärten verknüpfet, oder nichts als verwahrte Wiesen- und Wende-Plätze, worauf sich der hier vorgestellete Begriff von Garten nicht schicket. Denn man muß wissen, daß die Alten überhaupt einen Platz, der entweder durch die Gesetze oder durch allerhand Mittel, als Mauern, Graben ꝛc. vor der Trifft und anderm Gebrauch und Eingang der Menschen und der Thiere verwahret und zu einem besondern und beständigen Gebrauch in dem Erdenbau abgesondert oder verwahret wurde, einen Garten nenneten. Den eben von dem Worte, Gewahret, contr. Gewart, ist das Wort Garten, it. das Frantz. Wort: Guarde, Bewahrung, Wache u. s. w. entstanden. Und solcher gestalt nennt man also einen verwahrten grossen Fleck, auch einen Grase-Garten. Ja aus eben dieser Ursache hat man auch Acker oder Feld, welches vor der Trifft des Viehes durch die Gesetze verwahret ist, und daher immer alle Jahr gebauet werden kan, Garten-Acker oder Garten-Feld genennet.

Garten-Beete, sind lange und schmale, auch offt nach gewissen Zügen abgetheilte und eingefaste Stücklein Landes, in welche erstere absonderlich ein Küchen- oder Krätze-Garten abgetheilet, und worauf alles dasjenige, was man an allerhand Kräutern, Salaten, Wurtzeln und andern Pflantzen vor eine Haushaltung nöthig hat, mit einer geschickten Ordnung gesäet und gepflantzet wird. Es müssen aber dergleichen Beete insgemein drey bis vier Schuh breit, und mit nöthigem Zwischen-Raum gemachet werden: Denn so man selbige breiter machen wolte, so könte man sie weder mit den Armen überreichen, noch mit den Füssen überschreiten, so wären auch über dieses solche breite Beete übel zu besäen, und würde sowohl der Saamen, als das Aufgegangene zertreten und verderbet. Wo nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet, und hingegen, wo es trocken, desto tieffer seyn, auch daneben, ehe man solche besäet, gehörig umgegraben werden, damit nemlich die Erde dadurch recht mürbe, und von allem Unkraute gesäubert, auch, sowohl des Regens als der Sonnen Einfluß desto besser einzulassen tauglich gemacht werde, worzu man den Herbst und den Frühling vor die bequemsten Zeiten hält. Das Wetter hierzu muß weder allzudürr noch allzu naß seyn, weil in jenem Fall die Lufft und der Sonnenschein nach Eröffnung der Erde durch das Umgraben desto tieffer in dieselbe hinein dringet, und solchergestalt dem Boden alle Krafft und Safft entziehet, in diesem Fall aber die Erde, sonderlich bey leimichten und starcken Grund dermassen hart wird, daß ein Gärtner hernach Mühe haben muß, wenn er die Schollen wieder zerschlagen will. Die Arten des Umgrabens betreffend, muß die Erde zu denen Gewächsen, welche unter der Erden ihre Frucht geben, als Peterssilien, Pastinac, Sellery, Meerrettig, Rettig, Erd-Aepffel und dergleichen, tieffer; zu den übrigen aber nur seichte umgegraben, auch das allenfals vorhandene Unkraut nicht unvorsichtig, daß der grösseste Theil noch bleibet, abgerissen, sondern von Grund aus vertilget werden. Von denen in Lust- und Blumen-Gärten gewöhnlichen Beeten aber ist unter dem Worte **Blumen-Beete** bereits Erwehnung geschehen.

Garten-Buch, ist eine Sammlung vieler bey dem Lust-Küchen- Obst- und Medicinischen Garten-Bau in der Natur gegründeten, und durch die Erfahrung gefundenen und fest gesetzten Regeln, betreffende die Zeit und die Mittel, die bey Erzeugung und Fortpflantzung eines ieden Stückes in Acht zu nehmen: Die Zubereitung der Erde nach dem Temperament ieglichen Gewächses; die Eigenschafften und Temperamenten selbst eines ieden Gewächses nach seiner Art u. s. f. In Summa es weiset dasselbe einem Gärtner seine beständige Handthierung an, wie er sich sowohl der Zeit, und dem Ort, als auch der Sachen und Gelegenheit nach darbey verständig zu verhalten hat. Wie nun die Sache selbst in obgedachte vier Classen getheilet wird, und sowohl der Lust- als Küchen- Baum- und Medicinische Garten ein ieder vor sich seine gründliche Erkänntniß und Erfahrung erfordert; also findet man auch öffters nur eines insbesondere beschrieben, und können die von dieser Materie handelnde Autores in Rohrs Bibliotheca Oeconomica gesuchet werden. An diesem Orte ist man ebenfalls bemühet gewesen, bey Beschreibung eines ieden darzu gehörigen Stückes seine wahre Eigenschafft zu erklären, die daraus folgende nöthige Wartung beyzufügen, und die Regeln mit anzuschliessen, welche durch die gründliche Erkinntniß und tägliche Erfahrung bestätiget worden, so daß gegenwärtiges Lexicon einem Gärtner in vielen Fällen eine gar nützliche Nachricht wird geben können.

Garten-Düngung, siehe **Düngung.**

Garten-Eppich, suche **Peterssilie.**

Garten-Erbsen, siehe **Erbsen.**

Garten-Feld oder Garten-Acker, ist oben unter Garten-Bau erkläret worden, wird auch Jahr-Feld genennet und dem Art-Felde entgegen gesetzet, weil es Garten-Recht hat. Siehe **Acker, Ackerbau, Feld.**

Garten-Früchte, darunter werden eigentlich alle in denen Gärten erzielte Früchte verstanden, welche auf Bäumen, Sträuchen oder Stauden gewachsen; dahingegen unter dem Wort

Garten-Gewächse, alle zur Speise oder Artzney dienende, und in denen Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte begriffen werden. Unter den Kräutern werden begriffen

alle

alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurzeln, es seye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lattich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Capus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Mangolt, Burtzel-Kraut, Borretsch oder Borragen, Körbel-Kraut u. dergleichen. Unter den Wurtzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebrauchet, als: Rüben, rothe und weisse, Möhren, Rettiche, Radiese, Meerrettich, Pastinack, Zucker-Wurtzel, Seleri, Scorzonera, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut um etwas erheben; zu dieser Art werden gezehlet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurtzeln Nahrung geben, und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden stehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben, unterschieden: Deñ etliche verlangen ein gutes fettes und schwarzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurcken, Roßmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Seleri und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling) Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zu frieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien ꝛc. Im Schatten stehen gerne Roßmarin, Majoran ꝛc. in freyer Sonnen wachsen besser Melonen, Saffran, Kürbisse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Saueramppfer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächset gerne in steinigten Grund Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle ꝛc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Häupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Häupt einen Deckel heraus, höhlert das gantze Häupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; giesset indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Petersilie hinein, und quirlt es alles wohl und klar durch- und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, beleget es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein iedes gefülltes Kraut-Häupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, giesset gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß gesetzet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, giesset es auf die in die Schüssel gelegten Kraut-Häupte, bestreuet sie mit einwenig Pfeffer und Muscaten-Blüten, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinehaltung der Gärten, wovon die fürnehmsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder wieder auf, wodurch sie sich von der Heck-Scheere, welche etwas besser unten folgen wird, unterscheidet. Ein Raup-Eisen, damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepffel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein Pfropff-Messer mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worein die Pfroff-Reiser kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein eiserner und ein höltzerner Harcken oder Rechen von funffzehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zincken, die Erd-Kloser damit zu brechen, und die umgegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiserne oder höltzerne Zincken stecken, und welcher ohngefehr zween Zoll starck seyn soll, kan man auch die Erd-Klöser zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein Schrot-Eisen mit einem langen höltzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem höltzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine Reut-Spare, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Mäurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche Meissel und Messer. Eine schmale Pfropff-Säge, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pfropfen fein behende damit absägen möge. Ein Hack-Messer, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziem-

Digitized by Google

lich lange und starcke Heck-Scheere, die Stauden, Hecken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden und zu stutzen. Ein hölzerner Hammer oder Schlägel, mit welchem man Pfähle in die Erde treiben, und solchen noch zu andern Sachen gebrauchen kan. Eine Grabe-Kelle oder Kelle, wie die Mäurer zu gebrauchen pflegen, in kleinen Beeten etwas behende damit umzustechen, allerhand kleine Pflantzen und Zwiebeln auszugraben, ingleichen die Blumen-Töpfe oder Würtz-Scherben mit umzurühren. Ein kleines schmales Hand-Spätlein, womit man gleichfalls Blumen, Wurtzeln und Zwiebeln ausheben, auch das Unkraut ausstechen kan. Unterschiedliche grosse und kleine Leitern, insonderheit aber eine lange einfache Leiter, worauf man die hohen Bäume beschneiden, auch das Obst bequem abbrechen und abnehmen kan. Eine doppelte Garten-Leiter, welche man dahin setzet, wo man sonst keinen Gegenhalt findet. Grosse Spaten, Grab-Eisen oder Grabscheite, die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Baum-Löcher auszugraben, und zu andern dergleichen Gebrauch. Eine flach ausgehölte eiserne Grab-Schauffel oder Schüppe, womit die Steige und Gänge gleich gemachet, und von dem Unkraut gesäubert, das Jäte-Gras zusammen geworffen, der Dünger ausgetheilet, die Setz-Löcher ausgegraben, und andere Arbeiten mehr verrichtet werden können. Eine kleine Garten-Haue, zu Aufhebung des Rasens, das Erdreich aufzuluckern, die Bäume umzugraben, und dem um dieselbigen her umstehenden Unkraut zu wehren. Eine starcke Stock-Haue, abgestandene oder verdorrte Bäume, auch Stöcke und Steine auszugraben. Eine hölzerne Krücke zur Einebnung in den Buchs-Gängen und Feldern, auch die Steige damit gleich und rein zu machen. Ein Blumen-Häcklein, mit einem hölzernen Stiel, welches auf der einen Seite als ein Jät- oder Krauthäcklein, an der andern aber statt eines Zweyzahns oder Karsts kan gebraucht werden, und sowohl zu Aufluckerung des Erdreichs, als Ausgrabung derer Kräuter und Wurtzeln dienet. Ein Pflantzer, Pflantz- oder Setz-Holtz von hartem Holtz, unten entweder bloß zugespitzt, oder mit einer eisernen Spitze beschlagen, damit werden zu Versetzung junger Gewächse, und kleiner Stäudlein, als: Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen, die Löcher darzu gemachet. Man hat auch zuweilen einen mit vielen gleichweit von einander stehenden Zähnen versehenen Pflantzer, (oder Pflantz-Holtz) welchen man in das Erdreich drücket, und denn in die Löcher Erbsen, Bohnen, Faselen und andern dergleichen groben Saamen leget. Schub-karren und Radebergen, die Steine und Unkraut wegzukarren, desgleichen auch den zusammen gezogenen Mist wieder aus dem Garten zu führen, oder gute Erde und Düngung damit von einem Orte zum andern zu bringen. Eine dreyzanckigte Mist-Gabel, mit welcher der Mist zur Düngung unter gegraben, oder auch der Dünger aufgeladen, und wieder ausgeladen oder gebreitet wird, sonderlich aber dienet solche die Beeten unter den Bäumen umzuwerffen, daß die Wurtzeln derselben nicht beschädiget werden, wie durch die Spaten und Grab-Schauffeln sonst leichtlich geschehen kan. Grosse und kleine Pfahl-Eisen, Löcher damit zu denen Baum-Pfählen, Satz-Weiden und dergleichen in die Erden zu machen. Eine grosse scharffe Heppe, samt einem kleinen Blumen-Hepplein, deren man nach Gelegenheit, und dem unterschiedlichen Gebrauch derselben noch mehrere grosse und kleine nöthig hat. Ein Baum-Meissel, welcher zur rechten und linken Seiten scharffe Haacken hat, davon einer länger als der andere, beyde aber etwas umgekrümmet sind. Dieser Baum-Meissel ist an eine lange Stange fest angemachet, die Wasserschößlinge und unnütze Aeste auf allerley Art damit abzustossen, und den Schnitt wieder zu ebnen. Eine scharffe Hand-Säge zu den Bäumen und dürren Aesten, ingleichen zu den Portalen, Bindwerck, Garten-Geländern, Bogen-Gängen, Laub-Hütten, und andern mehr, so dienlich, als nöthig. Ein und andere groß und kleine Fretten, von Eisen und Holtz, das Unkraut auszujäten, zwischen den Gewächsen die Erde zu luckern, das Erdreich damit zu ebnen ꝛc. Ein guter Vorrath an eichenen oder fichtenen Pfählen, auch klein geschnitzten Stäblein oder Stecken, jene zu den Bäumen, diese in die Blumen-Töpffe, zu Rosen, Nelcken und andern hochsteigenden Blumen, desgleichen in die Blumen-Stücken, Rabatten und Garten-Beete zu mancherley in die Höhe wachsenden Pflantzen und Gewächsen zu stecken, solche daran anzuhefften, anzubinden, und vor dem Wind zu beschirmen. Ein scharffes Hand-Beil, und gutes Baum-Häcklein mit schweren Köpffen, damit man die Pfähle spitzen, auch sonsten ein und anders abhauen kan. Ein ziemlicher Vorrath von Bast, Binsen und Wieden oder Weiden-Bändern, samt langen Stroh, Stroh-Seilen, oder Stroh-Bändern, Stricken, Bindfaden und dergleichen zum Binden und Verbinden. Grosse und kleine Töpfe oder Scherben zu Blumen und allerley raren Schirm-Gewächsen. Etliche grosse und kleine Wasser-Krüge oder Spreng-Kannen zum Begiessen. Hierbey ist auch nöthig ein blecherner Spreng-Trichter mit kleinen durchgeschlagenen Löchern, aus welchem man das Wasser auf den neu-aufgehenden Saamen und auf die zarte Gewächse nach Belieben kan rinnen lassen: Denn wenn man den Daumen oben auf dem Loch hält, so lässet die äussere Lufft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber Lufft giebt, fället das Wasser gar zart und als ein dünner Regen herab. Unterschiedliche kleine und grosse von Bast, auch von Kupffer- oder Eisen-Drat gemachte Siebe, sowohl die Erden durchzureutern, als die Saamen von allem Zusatz reine zu machen. Eine Horde von starken eisernen Drat, die Erde und Sand durchzuwerffen und klar zu machen. Glas-Glocken, Stroh-Glocken, Stroh-Hüte und Stroh-Decken, die zarten Gewächse mit zu bedecken und vor Frost zu bewahren; kleine und grosse Säcklein und Schachteln, allerley Gesäme darin-

darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und raren Saamen aber ist ein absonderlicher mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Fläschlein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine beqveme Ordnung stellen könne. Ein guter Pelz- oder Pfropff- und Oculir-Zeug; nemlich ein Pelz- oder Pfropf-Meissel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elfenbein gemacht. Ein Hämmerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein grosses und ein kleines Pfropff-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schnitzet man die Pfropff-Reisser zu recht. Ein rundes Pelz- oder Pfropff-Beinlein von Helffenbein, Hirsch-Gehörn, Buchs-Baum- oder anderm harten Holtz, (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor schädlich gehalten wird). Dieses Pfropff-Beinlein muß an einem Ende spitzig, an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerleins seyn, und wird zum Pfropffen zwischen die Rinde gebraucht; wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Geweyh, so zwischen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehnten August und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine hölzerne Trage oder Tragbahre, die Blumen- und Gewächs-Scherben, Baum-Kübel und anders darauf hin- und wieder zu tragen. Allerley kleine und grosse Behner und andere Körbe. Ein Obst-Hamen oder sogenannter Apffel-Pflucker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar beqvem bedienen kan. Maaß-Stäbe und Meß-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespitzten Stock haben, so man im Abmessen in das Erdreich einstecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beschneidung des Strauchwercks, Buchsbaums ꝛc. oder gantze Felder und Qvartiere damit abzuschnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Setz-Waage zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß-Zeug oder Circkel-Besteck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maaß-Staab auf das Papier zu tragen ꝛc. ꝛc. Alle iezt erzehlte und andere Instrumente und Garten-Werckzeuge müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellet und verwahret, so offt man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig gesäubert, das Eisenwerck aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtschaffenen Meister nach seinem Werckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, ist nichts als verschiedener Klee, der in Grase-Gärten wächst, siehe **Klee**.

Garten-Kresse, suche **Kresse**.

Garten-Messer, siehe **Heppe** und **Garten-Instrument**.

Garten-Saal, ist in einem wohlangelegten Lust-Garten ein geraumer, schöner gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zusammen laufen sollen. Nechst diesen aber sind sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und gantz glat, nahe darbey aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesen Platz Tafel halten, tantzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch feine Illuminationes anbringen lassen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon insonderheit des Herrn Past. Küfners Architectura Vivarborea, oder neuerfundene Bau-Kunst zu lebendigen Baum-Gebäuden, ed. 1716 nachzusehen.

Garten-Scharlach, siehe **Scharlach-Kraut**.

Garten-Schwamm, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte *Champignons* genennet.

Garten-Theatrum, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein grosser meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein solches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein grosses vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospect desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermuth, siehe **Wermuth**.

Garve, suche **Feldkümmel**.

Garussen, siehe **Karauschen**.

Gasse, heisset nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuser in der Länge lang in denen Städten, sondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es sind entweder Haupt- oder Neben-Gassen, die ersten, wann sie wenigstens so breit sind wie die Heer-Strassen, heissen auch Strassen. Die Gassen in denen Dörfern sind, weil unsere meisten Dörfer aus den zerstreueten Häusern und Höfen der Alten entstanden, sehr ungleich in der Länge und Breite. Es ist aber ein Wohlstand und nachbarlicher Verbindung beqvemer, wenn sie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gassen aber fein breit und mit Bäumen besetzet, dabey aber mit Neben-Gassen, so die Communication unter denen Haupt-Gassen machen, versehen sind. Die Haupt-Gassen würden sonderlich sehr nützlich mit weissen Maulbeer-Bäumen an vie-

len-Orten bepflantzet, dadurch aber der Grund zum Seiden-Bau besser geleget werden können.

Gassen-Koth, Gassen-Schlamm, Schurr-Erde oder Strassen-Koth, aus denen Fuhr-Wegen, sonderlich auf denen Land-Strassen, wo der Ochsen-Trieb, oder sonst gemeine Vieh-Trifften sind, da von dem Vieh-Mist der Koth fett wird, ist eine vortrefliche Garten-Düngung, und muß zu solchem Ende bey feuchtem Wetter zusammen geschauffelt, kurtzes Stroh eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Haufen liegend gelassen, auch ein und andermahl mit dem Spaten umgestochen und aufgeluckert werden, damit er zum Gebrauch recht dienlich werden möge.

Gaßt, Gascht, Gäscht, bedeutet der von faulenden oder aufbrausenden oder gährenden Materien obenaufschwimmende und aus Luft-Bläsgen, wie auch den leichtesten Theilgen entstehende Theil eines Cörpers; Helmont aber verstehet dadurch einen Dampf, der aus dem Gährenden heraus gehet. Indessen ist in der Wirtschafft der Gäscht von Bieren und andern Dingen bekannt.

Gast, heisset überhaupt diejenige Person, welche an einem Orte fremde, das ist, nicht daselbst, ihren eigenen Herd und Feuer hat, sondern ein fremdes Dach und Fach auf eine Zeit genieſſet. Hiervon bekommen nun viele Sachen ihre Benennung, welche nemlich zum Dienst einer fremden Person gewidmet und zubereitet sind, als Gast-Betten, welche theils gegen die Bezahlung vor fremde, theils vor bekannte, so da ohngefehr einsprechen, zu bedürffendem Dienst iedesmahl bereit gehalten werden: Gasterey, Gast-Gebot und Gastmal, wo man gute Freunde und Bekannte auf eine angestellte Mahlzeit zu sich bittet, und neben anderen anständigen Zeitvertreib mit allerley Essen und Trincken tractiret.

Gast-Hof und Gastung, ist eine dergestalt eingerichtete Haushaltung, darinnen ein ieder ankommender Fremde seine nur erwünschte Versorgung in allen Stücken sogleich findet; wie denn auch derjenige, welcher über dieses gute Aufsicht hat, und alles zur Bedienung eines Fremden gehörig und sorgfältig veranstaltet, ein Gastwirt genennet wird. Von policey-mäßiger Einrichtung der Gast-Höfe, siehe die Leipziger Sammlungen im VIII und IX Stück. Gast-Höfe sind auch ein feines Pertinentz-Stück bey denen Land-Gütern, welche verpachtet oder mit starcken Erben-Zins ausgethan, deshalb aber absonderlich in Anschlag gebracht werden. Die Gastwirtschaffts-Gerechtigkeit aber ist in denen Städten und auf dem Lande mit Häusern und Gütern verbunden, welche denn nach denen Umständen und mehr oder wenigern Ertrag bey dem Anschlag besonders zu würdern, und den Werth eines solchen Hauses erhöhet.

Gast-Wirtschafft ist ein auf dem Lande und in Städten gewöhnliches, sonst aber eigentlich, wenn man das Object und Geschäfte ansiehet, zum Stadt-Nahrungs-Geschäften, sonderlich zum Handels-Gewerben gehöriges Nahrungs-Geschäfte, dazu ein mit Zimmern und Kammern versehenes, sicheres und zum Beherbergen, zur Versorgung und Bedienung der Reisenden verschiedenes Standes eingerichtetes Gebäude, darunter sonderlich eine gute Küche, guter Keller und gute Stallungen zu rechnen, erfodert wird. Es müssen hiernächst diese Häuser die Gerechtigkeit zur Gasthaltung, allerhand dazu gehörige Meubles, sonderlich Betten, ferner einen ehrlichen, billigen, höflichen, freundlichen, dienstfertigen und wachsamen Wirt haben, welcher nach Gelegenheit geschicktes und gutes Gesinde zur Aufwartung und Bedienung, gutes Futter vor das Vieh, gutes Essen und Trincken vor die Menschen, gegen billigen Preis im Vorrath hat, und vermögend ist, die Gäste mit geringen und bessern Lagerstäten, Betten, warmen und andern Zimmern zu versehen, dafür er denn nicht nur wegen seines Aufwandes, sondern auch wegen seiner Mühe billigmäßig vergnüget wird, und also alle diese Versorgung und Bequemlichkeit denen Reisenden, wie ein Kaufmann verkaufet, folglich solches alles im Vorrath und Bereitschafft haben und anschaffen muß. In diesem Lexico sind die meisten Sachen, sonderlich aber auch die Zubereitung derer Speisen, vornemlich vor die Gastwirtschafft als eine Nahrung, die so wohl auf dem Lande als in der Stadt getrieben wird, beschrieben, deswegen der Leser zu diesen Artickeln hingewiesen wird.

Gatter, Gatterwerck, Gitter, heissen nicht nur diejenigen durchsichtigen Vorzüge von Latten, wodurch man einen offenen weitläuftigen Platz von einem anderen freyen Ort, z. E. einen Theil des Hofes von dem übrigen Raum abzusondern pfleget, sondern es werden auch darunter verstanden die starcken eisernen Stäbe, welche theils gerade neben einander aufgerichtet, theils nach unterschiedener Form gebogen und fest zusammen verbunden, auch wohl von Laubwerck mit Geäder versehen, theils aber auch nur Creutzweis durch einander gestecket, und vor die Fenster der an der Erden befindlichen Gemächer wider besorglichen Einbruch böser Leute Tab. III Fig. 2, nicht weniger auch zur Schönheit und Zierde vor die Thüren, wie etwa an den Flämischen Pforten Fig. 3, ingleichen zu den Geländern der Treppen Fig. 4, Altanen und Balcons Fig. 5, verfertiget und fest gemachet werden; oder man verstehet darunter die Creutz- und Rauten-weis über und in gewisser Weite von einander gelegten und in Rahmen gefaſseten höltzernen Stäbe Fig. 6, oder auch den Eisen-Drat, wenn er nach Art der gestrickten Netze geflochten, und gleichfalls mit höltzernen oder auch dünnen eisernen Rahmen eingefaßt, welche letztern Fig. 7 man Drat-Gitter nennet, und so wohl als die höltzernen vor die Dach- und andere Fenster auf denen Korn- und Maltz-Böden, Scheunen, Käse-

Digitized by

Käse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleichen Gemächern setzet, damit zwar die Luft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Lattenstücken, mit Leisten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Luft durchgehen, dem Vieh aber das unzeitige Einlaufen in diese Oerter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geschiehet solches vor die Pferde- und Küh-Ställe, da sie denn oben mit leichten Gestellen, wodurch Stäbe gezogen, vollends zugemacht werden, damit die Hüner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder sonst verderben oder wegfressen mögen.

Gatter-Zins, heist an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschafft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden, und selbiger gleichsam vor die Gatter-Thür am Hause kommen.

Gauch-Bart, siehe Bocks-Bart.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Näglein und Frauen-Röslein; die einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dicke in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die dicken sind wie ein Blumen-Busch, wegen ihrer häufigen Blumen anzusehen. Diese Blume wird von etlichen auch Margarita Veneta genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, und wollen fleißig begossen seyn.

Gauche, siehe Mist-Gauche.

Gauchheil, ist ein wildes Heil-Kraut, wächset an schattigten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmertzen, und sonderlich höret das Nasen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läst.

Gauffe, suche Gespe.

Gaul, heist ein vollständiges Pferd.

Gaule, heist an vielen Orten die Spießruthe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde sitzet, womit er solches strafet.

Gaum, ist der innere oberste Theil des Maules, welcher gleichsam gewölbet und aus einem sonderlichen Fleische bestehet, welches mit vielen Drüslein begabet ist, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen samt dem gantzen innern Mund umgiebet, gleich als ein Sieb durchlöchern. Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verspeisen pfleget, werden die aus den Ochsen-Mäulern vor die besten gehalten; daher man sie auch in den Küchen als einen sonderlichen guten Bissen unter die übrigen Ingredientzen der Pasteten nimmt.

Gatze oder *Gage*, oder Gasche, ist ein von weissen zarten Nessel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, das sehr starr gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Nessel-Garn zubereitet, so man Cantillje zu nennen pfleget; ingleichen heissen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächsene Gewebe Gatze, dessen sie sich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

Gazelle, sind Egyptische Ziegen, welche Haare und Schwäntze wie Camcele haben.

Geäfftere, siehe Affter-Klauen.

Geäß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Hasen, nach weydmännischer Redens-Art genennet.

Gebacken Obst, wird zum Unterscheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obstes dasjenige genennet, so da in den Backofen, oder auf der Obst-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene andere gute Obst nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holtz-Obst zu dem Ende zu sammeln und zu einem guten Zugemüse vor das Gesinde oder auch zum Verkauf backen zulassen. Siehe Obst-Darre.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Essen, so meist aus einem guten und mürben Teig bestehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieser Teig bald aus heisser Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an dessen stat Honig-Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; also pfleget man auch dieses gemeiniglich in Butter- und Zucker-Gebackens einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines ieglichen Benennung beschrieben worden. Es bestehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchsen-Kuchen, Eisen-Kuchen, Englische Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Straubeu, Pasteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Wespen-Nester u. s. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man sonst in eine Klare zu tuncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu bestreuen, und nachdem aus heissem Schmaltz zu backen gewohnt ist, als Fleisch, Fische, in Scheiben geschnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirschen, Salbey u. s. f. Zu den gemeinsten

und

und leichtesten Butter-Gebackens läst sich folgender Teig gar gut gebrauchen: Man schlägt in etwas gutes Mehl drey bis vier Eyer, thut ein Stückgen Schmaltz ohngefehr eines Hüner-Eyes groß daran, und wircket hernach den Teig zusammen. Sodenn treibet man solchen Teig glat aus, leget ihn doppelt zusammen und treibet ihn wieder so dünne als vorhero; aus diesem letzten kan man nun nach selbst eigenem Gefallen Figuren schneiden, oder Formen drücken, welche man nur verlanget, die endlich aus heissem Schmaltz sich fein gelb heraus backen lassen, und damit solche fein auflaufen, begiesset man sie währenden Backens vermittelst einer Kelle fleißig mit heissem Schmaltz. Das Zucker-Gebackens ist ebenfalls gar vieler und mancherley Art von Biscuit oder Zucker-Brot, Hertzen, Krafft- und Mandel-Torten, Mandel-Spänen, Zucker-Plätzgen, Strauben u. s. f. dem noch beyzufügen die guten Arten von Pfeffer-Kuchen, dergleichen der Thornische und Nürnbergische, wie solches alles in der Alphabetischen Ordnung beschrieben zu finden.

Gebannter Hau oder gebanntes Gehaun, ist ein Stücke Wald, welches erst neulich abgeräumet oder abgeholtzet worden, und worinn man, bis er wieder erwachsen, ohne Schaden nicht grasen, noch das Vieh hüten lassen kan: Und wenn schon iemand den Weidgang und das Recht darinnen zu grasen hergebracht hätte, so darff er doch desselbigen sich nicht eher bedienen, bis der Wald wieder fährig oder wieder aufgethan worden. Siehe Fähriger Wald.

Gebäude, ist der Beschluß eines Raumes, dessen Abtheilung sich auf diejenige Beqvemlichkeit gründet, welche hauptsächlich zu dieser und jener Verrichtung, die darinnen vorgenommen werden soll, höchst nöthig ist. Und weil denn die Absicht dieses Buches dahin gehet, dasjenige zu erklären, was bey einer Haushaltung und Wirtschafft vorzukommen pfleget; als wollen wir auch nur kürtzlich diejenigen Gebäude zusammen anführen, welche zu einer vollständigen Meyerey oder Land-Wirtschafft hauptsächlich erfordert werden. Also gehöret nechst der Herrschafftlichen Wohnung, und zu deroselben Bedienung bedürffende Beqvemlichkeit an Ställen vor die Kutsch-Pferde, Schoppen vor die Kutschen, und was dem anhängig, auch ein Wohnhaus vor den Verwalter, Hofmeister oder Meyer, und das unter demselben stehende Hof-Gesinde, diesen folgen verschiedene Ställe vor Pferde, Rind-Schaaf- und Schwein-Vieh; ferner Beqvemlichkeit vor das Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Gänse u. s. f. Scheunen und Scheuern, Schoppen vor die Wagen, mancherley Böden zu den unterschiedenen Arten der Feld- und Garten-Früchte, Obst-Gewölbe und Darren, Keller, Rauch-Kammern, Backhaus, auch an manchen Orten, Brauhaus, Brantewein-Brennerey, Salpeter- Ziegel- Kalck-Hütten, Gerichtshaltereyen und Gefängnisse, ein guter Mist- und Vieh-Hof nebst einem reinlichen Hofe, so vor dem Herrn-Hause ist. Sie sollen übrigens eine solche Lage und Einrichtung haben, daß man aus der Wohnung die Einfahrt, die Ställe und Scheunen fein im Gesichte hat, darzu sich denn ein regulaires oder längliches Viereck oder ein halber Zirckel schicket. Mehr Kammern als Stuben müssen ordentlich in einer landwirtschafftlichen Wohnung seyn. Viele Thüren hinten hinaus sind sonderlich auch viele Diebeslöcher. Feuerfeste seyn, nicht zu hoch und nicht zu tief liegen, Ziegel-Dächer und dergleichen sind gute Eigenschafften dieser Gebäude. Doch iedes besonderes Stück derselben hat auch seine besondere beqveme Einrichtung zu denen Haupt-Geschäfften der Wirtschafft, dazu es vornemlich bestimmet ist. Wie nun von allen diesen insbesondere an seinem Orte Meldung geschehen, und dasjenige, was darbey wegen seiner Grösse, Abtheilung und Proportion in Acht zu nehmen, angeführet worden, also findet man dergleichen auch in Böcklers Haus- und Feld-Schule, bey dem Fürtenbach, Baron von Hochberg, Fischern und Florino zum theil beschrieben; insonderheit kan hiervon, wie nemlich ein iedes Gebäude seine behörige Lage bekommen, und sich eines gegen das andere verhalten müsse, Leonh. Christ. Sturms vollständige Anweisung von Land-Wohnung und Meyereyen nachgeschlagen werden. Siehe auch den Art. Bauen.

Gebauer, siehe Vogelbauer.

Gebett Bette, darunter werden alle diejenigen Küssen und Stücken verstanden, so zu einem vollkommenen Feder-Bette gehören, als da sind gemeiniglich 2 Judelte oder Unter-Betten, 2 Pfühle, 2 Haupt- oder Kopf-Küssen und das Deck-Bette.

Gebinde, wird bey dem Abweifen diejenige Anzahl Fäden genennet, welche um die Weife herum gezogen, und wenn derer z. E. bey dem Flächsen Garn 20 gezehlet, mit einem besondern Faden umschleiffet, und von den folgenden unterschieden werden müssen. Viertzig solcher Gebinde machen in Flächsen Garn einen Strehn aus, in den Werckenen aber, welches wegen seiner Stärcke so gar ungeschickt seyn würde, machet man nur halbe Strehnen, so auch Zaspeln heissen, diese bestehen sodenn entweder in 10 viertzig-fädnigten oder 20 zwantzig-fädnigten Gebinden.

Gebiß, wird entweder überhaupt das sämtliche zu einem Pferde-Zaum gehörige, und von dem Sporer verfertigte Eisenwerck, an Mundstück, Stangen und Kinnkette oder Kinnreif; oder insonderheit das starck verzinnte, manchmahl auch an stat des Zinns mit Bley oder Silber überzogene, gantze oder gebrochene Stücke Eisen genennet, welches beym Aufzäumen dem Pferde in das Maul gegeben wird, solches damit zu bändigen; in diesem Verstand heist es auch das Mundstück, welches mit Fleiß nach des Pferdes Maul gerichtet,

Digitized by Google

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu scharf seyn soll, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen gerissen, noch im Maule damit irre gemachet werde. Die verschiedene Arten derselben suche unter dem Wort Mundstück.

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolffes Maul, die Zähne oder Fänge genennet.

Gebläse, siehe Blasebalg.

Geblockt, siehe Blockt.

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley grossen Pasteten gebrauchet, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt darzu Mittel-Mehl, so viel man vermeint genug daran zu haben, schüttet dieses auf ein rein Bret oder Back-Tisch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und salzet es gehörig. Hierauf giesset man siedend Wasser darein, machet damit den Teig also an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet solchen fein glat ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und lässet sich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu schlagen.

Gebrannt Wasser, wird das von Kräutern und Blumen destillirte oder abgezogene Wasser genennet, davon etwas unter dem Wort Destilliren zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an sich haben, oder sonst nach dem Brand schmeckend sind, zumahlen wenn sie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu nasser Zeit gesammlet, oder damit sie frisch bleiben sollen, offt mit Wasser besprenget worden; also ist nöthig, daß sie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Gestalt geschiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helfte voll, verstopffet und verbindet dieses so denn sehr wohl, setzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und stellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem seihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergestalt rectificiret, desto länger sich hält und gut bleibet. Es müssen aber alle gebrannte Wasser Winter und Sommer an einem temperirten Orte aufbehalten werden, der weder zu hitzig noch zu kalt oder feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn sie nicht mehr kräfftig, mögen sie von neuen auf ihr Kraut oder Blume gegossen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Wassern wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frantzosen hierinne lange in die Schule geführet. Man hat eine unzehliche Menge von allerhand wohlschmeckenden gebrannten Wassern so wohl erfunden, als auch mit neuem Nahmen belegt, und daraus entstehet in denen Städten sonderlich ein grosses Gewerbe. Die gantze Sache kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Destillir-Kunst habe, und von lebhaffter Erfindung sey, allerhand Veränderungen an Farben, Geschmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zusammensetzungen zu machen, hernach aber einen Frantzösischen oder Italiänischen Nahmen zu erfinden, oder es Englisch, Italiänisch oder sonst zu nennen. Den Grund dieses gantzen Geschäfftes hat der Herr Licent. Hofmann im 11 Buch seiner Klugheit haus zu halten Cap. 11 der 2 Abhandlung kurtz und deutlich vor einen Hauswirt gezeiget. Nur wäre zu wünschen, daß der sonst gute Gebrauch und Genuß dieser gebrannten Wasser bey uns Deutschen nicht in so grossen Misbrauch verfallen möchte, als wodurch die Gesundheit der Menschen gar ungemein geschwächet wird. Daher dieses Geschäffte freylich von Seiten der Policey eine gewisse Aufsicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünschen soll, daß diese Geträncke nie bey uns bekannt worden wären.

Gebräude Bier, ist eine gewisse Anzahl an Fassen, Vierteln oder Eimern, so viel nemlich auf einmahl gebraut werden. Die Gebräude sind nicht aller Orten gleich, sondern sehr unterschieden, also daß fast eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Braustäte ihren besondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude sechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder sechzehen Viertel Bier. Wo die Tranck-Steuer und Accise eingeführet ist, da wird zur Verhütung der Unterschleife und zur Erleichterung der Bestimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maaß im Lande vorgeschrieben, und die Gebräude nach solchen egal bestimmet werden. Das ist eine besondere Kammer-Maxime.

Gebrochenes Dach, siehe Dach.

Gebütte, suche Bündel.

Gedämpfftes Essen, werden alle diejenigen Speisen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen stehenden Töpffen und mit vieler daran gegossenen Brühe abkocht, sondern die man in wohl zugedeckten Casserolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausschwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meist mit dem Dampff fortgehet, in sich selbst langsam durchkochen lässet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewiesen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Gestovt genennet.

Gedärme, sind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Röhren, so von dem Netz und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß sie den Nahrungs-Safft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich ist, zum Leibe hinaus führen. Es sind

sind deren sonderlich zweyerley, nemlich dünne und dicke, und haben ihre Blut- Puls- Spann- und Milch-Adern, siehe Natur-Lexicon. Von manchen Vieh werden diese, so gleich, wenn es geschlachtet, auf das reineste ausgeputzet, und im siedenden Wasser verwället, auch unter der Benennung Kaldaunen insgemein verspeiset; oder man gebraucht, wie diejenigen von Schweinen überhaupt, also auch einige von den Schöpsen und Rindern, und sonderlich die dünnen zu denen so verschiedenen Arten der Würste, daß man die zubereitete Fülle dahinein stosse, welches geschiehet entweder, so bald sie reine abgeputzet und noch frisch, oder da sie in Saltz eingeleget, wie die von Schöpsen, oder auch aufgeblasen und abgetrocknet, worzu die Rinder-Gedärme dienen, einige Zeit zu dergleichen Gebrauch aufbehalten werden können. Die dünnen Schaaf- und Schöps-Därme werden gemeiniglich zu den Saiten auf die Instrumente gebraucht, wiewohl sie auch zuweilen zu den kleinen Citronen-Würstgen und andern dergleichen dienen können.

Gedinge, wird eine gemessene Arbeit genennet, so man Handwercks-Leuten oder andern Arbeitern gegen ein gewisses Lohn, welches das Geding-Geld heisset, zu verdingen pfleget. Also macht man bey Land-Gütern wegen des Hufschlags der Pferde und Pflug-Beschlägs mit dem Schmidt ein gewisses Gedinge ꝛc.

Gedruckt oder geschwellt wird ein Pferd, von einem ungeschickten Sattel oder Kummet, welches nicht aller Orten gleich aufliget, und an einem Ort zu weit, an dem andern aber zu eng ist; es geschiehet solches gar leichtlich denen Pferden, welche gerne schwitzen, oder eine zarte Haut haben, oder auch, wenn die Bäuste an denen Sätteln zu hart, und das Kummet zu weit genommen, oder sonst ungleich ausgestopffet worden. Dieser Zufall kan durch ein wohlpassendes Kummet, oder durch einen wohlgebauten Sattel und sanffte Bäuste oder unterlegte wollene Decken verhütet werden. Siehe Kummet und Sattel. Ist aber ohne diese Vorsorge, ein Pferd geschwellt oder gedrucket worden, soll man, so bald der Sattel oder das Kummet herab, den Ort mit starckem Brantewein wohl waschen, und mit Venedischer Seife starck reiben, daß es gäsche, so wird sich die Geschwulst bald legen: Oder nimm frischen Leimen, bähe ihn ab mit Wein-Essig, Brantewein oder Urin, und lege ihn über die Geschwulst: Oder lege von einem frischen Rasen das inwendige auf den Schaden, ein paar Tage und zwar iedesmahls einen frischen, wasche hernach die Geschwulst mit frischem Wasser, oder kaltgegossener Laugen. Oder koche Schell-Kraut in Essig, und lege es zwey- oder drey mahl auf die Geschwulst. Oder rühre Küh-Koth, Saltz und Essig durch einander, und schlage es über. Wenn ein Pferd auf der Reise gedruckt wird, da man es nicht abwarten kan, sondern seinen Weg fortsetzen muß, falls es im Sommer ist, so dörre und pulverisire man grosse Kletten-Blätter, streue das Pulver in den Schaden, und lege auch ein solches grünes Kletten-Blat oben darauf, so wird es nicht ärger, sondern ziehet die Hitze aus und heilet unter dem Sattel: Oder man nehme ein Stück von einem nur erst frisch abgezogenen Lamm-Fell und lege es unter den Sattel, doch daß das innere Theil auf den Schaden komme, so kan man reiten, wohin man will. Oder, man darff auch nur Lein-Oel und Eyer-Weiß durch einander treiben, Häuffenes Werck darinnen netzen, und solches auf den Schaden legen, zugleich aber auch eine Kammer in den Sattel machen, daß er nicht aufliege, und also ohne Bedencken fortreiten: Damit aber auch Haut und Haar bald wieder, wie zuvor wachsen, so nehme man vier Loth Lein-Oel, einen Schuß Pürsch-Pulver, und vor drey Pfennige Baum-Oel, mache ein Sälblein daraus, und schmiere es auf den Schaden. Würde aber die Geschwulst aus Uibersehen Materie machen, so nimm Honig und Staub-Mehl, mache es zu einem Teig, und streich es dick darauf; Oder nimm altes Schmeer und Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ein Loth Lein-Oel, und vier Loth weisse Lilien-Wurtzeln, siede und stosse alles wohl unter einander, und mache eine Salbe daraus, bescheere das Pferd um zwey Finger breiter als die Geschwulst ist, und schmiere es mit dieser Salbe täglich zwey mahl recht warm, so wird die Geschwulst davon gezeitiget, oder sie ziehet sich aus und verschwindet. Wird sie weich, und will sich nicht öffnen, so schlag mit einer Flieten darein, und schlitze die schadhaffte Stelle etwas länglicht an einem Ort, wo die Materie leicht ausrinnen kan, mache einen Meissel oder Wiecke von Häuffenem Werck, so groß als das Loch ist, und stoß dergleichen alle Tage zwey mahl darein, schmiere aber auch iedesmahl die Geschwulst mit obbemeldter Salben, und reinige die Wunde zugleich mit Wasser, darinnen Odermennige oder Erlen-Linden gesotten, oder in welchem weisser Wenrauch zergangen sey; gieb auch endlich dem Pferde inzwischen alltäglich einmahl Wasser zu trincken, darinnen Sanickel oder Sinau gesotten sey. Wenn ein Pferd gedruckt ist, und man solches doch nicht gerne schneiden lassen will, soll man sechs Loth Baum-Oel und zwey Loth Grünspan in einem neuen Tiegel über dem Feuer zusammen aufsieden lassen, bis es Blasen bekömmet, hernach zwey Loth Queckſilber, und zwey Loth Vitriol hinein thun, und alles mit einer höltzernen Kelle wohl durch einander rühren, alsdenn aber, so warm als es vom Feuer genommen wird, den Schaden damit schmieren. Das Pferd darff sich in vier und zwantzig Stunden nicht niederlegen noch lecken, als welches durch fleißige Vorsorge verhütet werden muß.

Gefährte, siehe Fährte.

Gefälle des Wassers, ist die Weite, um wie viel die obere Fläche eines fliessenden Wassers

an einem Ort von dem Waſſer-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Riſch hat, das iſt, ie geſchwinder er läufft, ie mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langſam flieſſenden Waſſern, auch wenig Gefälle iſt, wiewohl der Riſch in einem Fluſſe ſehr ungleich und unveränderlich, und bald ſtarck bald ſchwach zu ſeyn pfleget: Insgemein wird zu Ableitung eines Waſſers, auf eine Diſtantz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heiſt die Höhe des Waſſer-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je ſtärcker das Gefälle bey einer Mühle iſt, deſto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man in bergigten Gegenden hat, erfordern oberſchlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterſchlächtige Mühlen bekannter ſind, da das Gefälle gering iſt, und das Waſſer nur von unten an die Mühl-Räder ſchlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun daſſelbe von Hunden, Wölfen, Luchſen, wilden Katzen und andern Raub-Thieren geworfen und gewürget, oder, ohne zu wiſſen von wem, erſchoſſen, erſtochen oder erſchlagen, oder ſonſten an einem Zufall geſtorben ſeyn, oder auch den Hals geſtürtzet, oder ſich ſelbſt geſpieſſet haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeiſtern, Forſtmeiſtern ꝛc. als ein Accidens gelaſſen: wiewohl das angeſchoſſene Wild, wenn es noch zu verſpeiſen dienlich, oder die Haut gut iſt, an denen mehreſten Orten hiervon ausgenommen iſt, und in die herrſchafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heiſſet bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neu aufgeſetzten Gehörne oder Geweyh eines Hirſchen, welche derſelbe, wenn er gedachtes ſein Gehörne wiederum vollkommen verecket, ohngefehr um Mariä Heimſuchung wieder abzuſchlagen anfänget; worbey dieſes merckwürdig, daß er das Gefege, ſo viel er deſſen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum genieſſet und verſchlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, iſt der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es unterſchieden in zahmes oder heimiſches und in wildes. Das zahme oder heimiſche Geflügel, betrifft alle das Feder-Vieh, ſo in und um die Häuſer gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hüner von allerley Arten, Gänſe, Enten und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Birck-Hüner, Haſel-Hüner, Wald-Schnepfen, alle Arten von wilden Tauben, Miſtler oder Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vögel, Zipp- und Wein-Droſſeln, Amſeln, Kirſch-Vogel oder Pyrolt, Häher, Krummſchnabel oder Grünitz ꝛc. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Faſanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Staaren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Waſſer-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänſe, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Waſſer-Hüner, allerley Arten Waſſer-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Waſſer-Amſeln ꝛc. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elſtern, Rücken, Dohlen ꝛc. und dergleichen. Davon ein iedes unter ſeiner Benennung beſchrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes, nennen die Köche dasjenige, was ſie zu denen Kälber-Brüſten, zu einigen Geflügel und dergleichen Speiſen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Maſſam unter einander zu mengen, und erwehnte Eſſen damit zu füllen gewohnt ſind; wie ſolches an ſeinem Orte beſchrieben worden.

Gefüllt Kraut, ſiehe Garten-Jun.

Gefüſſe, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, ſiehe Spalier.

Gegler, Gögler, ſuche Buch-Fincke.

Gehäck, ſiehe *Farce* und Hachis.

Gehäge, iſt ein Forſt-Terminus, und heiſſet eine Gegend, wo man das Wildpret ſchonet und häget, daſſelbe nicht jaget oder ſchieſſet, noch ihme ſonſten Leid zufügen läſſet, damit es ſich geruhig vermehren möge. Zu deſto mehrer Verwahrung ſolches Gehäges, werden um daſſelbe Häge-Säulen geſetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebſt Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht ſeyn muß, daß des Wildes Behältniſſe, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelaſſen, daſſelbe währender Satz-Zeit nicht geſtöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obſt, Eicheln und Buch-Maſt vergönnet, die Wild-Aecker wohl beſtellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbſt zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers ſiehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fiſcherey, ſiehe Häge-Waſſer.

Gehänge, heiſſen nach Weydmänniſcher Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Bequemlichkeit eines Ortes zu nennen, ſo man insgemein bey einer Haushaltung und zu Einrichtung dieſer und jener Geſchäffte vonnöthen hat. Es wird alſo dieſer, theils der der Gröſſe der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbe, ſo darinnen

innen vorgenommen werden soll, eingerichtet, und ist eines der vornehmsten Stücke eines Bau-verständigen, daß er darinnen seine Geschicklichkeit erweise, daß in einerley Orte dennoch der Gelaß vor vielerley Professionen und Haushaltungen geschickt und brauchbar sey. Bisweilen heist auch die Besoldung so.

Gehau, Gehauig, Hau, Mais, wird ein Stücke Wald genennet, da das Holtz vor kurtzer Zeit weggehauen worden, und wieder junges Holtz aufwachsen will. Ein Haus-Vater, der Laub-Holtz bey seinem Gute hat, pfleget solches in ordentliche Gehaue einzutheilen, damit er alle Jahr etwas zu holtzen habe, dergestalt, daß er in neun, zehen, zwölff, oder mehr Jahren, nachdeme nemlich das Unter-Holtz gewüchsig, einmahl herum kommen, und inzwischen das junge Holtz Zeit zum Wiederwachs haben möge. Ist dergleichen Schlag-Holtz auch mit Ober-Holtze versehen, so pflegt man bey einem ieden Gehaue, eine gewisse Anzahl Laaß-Reisser stehen zu lassen, und dagegen von denen Haupt-Bäumen einige nieder zu schlagen, deren Stellen wieder von den angehenden Bäumen, gleich wie diese von den Vorständern, die Vorständer aber von denen Laaß-Reissern ersetzet werden. In dergleichen Gehauen hat man nöthig, ehe etwas zum Kohlen-Brennen, oder zum Feuer-Holtz angewiesen wird, daß man dasjenige Holtz, so zu Hopffen-Stangen, Reiffen, Latten ꝛc. zu gebrauchen, zuvor aushauen lasse, denn solches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz. So muß auch ein solches Gehau, so bald es möglich aufgeräumet werden, auf daß an den jungen Sommer-Latten, welche alsofort im Frühling heraus sprossen, kein Schade geschehe, und solche abgetreten, abgestossen oder abgebrochen werden. Die Gehaue oder Schläge im Tangel-Holtze, werden gantz und gar abgetrieben, und keine Laaß-Reisser, wie in dem Laub-Holtze stehen gelassen, weilen der Saame, so den Schlag oder das Gehau wiederum anfliegend machen soll, allbereit in der Erde seyn muß, und das schwartze Holtz nicht wieder vom Stocke ausschläget, zudeme auch der Wind diese Laaß-Bäume, welche mit ihren Wurtzeln gantz flach auf der Erden weg lauffen, weil selbige vormahls in der Gedult mit einander in die Hohe erwachsen, und einer den andern vor dem Winde erhalten, nun also einzeln nicht würde stehen lassen. So bald ein Gehau oder Schlag, es sey im Laub- oder Tangel-Holtze, geräumet, und das Holtz abgeführet worden ist, so muß er billig gleich das erste Jahr mit Häge-Wischen bestecket, und weder mit dem Vieh betrieben, noch begraset werden, so lange bis der Augenschein giebt, daß es ohne Schaden des Wieder-Wuchses geschehen kan.

Gehenckelt Geld, sind gewisse Gold- oder Silberne Müntz-Sorten, welche mit einem kleinen proportionirlichen Rinck am Rande versehen, dadurch hernach ein Band oder Schnur gestecket, und dieses denen Kindern am Hals angehencket werden kan.

Gehirn, ist dasjenige feuchte, schleimige und daher weiche Wesen, so in seine Häutgen eingeschlossen, die Hirn-Schaale auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln wird vor etwas trockener und zärter gehalten, als das von den vierfüßigen Thieren, daher soll das erste auch gesünder seyn: Das aus den Kalbs- und Lammes-Köpffen, wird am meisten verspeiset, auch wegen seines eckeln Geschmacks gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröstete Semmel-Schnittgen aufgestrichen: Das von Ochsen, Schaafen, Schweinen, braucht man wenig, das von Hasen und Caninichen aber gar nicht, weil dieses dem Gedächtniß höchst undienlich seyn soll.

Gehörn oder Geweyh, nennet man nach der Jäger-Sprache, die Hörner des Hirschen, so demselben so wohl zur Zierde, als Gegen-Wehr dienen. Es bestehet aber das Gehörn aus zweyen Stangen, deren iede mit etlichen an der Seite heraus gewachsenen Enden oder Sprossen versehen ist. Im andern Jahr wächset dem Hirschen das erste Gehörn, welches derselbe nachmahls alle Jahre, und zwar ein Jagdbarer Hirsch im Martio, ein geringerer Hirsch aber und zumahlen ein Spiesser, bisweilen erst im May abwirfft, auch bis in das siebende Jahr beym Aufsetzen desselben iedesmahl an der Zahl der Enden vermehret, dergestalt, daß er im sechsten Jahr schon vierzehen oder sechzehen Enden hat, im siebenden aber bereits alle die Enden bekömmt, die er sein Leb-Tage bekommen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Merckwürdig ist, daß ein Hirsch, wenn er in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete oder Testiculis verletzet oder gar verschnitten wird, gar kein Gehörne bekommt, sondern gleich einem Thiere kolbigt bleibet, aber desto stärcker am Leibe wird. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalben-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihm zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff; Hat er hingegen sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird an gemeldtem Orte beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopffe, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz ausser der Zeit werffen, verecken und schlagen, nachdem die Zeit ist, bis die Wunde wieder heil wird, und diese nennet man Kümmerer. Uibrigens giebt es unterschiedene Gehörne, welche nach ihrer äusserlichen Gestalt Cron-Gehörn, Flache Hand, Gabel-Gehörn, Kluppicht-Gehörn, und Widersinns-Gehörn genennet werden, und unter ihren Anfangs-Buchstaben, erkläret zu finden sind. Von diesen Gehörnen allein ist das Dam-Hirsch-Gehörne unterschieden, welches keine runde Stangen, sondern breite und platte Schauffeln und Enden hat. Die

Hör-

Hörner eines Reh-Bocks werden allein Gehörne, nicht aber Geweyh genennet. Was im übrigen das Hirsch-Horn in der Medicin vor sonderbaren Nutzen schafft, ist unter dem Wort Hirsch beschrieben worden. Das abgeworfene Gehörne und diese Stangen, ist eine Jagd-Nutzung, daher selbiges gesucht und in denen Jagd-Ordnungen befohlen wird, wenn es der Unterthan findet, solches einzuliefern. Siehe Stissers Historie von dem Deutschen Jagd- und Forst-Wesen. Sonst ist noch zu mercken, daß das geraspelte Hirsch-Gehorne, wenn man in eine Kanne Caffee ein Caffee-Löffelchen voll zu dem Caffee thut, und solches mit aufwallen lässet, desselben scharfe und narcotische Theile, wodurch er denen Nerven schadet, und sonderlich die Schweiß-Löcher zusammen ziehet, mithin die unempfindliche und dem Menschen so nöthige, mäßige Ausdünstung verhindert, fange, niederschlage, und den Caffee helle und unschädlich mache.

Gehrig oder Gehrung, heisset eigentlich bey denen Tischern, wenn selbige zwey auf gleiche Art ausgezogene Leisten, dergestalt in einen Winckel zusammen stossen, daß die Glieder, daraus die Leisten bestehen, just auf ein ander in dem Winckel, ob er auch noch so schieff wäre, zutreffen, und in eins fortgehen. Daher mag man auch wohl Anlaß genommen haben, eine gewisse Art Frauenzimmer-Hemden ebenfalls Gehrig zu benennen, als woran das Vorder- und Hinter-Theil unten die rechte Breite der Leinwand behalten, von da aber zu beyden Seiten, bis oben an den Hals, ein schefer Streiffen die Länge heran davon geschnitten wird, dergestalt, daß oben nur so viel Breite an der Leinwand übrig bleibet, als von einem Arm-Loch bis zum andern gerechnet, nöthig ist; von diesen vier Gehrig oder schieff abgeschnittenen Stücken, werden hernach die ebenfalls Gehrig geschnittene Arm-Zwickel so wohl, als auch die, so in den Seiten herunter gehen, genommen, zwey und zwey zusammen genehet, und denn gehörig eingesetzet.

Geier, siehe Geyer.

Geierlein, suche Zucker-Wurtzel.

Geile, heisset man diejenige Güte eines gebaueten Erdreichs, vermittelst dessen dasselbe fruchtbar gemachet wird, daß es schöne und vollkommene Früchte bringe. Dieses wird nun erhalten durch gehörige Düngung und andere nöthige Bearbeitung des Erdbodens. Wie denn augenscheinlich wahrzunehmen, daß in dem Acker, auf denjenigen Flecken, wo über Winters ein Mist-Hauffe gelegen, die Saat allzeit fetter und dicker stehet, als an andern Orten, wo nicht so überflüßige Geilung hingekommen, daher solche Flecke in dem Acker auch **Geil-Horste** genennet werden.

Geilen, heissen die Jäger die Hoden des Hirsches.

Geiß, siehe Ziege.

Geiß-Bart, **Johannis-Wedel**, ist ein wildes Heil-Kraut, welches auf Wiesen an feuchten und schattichten Orten wächset. Hat eine dicke auswendig schwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zasern behängte, nicht übel riechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weisse und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Odermennige gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Gliedsweis von einander gesetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipffel des Stengels erscheinen kleine, weisse, fünffblätterige, lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein jedes mit dreyen Zäpflein hinterlassen. Die Wurtzel und Blätter stillen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blat, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, ist ein Ziegen-Bock, daher suche Bock.

Geiß-Klee, ist eine Art von Klee, hat hölzigte Aestlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächst an nassen Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Pest, Masern und Pocken. Man hat Wasser, Conserven, Syrup und Safft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt überein

Geiß-Raute, **Pestilentz-Kraut**, **Ziegen-Kraut**, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächset, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weisse Fingers dicke zaserichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich frische, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Purpurblau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Fœno Græco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weissen, und eine mit Aschenfarbnen Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie jedesmahls im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling aufs neue. Dieses Kraut denen Hünern untergestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdem ein fürtreffliches Præservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speisen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

Geitz, werden die an denen Tabacks-Stengeln, nach dem erstenmahl Blaten, hin und wieder neu-hervor schiessende kleine Blätlein genennet.

Geitz, ist eine Wurtzel alles Uibels, auch in der Wirtschafft, und nichts anders als eine unmäßige Begierde, nur Geld und Gut, es mag geschehen wie es will, zu erlangen, und bloß, ohne es zu einem Mittel seiner zeitlichen Glückseligkeit zu machen, solches zu haben, an dem blossen haben aber seine unvernünftige Lust zu genüssen. Daher solche Leute theils in der Erlangung derselben Lust ihr Gewissen, ja die Liebe gegen sich selbst und dem Nächsten aufopfern, theils in der Ausgabe auch die nothwendigen Ausgaben unterlassen, und sich öfters in der Erlangung des Gutes selbst blinder Weise so wohl als in andern nöthigen Gütern des Lebens Schaden thun. Das schlimmste ist, daß er sich meistentheils der Larve der schönen wirtschafftlichen Tugend der Sparsamkeit und Hauswirtlichkeit bedienet, um sich zu verstellen, dadurch aber die gröste Härte, Ungerechtigkeit und Undanckbarkeit ausübet.

Gekräntz, heisset in Gold- und Silber-Arbeit, dasjenige, was in Bearbeitung solcher Sachen, hin und wieder abgehet, welches wohl zu rathe gehalten, und demjenigen, dem die Sache gehöret, nachgehends gewogen zurück gegeben werden muß. Siehe Abgang.

Gekröpftes Mund-Stück, siehe Mund-Stück.

Gekröse, ist dasjenige häutige und ein wenig fleischiges Wesen, welches an unterschiedenen Orten in dem Bauche, sonderlich eines Kalbes angeheftet ist, und durch seine Falten, alle Gedärme in ihrem Platze befestiget hält. In den Küchen ist man gewohnt, das einzige Gekröse von den Kälbern, welches auch ein Instert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieses von den Fleischern gerissen, und reinlich abgeputzet, so wird es nochmahlen wohl ausgewaschen, ein wenig gesaltzen, mit Wasser zum Feuer gesetzet, aber so man es fricaßiren will, nicht gar zu weich gekocht. Hierauf thut man solches heraus in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet solches alsdenn Stückweise, thut es in ein Casserol, leat ein Stück Butter daran, würtzet es mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schalen, wirft eine gantze Zwiebel mit ein paar Lorbeer-Blättern daran, giesset ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und lässet dieses alles zusammen kochen. Endlich schläget man vier bis fünff Eyer-Dottern auf, rühret einen Löffel voll Wein-Eßig daran, und so man anrichten will, ziehet man die Brühe am Kalbs-Gekröse damit ab, treibt es wohl durch einander, richtet solche über das Essen an, und sprenget zerlassene Butter darüber; oder man kochets, wie es schon beschrieben, würtzet es mit Saffran, Muscaten-Blüthen und Ingber, leget ein Stück Butter daran, brennet ein wenig doch nicht gar zu braun gewordenes Mehl hinzu, rühret es untereinander, und richtet solches an. Will man es mit Majoran zurichten, wird dieses, wie Eingangs beschrieben, gekocht, geschnitten, in in ein Casserol mit Fleisch-Brühe zugesetzet, geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinzu gethan, nebst einem Stück Butter, und lässet es so lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Oder mit einer Rahm-Sosse, da richtet man dieses Gekröse gehörig zu, schneidet solches Stückweise, setzet in einem Casserol ein halb Nössel Rahm an das Feuer, lässet solchen kochen, und thut sodenn das Kalbs-Gekröse hinein, würtzet es mit Muscaten, schlägt drey bis vier Eyer-Dottern in ein Töpflein, qvirlt selbige, und giesset den Rahm von dem Gekröse an die Dottern, sie müssen aber gerühret werden, daß sie nicht so zusammen laufen, ferner legt man ein Stück Butter dazu, rüttelt es fein unter einander, und sprenget, wenn es angerichtet, zerlassene Butter darüber. Will man es farciret zurichten, wird es geputzet, gekocht und geschnitten, wie schon gedacht, sodenn paßiret man sie mit Muscaten gewürtzet in Butter, nimmt die Helffte davon heraus, hacket sie klein, vermischet sie mit viel geriebener Semmel, ein halb Nössel guten Rahm, gehackter Petersilie, acht Eyern, davon die Helffte ausser die Dottern, ein halb Pfund gehackten Nieren-Stollen, Muscaten-Blüthen, Ingber und Saltz, und rühret es alles wohl durch einander. Hierauf wird ein Krantz um eine Schüssel gemacht, dieser mit Butter bestrichen, die Helffte von dem abgerührten hinein gegossen, das übrige paßirte Gekröse in die Mitte geleget, die übrige Helffte des abgerührten oben darüber geschüttet, ein wenig Butter darauf gethan, Semmel darüber gestreuet, und in einem Ofen fein schöne lichtbraun abgebacken, so daß man, wenn es aufgetragen wird, nur noch etwas Zucker darüber streuen darff. Oder wenn man will, kan man sich hierzu einer Papier-Pastete bedienen, davon das Wort Pastete nachzuschlagen, in den übrigen allen aber, wie nur anitzo erwehnet, ordentlich verfahren.

Geländer, siehe Spalier.

Gelaß, siehe Gehalt.

Gelaut, heist in der Jäger-Sprache das Bellen der Hunde.

Gelbe Erde, ist ein weißgelber Thon, welcher so lange gebrannt wird, bis er recht gelb wird, da ihn denn die Mahler brauchen. Es giebt auch eine natürlich gewachsene und gegrabene gelbe Erde. Der Landes-Herr eignet sich solche Adern meistentheils zu. An einem gewissen Ort wurden solche Adern entdecket, darauf wurde denen Städten anbefohlen, alle ihre Häuser gelb anzustreichen zu lassen, damit man diese Erde mit Nutzen consumirte.

Gelbe Lilien, siehe Lilien.

Gelbe Rüben, siehe Möhren.

Gelber Veiel, ſuche Leucoje.

Gelbſucht, iſt eine Kranckheit an den Pferden, dieſe erkennet man, wenn einem Pferde die Glieder matt ſind, das Weiſſe in den Augen gelbe wird, und das Roß keine Luſt zum Freſſen hat. Iſt die rechte Galle deſſen Urſache, ſo iſt das gewiſſeſte Zeichen, wenn der Harn und Miſt ſehr gelb ausſiehet; wenn ſie aber von der ſchwartzen Galle oder vom Geblüte herkommt, ſo iſt der Pferch, wie auch der Harn etwas grün und ſchwärtzlich, zudeme wird auch dem Pferde der Athem kurtz und ſchwerlich zu holen. Einem damit behafteten Gaul iſt eine groſſe Hülfe, wenn mans im Reiten ziemlich übet, damit es ſchwitzend werde; ingleichen wenn man einen reinen Ziegel-Stein im Feuer glüend werden läſſet, und ſolchen vor die Krippen legt, hierauf das Pferd mit dem Kopff nieder bindet, und alſo bald die heiſſen Steine mit Oel und Rosmarien-Waſſer begieſſet, damit das Maul, Naſen und Augen beräuchert werden; hiernechſt reibt man ihm den Leib und die Schenkel wohl, damit der Leib erwärmen, und die Unreinigkeit und verderbte Feuchtigkeit heraus ſchwitzen möge. Man gieſſet auch das Weiſſe von zwantzig Eyern, Wegerich und Gauchheil, eines ſo viel als des andern, Hunds-Koth und Senff klein geſtoſſen, dem Pferde in den Hals; oder giebt ihm Bohnen ins Futter, und träncketes von dem Neſſel-Kraut. Oder man nimmt ein Loth Saffran, vor zwey Groſchen Rhebarbara, vor einen Groſchen Enzian und Cardobenedicten, auch vor ſechs Pfennige Angelica, ſtöſſet dieſe Stücke alle zu Pulver, wirfft ſie in eine Kanne Wein-Eßig, und giebt dem Pferd vier Morgen nach einander alle mahl nüchtern einen vierten Theil gewärmet ein, und läſſet es zwey Stunden darauf ſtehen und faſten, nach gebrauchter Cur aber demſelben die Lungen-Ader ſchlagen, und den dritten Kern ſtechen.

Gelbſucht, iſt auch eine Baum-Kranckheit, und beſtehet darinn, daß ein Baum, der weder den Krebs, Brand, Fäule, Wurm, Moos noch Grind oder Ausſatz hat, vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von obenherein verwelcket. Sie entſpringet gemeiniglich aus der Wurtzel, wenn ſolche entweder zu feucht, oder in einem allzu dürren Grunde ſtehet, oder wenn aus Mangel des Regens, das Erdreich um die Wurtzel zu trocken, oder dieſelbe durch den Spaten verletzet, oder auch von denen Mäuſen und Maulwürffen beſchädiget worden. In dem erſten Fall, muß das Erdreich gebeſſert, und bey einfallender Dürre um die Wurtzeln fleißig begoſſen; im letztern Fall aber, alles, was der Wurtzel ſchädlich, weggeräumet, das bereits verletzte abgeſchnitten, und Ruß, mit Kalck und Aſche vermenget, darbey geſtreuet werden.

Gelbe Sucht-Wurtzel, iſt nichts als die Curcumey, davon dieſer Artickel nachzuſehen. Weil ſie aber wider die gelbe Sucht helfen ſoll, bekommt ſie auch dieſen Nahmen.

Geld, iſt diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menſchen, oder durch geſetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verſchiedener Zahl und Gröſſe gilt und verwechſelt, folglich alles dagegen eingetauſchet werden kan, und womit man alſo den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denſelben durch menſchliche Veranſtaltung in ſich hat. Man ſiehet leicht, daß die Erfindung dieſer Sache darum dem göttlichen Willen gemäß iſt, weil die Menſchen ſonſt nach ihrer Vermehr- und Ausbreitung einander die geſellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leiſten konten. Dazu aber ſind wir von Gott verbunden, folglich auch zu denen Mitteln dieſes Zwecks befugt. Es ſind alſo Thoren, und die nicht wiſſen, was Geld eigentlich ſey, welche ſolches aus der Welt verbannet wiſſen wollen. Es kan ſolches nun eine iede Materie zwar ſeyn; daher man Leder, Pappier, Zinn, Eiſen, Steine, Wurtzeln ꝛc. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anſtalt der Menſchen an. Ja eben davon hänget ab die verſchiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verſchiedenes Maaß des Werthes der Dinge gleich wiſſe, die da gewidmet iſt, gegen alle alles zu gelten, oder dieſes pretium eminens zu haben. Man kan alſo hieraus überhaupt erkennen, warum Geld ſo hoch geachtet wird, und warum ſolches auch für gegenwärtige und zukünftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausſchweifung machen) nach denen Regeln der Wirtſchafft geſparet werden muß. Denn es iſt ein Mittel, alles andere, oder doch das meiſte von denen Mitteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weiſe dagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeitzes erkennen, welcher dieſe Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und alſo ohne dieſes in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die bequeme Einrichtung dieſer Sache zur geſelligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine ſolche Sache, daß ſie Geld ſeyn ſolte, erfordert, und die Menſchen zu erwehlen bewogen, welche mit beſondern Eigenſchafften zu dieſer Bequemlichkeit verſehen iſt. Nemlich es ſolte dieſe Materie 1) allen angenehm, 2) leicht von einem Ort ohne groſſen Schaden oder Verderbniß zu bringen ſeyn. Das erſte erforderte, daß ſie rar und ſonſt zwar nützlich, doch aber nicht zu ſo viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß ſie endlich mit einer gewiſſen Feſtigkeit verſehen wäre. Das andere aber erforderte, daß ſie theilbar, und zwar ohne Abnahm, auch ein gewiſſes Maaß und Gewicht habe, und verſchiedentlich haben könne, damit man das Maaß des verſchiedenen Werthes andere Güter damit angeben könte. Ja ſie [illegible] endlich auch leicht verwahret werden könte. Alle dieſe Eigenſchafften fand man nun in

ner Materie als in denen Metallen, sonderlich aber im Golde, Silber, und endlich im Kupffer, noch mehr aber wenn man die beyden ersten mit dem letzten versetzte oder vermischte. Diese Materie ist also fast von Anfang der Vermehrung und Ausbreitung der Menschen durch eine bey nahe allgemeine Uibereinstimmung derselben erwehlet, und anfänglich rein, bald aber vermischt, nur in Stücken nach gewissen Gewicht, endlich mit darauf gemachten Zeichen als Geld gebrauchet worden, bis man nach und nach, um die Sache noch bequemer einzurichten, gewisse Platten in verschiedener Dicke, Grösse und Gestalt daraus gemachet, und solche mit verschiedenen Zeichen und Gepräge versehen hat. Und eben dieses ist nun dasjenige, was wir Müntze, und heut zu Tage in eigentlichem Verstande Geld nennen, wornach wir alles Vermögen eines Menschen an andern Gütern schätzen. Das ist das in der Wirtschafft so beliebte nützliche und nöthige Mittel unserer Nothdurfft, Bequemlichkeit und des Reichthums, nicht zwar an sich, denn davon kan man nicht leben, essen, trincken und sich kleiden, sondern weil es Geld ist, d. i. weil man dadurch alle andere Arten von Mitteln unserer Erhaltung erlangen kan. Weil aber Gold und Silber nicht nur mehr oder weniger mit Kupffer und Zusatz vermischet seyn kan, daß auch die Müntze gilt, und was oder wo sie gilt, auf die Verordnung der hohen Obrigkeit ankommt, die vermöge ihrer höchsten Gewalt eine so betrachtungswürdige Anstalt zur Lebens-Erhaltung ihrer Unterthanen recht einzurichten befugt, verbunden und allein vermögend ist: so entstehen daraus verschiedene Müntz-Sorten, welche gegen einander auch nebst ihrem pretio eminenti ein pretium vulgare, ja auch offt affectionis haben, oder hier und da gar nichts gelten. Und eben daher wird die Müntze oder das Geld auch ausserdem, daß es das allgemeine Verkehrungs-Mittel ist, im Wechsel gegen Geld eine Waare, die man kaufft. Dieses ist also derjenige Begriff, den man bey allen Geld-Geschäfften in der Wirtschafft zum Grunde zu setzen hat, und woraus alles fliesset, was man von Geld, Müntze, Müntz-Sorten, derselben Gültigkeit und Ungültigkeit, derselben grossern und geringern Werth so sie hat, theils als Geld, theils als Waare sagen kan. Mehr gehört hieher nicht. Sondern da insonderheit und am nächsten die Stadt-Geschäffte, sonderlich aber die Commercien auf Geld-Gewinne und Verkehr gehen, so kan man davon eine weitläuftige Nachricht im allgemeinen Kaufmanns-Lexico finden. In der Wirtschafft überhaupt muß man Geld und Geldes werth haben, wenn man Credit und Dienste erlangen will. Auf diese vier Arten der Güter gehen alle Wirtschaffts-Geschäffte. Der natürlichste Anfang eines Menschen unter diesen allen, ist das Vermögen zu dienen oder zu arbeiten. Je mehr daher einer natürliches oder durch Unterricht und Fleiß erlangtes Vermögen und Geschicklichkeit hat, seine Kräffte des Leibes und der Seelen zum Dienst anderer anzuwenden, ie mehr hat er zum Anfang ein Gut, d. i. ein Mittel, Credit, Geld und Geldeswerth zu erlangen. Ja wer diesen Anfang hat, der ist hernach im Stande, von dem andern immer eins durch das andere zu erlangen, und den Vorrath dieser viererley Güter zu vermehren und zu multipliciren, folglich immer vermögender, und endlich reich an Mitteln zu werden, dadurch er sein und anderer Menschen Nothdurfft und Bequemlichkeit erlangen und befördern, folglich dem göttlichen Gesetz gemäß in Ansehung des zeitlichen Vermögens leben kan, wenn er dabey die wirtschafftliche Klugheit beobachtet, und sich in einer solchen Verhaltniß mit Gott befindet, daß desselben leiblicher Segen über ihn walten kan. Denn daraus entstehet hernach das besondere Nahrungs-Glück und Unglück eines Menschen, welches bey der Beobachtung der ersten Grund-Haupt-Wirtschaffts-Regel, so trachte am ersten nach dem Reiche Gottes ꝛc. und bete und arbeite heisset, den Ausschlag giebt. Wer also wirtschafften und Geld zu seiner wahren Glückseligkeit, oder ohne Schaden derselben erwerben will, der muß vor allen Dingen das Reich Gottes haben, und daher recht beten und arbeiten oder dienen können. Und wenn einem Menschen von denen, die ihn erziehen, zu diesem Vermögen geholfen wird, so hat er die Mittel zur Versorgung, so viel an ihm lieget. Denn das er hernach durch Geld und Geldeswerth wieder Geld und Geldeswerth erlange, ist erst eine Folge von diesen, kan ohne dieses auch nicht geschehen und bestehen. Es ist auch übrigens, ohne daß Arbeit und Gebet dazu kömt eine schlechte Wirtschafft, die zwar weniger Mühe hat, gleichwohl aber auch so sehr wider des Menschen Natur und Gottes Willen streitet, als unbeständig, ja nichts weniger als ein Mittel zu des Menschen wahrem Wohlstand ist. Es folget auch hieraus: wenn derjenige, welcher beten und arbeiten kan, Geld und Geldes werth gewinnen kan, so ist ein solcher eigentlich nicht arm, obwohl dürfftig, wenn er eben noch nicht genug hat, oder nicht viel hat, es sey denn aus Muthwillen. Aus diesen wenigen Grund-Sätzen bestehet die ganze Kunst, Geld zu erlangen, darüber zwar rohe und eitle Geister vielleicht spotten, gleichwohl aber erfahren werden, daß es eine unfehlbare Wahrheit sey. Je mehr Geld nun ein Mensch in solcher Verfassung erlanget, ie mehr kan er Geldeswerth dadurch, durch Geldeswerth aber wieder Geld und Dienste, folglich ein bequemes Leben erlangen, und andern machen. Man siehet auch daraus, wie sehr die Menschen irren, welche glauben, wenn sie nur Geld hätten, so hätten sie alles. Denn eben diese irrige Meinung ist der Grund der Abgötterey, welche die Menschen mit dem Gelde begehen. Und wir sehen alle Tage, daß Leute, die durchs Glück viel Geld bekom-

Digitized by Google

men, nicht aber beten und arbeiten, oder aber daſſelbe nicht klug und gerecht brauchen können und wollen, von dieſem ihrem Gotzen ſchändlich betrogen, offters bald verlaſſen und hinter das Licht geführet worden, ja nichts weniger als ein glückliches Leben erlangen. Fällt man nun in ſolcher Unordnung vollends darauf, nur Geld und Geldeswerth im Uiberfluß, nemlich mehr als man gegenwärtig zur Nothdurfft und Bequemlichkeit vor ſich in Bereitſchafft zu haben brauchet, das iſt, nur Reichthum zu haben; ſo iſt dieſes eben die ſündliche Begierde reich zu werden, welche die Schrifft verdammet. Da hingegen iſt es an ſich nicht unrecht, ſich nach Reichthum oder Uiberfluß an Geld und Geldeswerth in rechter Ordnung durch jetzt gedachte Mittel und mit Beyſtimmung des göttlichen Segens, der die übrigen Umſtände darzu einrichtet, ohne ängſtliche Sorge, (nicht aber mit blinder Begierde und ängſtlicher Sorge) darum zu bemühen, damit man theils vor ſich die ordentlichen Mittel in zukünftigen auſſerordentlichen Fällen unſerer veränderlichen Umſtände, theils vor andere, um ihren Zuſtand vollkommener zu machen, nach Erforderung ſeines Standes in Bereitſchafft haben und erhalten möge. (Man mercke aber allhier auf dieſe Beſtimmung des Geſchäffts, um reich zu werden ſehr genau, damit man uns keinen Widerſpruch gegen den Ausſpruch Jeſu aufbürde.) Denn in ſolchem Betracht iſt der Reichthum ein Mittel, eines theils die uns anbefohlene allgemeine und beſondere Liebe, dazu uns beſondere Urſachen gegen gewiſſe Menſchen vor andern determiniren, auszuüben, ſolalich etwas gutes, theils aber hüten wir uns ſolchergeſtalt Gott zu verſuchen, oder gegen ſeinen Willen von ihm zu verlangen, daß er uns, da wir die angewieſenen ordentlichen Mittel unſers zeitlichen Wohlſtandes unter dem Vorwand einer übertriebenen Heiligkeit verachten, durch auſſerordentliche Mittel oder Wunder dazu verhelfen ſolle, dazu wir doch niemahls eine Verheiſſung oder einen zureichenden Grund bey der gantzen Einrichtung der Geſchöpfe haben, auſſer wenn Gott einen Menſchen zu einem Amte und Stande beſonders beſtimmet hätte, darinne ihm die ordentlichen Mittel entzogen, oder um deßhalb er ſich nicht darum bemühen kan. Denn wer in einem ſolchen Stande und Berufe nach göttlichem Willen iſt, der würde abermahl gegen Gottes Willen und ſeinen beſondern Beruf handeln, wenn er nach ordentlichen Mitteln trachten, und alſo reich werden wolte. Allein das Auſſerordentliche gewiß zu erkennen, dazu gehöret viel. Ein Hauswirt aber iſt, als ein ſolcher, in den Stand ordentlicher Mittel geſetzet. Daher darf er von deſſen Regeln und Geſetzen nicht eher abweichen, als bis ihn Gott ohne ſein Zuthun in einen andern und ſolchen Stand ſetzet, den wir itzo beſchrieben haben, folglich iſt er befugt, nach Gottes Willen, und ſo, wie erſt gedacht, ſich auch um Uiberfluß an Gelde, dadurch aber auch in andern zeitlichen Gütern, das iſt um Reichthum nach Gelegenheit ſeines Standes und ſeiner Umſtände in einer gewiſſen Maaſſe zu bemühen. Doch dieſes proportionirliche Maaß des Reichthums läſſet ſich ungemein ſchwer insbeſondere beſtimmen, und gewiſſe Maaß-Regeln geben, wie viel dieſer und jener Wirt Reichthum zu erlangen ſuchen, und was er ſich vor Grentzen ſetzen ſolle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurfft und Bequemlichkeit brauchet, iſt Reichthum. Es ſind Leute, bey denen iſt ſchon ein kleiner Uiberfluß nach ihrem Stande, Reichthum, und ſie ſind reich, da doch bey einem andern eben ſo viel nach ſeinem Stande nichts weniger als Reichthum iſt. Bey einigen kan man faſt gar keine Beſtimmung machen, z. E. ein groſſer Herr, ein König, wenn hat derſelbe bey denen ſo groſſen und zukünfftigen Veränderungen ſeines Staates eine genugſame Groſſe des Uiberfluſſes an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grentzen ſetzen, als diejenigen, die ihm die Sache ſelbſt, und zwar von ſelbſt ſetzet? Und ſo lange es alſo die Sache leidet, ſo lange kan er einen Uiberfluß an Gelde, entweder in Bereitſchafft und in Händen, oder doch in ſeinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finantz-Wirtſchafft ſuchen. Doch läſt ſich die Menge des Geldes in ſeinen Caſſen und Schatz noch eher beſtimmen: denn dieſe muß ein Maaß um ſo viel mehr haben, ie mehr ſonſt dadurch endlich das meiſte von dem groſſen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Unterthanen entriſſen werden, und daſelbſt eine lange Zeit zum Schaden ſeines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitſchafft zu haben ſuchen ſoll, müßig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten iſt auch der Uiberfluß am Gelde und Geldeswerth, den ſie haben, darum kein Reichthum, weil ſie es nur in Bereitſchafft und Vorrath vor andere haben. Daher iſt nicht alles, was ein Kaufmann im Uiberfluß hat, Reichthum. Geld iſt bey ihm eine Waare oder ein beſonderes Mittel viel, ja einen ſehr groſſen Uiberfluß an Waare zu haben. Das wenigſte iſt an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kaufmanns. Daher läſt ſich auch hier ſchwerlich die Groſſe des Reichthums an Gelde beſtimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Uibrigens ſind noch folgende allgemeine Wirtſchafts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in ſeinem Verkehr übliche Geld kennen, mit unbekanntem Gelde ſich nicht vermengen, den Werth der verſchiedenen Müntze im Verkehr ſo wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verſtehen und ſonderlich wiſſen, wie hoch er Zinſen vor Geld nehmen und erlangen konne. Man ſiehet alſo leicht, daß ein Wirt einige Wiſſenſchafft in dieſen allen haben, und ſonderlich die Geld-

Rechen-Kunſt verſtehen, oder doch einige Bücher haben müſſe, die ihm darinne Anleitung geben; dazu einfältige Wirte den bey Geßnern zu Leipzig gedruckten allezeit fertigen Rechenmeiſter, weil es ein kleines und leichtes Büchlein iſt, brauchen konnen. Dasjenige Geld, ſo er ſparen will, muß nicht ſolches Geld ſeyn, ſo nur in täglichem Verkehr gehet, und leicht fallen kan, dergleichen die Scheide-Müntze iſt, ſondern ſolche, wobey er wahrſcheinlich verſichert ſeyn konne, daß es nicht leicht in dem Lande, wo er lebet, ſeinen Werth, darinne er es angenommen, verlieren werde. Dieſe Wahrſcheinlichkeit gründet ſich auf die Reinigkeit des Goldes oder des Silbers bey Gold- und Silber-Müntze, daß es unverfälſchte Gold- oder Silber-Müntze, und ſolche das rechte Maaß und Gewicht habe, daß es gantze und nicht Scheide-Müntze, ja ſonderlich wenn es ſeyn kan, durch die höchſte Gewalt ſelbſt im Lande ausgemüntzte Müntze ſey. Man muß das Geld, ſo man einnimmt, fein ſortiren, verſchiedene Caſſen davon machen, Rechnung darüber halten, damit man allezeit wiſſe, wie unſer Vermögen an Geld, und zwar in der täglichen Ausgabe-Caſſe, ſo wohl als der Spaar-Caſſe ſtehe. Ein Wirt muß nicht in die Caſſe greifen, und eine wichtige Geld-Poſt ausgeben oder einnehmen, daß er nicht auch zugleich die Feder zum Einſchreiben zur Hand nehme. Man muß ordentliche und gewiſſe Einrichtung der Geld-Ausgabe nach der Proportion der Geld-Einnahme machen und halten. Man muß wohl auf die Gelegenheit acht haben, Geld mit Geld, oder einen beſtändigern und wichtigern Fond, Geld zu erlangen, dadurch zu erhalten. Es iſt nicht rathſam viel Geld müßig in Caſſe zu haben. Ja es iſt nicht nur nicht rathſam, ſondern auch nicht recht. Denn Geld muß roulliren. Jeder muß dazu das Seinige beytragen. Es iſt ein Mittel des Verkehrs und der Nahrung. Man muß daher Geld ſicher ausleihnen. Die Mittel der Sicherheit ſind vielerley, ſie kommen auf die Regeln entweder des gemeinen oder Kaufmanns-Credits an, wovon ſchon gehandelt, u. ſ. f. Siehe auch den Art. Ausgabe, Credit ꝛc.

Gelée, iſt ein geſtandener Safft, der aus Fleiſch, Elffen-Bein, Hirſch-Horn, Hauſſen-Blättern, Kälber-Hechſe oder Heſſe, Kälber- oder Schöps-Füſſen, Hüner- oder Trut-Hüner-Beinen und andern knorpelichten Theilen der Thiere, ja von Hünern und Capaunen ſelbſt gekochet wird, und darinnen von einer Gallerte unterſchieden iſt, daß die Gelée, als der pure Safft auf vielerley Art und Weiſe gefärbet, und bey andern Eſſen mit aufgetragen wird, die Gallerte aber nicht nur aus der geſtandenen Brühe oder Safft allein, ſondern auch aus dem Fleiſch, Füſſen, Ohren, Karpffen, oder woraus ſie ſonſt gekocht worden, beſtehet, und nach Gefallen, mit abgezogenen und geſchnittenen Mandeln und Roſinen beſtreuet wird, mithin alſo vor ſich ſelbſt ein Eſſen ausmachet, da die Gelée nothwendig bey andern Speiſen dienen muß. Ein Exempel, wie nemlich ſolche zuzubereiten, ſoll uns die Gelée von Hirſch-Horn geben, welche folgender Geſtalt verfertiget wird: Man nimmt drey Viertel-Pfund klein geraſpeltes Hirſch-Horn, thut es in einen neuen Topff geſſet helles Brunnen-Waſſer darauf, und läſſet es eine halbe Stunde ſtehen. Hernach ſeihet man das Waſſer davon ab, gieſſet anders darauf, ſetzet ſolches in einen Topff von zweyen Kannen zum Feuer, davon aber über ein Noſel einkochen muß; unter währender Zeit wirfft man ein halb Loth geſchnittene Hauſſen-Blätter oder Hauſſen-Blaſen darzu, und läſſet ſelbige auch eine halbe Stunde mit kochen; hierauf nimmt man mit einem Eß-Loffel ein wenig heraus, thuts auf einen zinnernen Teller, ſetzet es an einen kühlen Ort, daß ſolches erſtarre, hebet den Topff mit dem Hirſch-Horn vom Feuer, und läſſet es ein wenig fallen, daß das Trübe unten kommt. Nach dieſem ſeihet man ſolches wieder in einen andern neuen Topff, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile geſtanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decket man ſo lange Löſch-Papier darüber, bis das fette und trübe alles herunter iſt. Iſt nun das auf dem Teller zur Probe hingeſetzte ſehr hart worden, oder iſt es, wie gebräuchlich, geblieben, ſo muß man den Zuſatz darnach einrichten. Hierauf thut man den Stand aus dem Topff in eine gute verzinnte Caſſerole oder einen Tiegel, nimmt von ſechs Citronen den Saft, und gieſſet ſolchen nebſt drey viertel Noſeln Wein auch daran, bindet ingleichen in ein ſauber Tüchlein allerhand gantze Würtze (nur keinen Saffran) und leget ſolches nebſt einem halben Pfund Canarien-Zucker gleichfalls darzu, welches zuſammen auf einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Ferner wäſchet man ſechs Eyer ſchön ab, ſchläget ſolche auf, thut das Weiſſe in eine irdene Schüſſel, und ſetzet das gelbe ſonſt wohin, zerdrücket die Schalen, und leget ſie zum Eyweiß. Nach dieſem wird eine von Bircken-Reißig gemachte weiß abgeſchabte und wie eine Ruthe zuſammengebundene, alſo genannte Schnee-Peitſche genommen, und mit ſolcher die Eyer nebſt den Schalen zu einem Schnee geſchlagen. Wenn nun die Gelée in völligem Kochen iſt, alsdenn ſchüttet man den geſchlagenen Eyer-Schnee hinein, rühret ſolchen im Tiegel oder Caſſerole wohl um, und läſſet die Gelée noch einen Sud thun, ſo wird ſich alle Unreinigkeit in den Schnee und an die Schalen legen; ſetzet es hernach vom Feuer; läſſet ſolches eine Weile ſtehen, ſo wird ſie ſich läutern. Inzwiſchen nimmt man einen *Gelée*-Sack, der iſt von weiſſem dicken Tuch gemachet, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten aus gantz ſpitzig, er muß aber ſehr feſte genehet, und die Nath mit weiſſem Zwirn-Band beſetzet ſeyn; ſo ſind auch an dieſem Sack oben kleine Bänder angenehet: Damit man denſelben an ſeinen eiſernen Reifen binden kan; dieſer eiſerne

Reif

Reif ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer queren Hand lang, und wird an einen Ort geschraubet, wo es am bequemsten die Gelée zu giessen; und an diesen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber giesset, so leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und breitet oben über den Sack eine Serviette, giesset alsdenn etwas von der Gelée darauf, und lässet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschirr stehen, welches, damit kein Staub darein fliegen kan, mit Papier gedeckt seyn soll; mitten im Papier muß ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Sacks just hängen, und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Ist solches geschehen und wird doch zum erstenmahl die Gelée nicht klar genug, so lässet man sie öffters durchlaufen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube seyn, oder zwey bis drey Kohl-Feuer um den Sack herum stehen haben: Denn wenn die Gelée zu kalt wird, läuft solche nicht, wie es seyn soll. Und auf solche Art verfähret man ebenfalls mit denen Cartilaginösen Theilen der Thiere, nur daß diese in siedendem Wasser vorhero blanchiret werden müssen, daß das rothe davon sich heraus ziehe, und diese schöne weiß werden. Diese Geléen werden roth mit Tourne-sol, Bezette oder rother Rüben Brühe, blau mit Korn-Blumen, gelb mit Saffran, und grün mit grünem Korn, Peterßilien, Spinat, Löffel-Kraut und andern grünen Kräutern gefärbet, wobey zu beobachten, daß man die Gelée nicht zu warm mache, und also zu heiß färbe, weil sonst die Kräuter ihre Farbe verlieren und gar bleich werden. Die also gefärbten Geléen werden bisweilen zur Zierath auf einander gegossen, welches, man mag sie nun in Porcellan-Gefässe, oder in Gläser bringen wollen, auf folgende Art geschehen muß: Lasset eine Farbe, welche ihr wollet, über einem Kohl-Feuer nur zergehen, nicht aber heiß werden, und giesset solche etwa zwey quer Messer-Rücken hoch, und lasset solche wieder gestehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müsset. Ist es nun gestanden, so giesset wieder eine andere Farbe darauf, und treibet solches so lange als es euch beliebet. In breite Porcellanene Gefässe kan man allerhand Figuren giessen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelée das gantze Gefäß, es sey Schüssel oder Teller, übergiessen und also gestehen lassen; hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will, und andere Farben hinein giessen. Diese Gelée muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige abgemacht werden. Wenn man eine Gelée aus dem Glase oder der Porcellanenen Schale, darein sie gegossen worden, gerne gantz heraus haben will, welches man Stürtzen heisset, so nimmt man ein Tuch, tauchet selbiges in heißsiedend Wasser, oder macht es denn Feuer recht warm, und legt es um die Gläser oder Schälgen, decket sie mit einem Holtz oder Bret zu, und stürtzet solche alsdenn, so wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Geleit-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon unter diesem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Absätze genennet.

Gelock, Gesang, Ruf, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingesperret, die vorbeyfliegende Vögel mit seinem Singen oder Rufen herbey locket; suche Lock-Vogel.

Geloos, siehe Lösung.

Gelte, ist ein meistentheils höltzernes von länglicht und schmalen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes Gefässe, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henkeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpfen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine Fleisch-Gelte, Melck-Gelte, Schöpff-Gelte ꝛc. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe Gälte-Vieh.

Geludert, wird von einigem Wild gesaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geätzet wird. Daher heist es auf gut Weydmännisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermanglung dessen, eines Handschuhs, denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, **Mang-Korn**, **Misch-Getraid**, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermischet, und also gesäet werden. Heist auch **Halb-Traid**.

Gemässe, siehe Maaß.

Gemein-Anger, suche Anger.

Gemeine Breter, siehe Breter.

Gemein-Espan, suche Anger.

Gemein-Güter, Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff ingemein zugehören, und ingemein genutzet werden, es sind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Holzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräussert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemachet werden.

Gemein-Jagd, siehe Kuppel-Jagd.

Gemein-Ochse, oder **Gemein-Rind**, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochse genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder

Ochse nach der Reihe, und zwar von iedem Bauren ein Jahr lang gehalten wird: Oder es miethet die Gemeinde dergleichen, und zahlet davor jährlich etwas gewisses; im Futter aber wird er doch der Reihe nach gehalten.

Gemenge, (aufs Gemenge dingen) heißt, wenn ein Dienst-Schäfer eine gewisse Anzahl eigener Schaafe unter seiner Herrschafft Heerde schlägt, und dagegen statt des Lohns das fünffte oder sechste Schaaf bey der Heerde (nachdem nemlich solche groß ist) für sein eigen zu gebrauchen, und solchemnach auch den fünfften oder sechsten Theil von dem aus der verkaufften Wolle, Mer-Vieh und Fellen erloseten Gelde zu geniessen hat: hingegen aber auch pro rata seinen Antheil an denen Unkosten, so auf die Woll-Schure und den Verkauff der Wolle gehen, ingleichen zu den Schaaf-Horden, und der Extra-Fütterung, was nemlich über das Deputat-Futter ꝛc. angeschaffet wird, beytragen, auch, wenn eine Seuche und Sterben unter die Schaafe kommt, gleichfalls den fünfften oder sechsten Theil einbüssen muß.

Gemerck geben, ist eine Weydmännische Redens-Art, welche so viel heisset, als schweissen. Der Hirsch giebt Gemerck, das ist, der Hirsch schweisset.

Gems, Gemse, ist eine Art von einer wilden Ziege, welche meistens in denen Schweizerischen Alpen- und hohen Tyroler Gebirgen anzutreffen, und vom Leibe etwas kleiner und niedriger als ein Rehe ist. Die Farbe siehet zwar ordentlicher Weise braunroth, wird aber im Sommer lichter und im Winter dunckler, die Augen sind sehr hell, röthlicht und scharfsehend; hat starcke Spannen-lange, oben wie Haken rückwarts gebogene, und von vielen knotigten Circkeln oder Riegeln gantz rauhe schwartze Hörner, und sehr schnelle Füsse, mit welchen sie gewaltig springen können, und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden, und von denen Jägern verfolget werden, sollen sie sich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Stein-Felsen hängen. Von diesen Gehörnigen gehet am Kopff zu beyden Seiten neben denen Augen auf das Maul hinab ein schwarzer Strich; auf der Stirne aber befindet sich eine Blässe oder Sternlein. Bald nach Jacobi begeben sich die Gemsen in die Höhe, der Winters-Kälte bey Zeiten zu gewohnen; Gegen den Frühling aber, da sie von Natur die Aenderung des Wetters vermercken, kommen sie wieder herab auf die niederen Gebirge, wegen der zeitigen Kräuter, sonderlich wo sie Sand finden, welchen sie so gerne, als die Ziegen das Saltz lecken, und damit nicht nur den Schleim von der Zungen abschaben, sondern auch besser Lust zum Fressen kriegen: Daselbst, oder wo man sonst gemeiniglich ihren Wechsel gemerket, wird ihnen von Schützen aufgepasset, und sie also geschossen. Wenn sie von denen Gemsen-Steigern getrieben werden, begeben sie sich ie länger ie höher, und springen von einer Felsen-Klippe auf die andere, bis sie nimmer weichen können; Ein solches gejagtes Thier schreyet nicht, sondern wispelt gleichsam nur und giebt einen Druck durch die Nase: Wenn nun der Gemsen-Steiger nachklettert, auch ihme so nahe kommt, daß ers erreichen kan, solalich das Thill-Messer (wie sie es nennen) aufschiffet, und ihme solches an den Leib setzet, so reibet es sich selbsten darein, als ob es sich daran stemmen oder steuren wolte, und fället sodenn hoch vom Felsen herab; Dem ohngeachtet bleibet doch das Häutlein gemeiniglich gantz und unversehret. Der Schweiß aus der Wunde eines frischgefällten Thieres sogleich gesauget, wird von dem Jäger als ein kräfftiges Mittel wider den Schwindel gebraucht, weil er sonst auf denen hohen und steilen Gebirgen schlimm zu rechte kommen würde; so muß er auch über dieses scharffe Fuß-Eisen anhaben, damit er auf denen jähen schlipfferigen Felsen nicht gleiten, und herab fallen möge. Das Gemsen-Wildpret wird, als was sonderliches und gesundes, gerühmet, und an denen Orten, wo sie zu haben, nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzet, dessen Zubereitung alsdenn mit dem Reh-Wildpret gantz überein kommet. Die Gemsen-Gall soll ein treffliches Mittel wider dunckle und blöde Augen; das Unschlitt aber in Milch zerlassen und warm getruncken, wider die Lungen- und Schwindsucht gut seyn. In dem Gemsen-Magen (wiewohl nicht bey allen, sondern nur bey denen Gemsen, die sich über Winter in denen wildesten Oertern, wo ohne Zweifel die gesundesten Kräuter und Wurzeln anzutreffen, aufhalten) wird die sogenannte

Gemsen-Kugel gefunden, welche, weil sie inwendig voller unzehlbar vieler zusammen gebackener Fäserlein ist, von denen genossenen Wurtzeln und Kräutern gewachsen zu seyn, geglaubet wird. Ihre Grösse ist, wie ein Tauben-Ey oder Welsche Nuß, länglicht, auch manchmahl rund, dunckel-rothlichter, oder Wachs-gelber Farbe, auch wohl schwärtzlicht oder Aschfarb; etliche sind mit vielen Tüpflein übersäet; etliche haben Schalen, als ob sie von Holtz, und andere, als ob sie von Leder wären. Manche sind weich und leichte, dagegen andere härter und schwerer, und, nachdem sie ihre Nahrung gehabt, eines lieblichen Geruchs und Gewürtz-ähnlichen Geschmacks, dergleichen aber in denen gar harten höltzernen Fasern nicht zu finden, dahero man dieselben von denen übrigen Theilen, wenn sie behöriger massen zu Pulver gemacht worden, absondern muß, als welches gar leichtlich angehet. Man schreibt dieser Kugel, welche zwischen dem 15den Augusti und 8ten September in ihrer besten Krafft seyn soll, gantz ungemeine Wirckungen zu, und soll sie wider die Pest, allerhand Fieber, Ungarische Kranckheit, Schwindel, Kopffwehe, schwere Noth, Schlag-Flüsse, Melancholie, in Augen- und Ohren-Zufällen, und allen andern Zuständen, die von der Kälte

des

des Hirns ihren Ursprung haben, wider das gefährliche Seitenstechen, Hertz-Klopffen Husten, Verstopffung der Nieren und Leber, schwartze Galle, schwere Gebuhrt, Mutter-Beschwerung und andere weibliche Kranckheiten, ja gar wider Bezauberungen dienen. Sie treibet den Schweiß und widerstehet dem Gifft, dahero sie von vielen der Teutsche Bezoar genennet wird. Anderer Tugenden, so dieser Kugel von abergläubischen Leuten zugeschrieben werden, allhier zu geschweigen.

Gemsen-Wurtz, Schwindel-Kraut oder Schwindel-Wurtz, ist ein Gewächse, welches mehrentheils nur an denen Orten, wo sich die Gemsen aufhalten, gefunden wird. Die Wurtzel ist bleich-grün, fast eines kleinen Fingers dick, etwas schuppicht und mit Gelencken unterschieden, woraus lange und weisse Zäserlein hervor wachsen; ihr Geschmack vergleicht sich mit dem ausgepreßten Süßholtz-Safft. Der Stengel ist rund, grün, hohl, rauch und zuweilen Ellen hoch, auf dessen Gipffel ein Knöpflein sitzet, daraus ein gestirntes Gold-gelbes Blümlein wird. Wenn diese vorbey, so flieget der darauf folgende schwärtzlichte Saamen mit seiner weissen Wolle davon; die Blätter sind länglicht-rund, haarig und gekerbt, und hängen an langen Stielen. Dieses Gewächse soll seinen Nahmen daher haben, weil es ein sonderbares Mittel wider den Schwindel, und die in denen hohen Gebirgen und Stein-Klippen wohnende Gemsen, ohne Zweifel sich davor zu präserviren, die Wurtzeln desselben gerne essen; um welcher Ursache willen es auch von denen Gemsen-Jägern und Wild-Schützen, die nach denen Gemsen auf den hohen Felsen herum klettern, sehr gesucht wird, welche doch auch benebens viel Aberglauben damit treiben. Sie eröffnet, ausser dem, die verstopfften Gedärme, treibet den Urin, stärcket das Hertz, und widerstehet dem Gifft, in den Apothecken aber werden allerley Syrupen, Conserven und Latwergen daraus zubereitet, und mit Nutzen gebrauchet.

Gemüse, heissen eigentlich alle diejenigen Speisen, die so weich und schlierig als ein Brey oder Mus angerichtet und auf den Tisch getragen werden, als Milch- und Wasser-Mus, gerührte Eyer, durchgeriebene Erbsen, Kürbis-Mus u. s. f. Siehe Zugemüs.

Geneste, siehe Ginst.

Genet, ist eine Art eben nicht grosser, doch wohlgewachsener Spanischer Pferde.

Genette oder *mords à la Turque*, heißt ein Türckisches Pferde-Gebiß, dessen Kinn-Kette von einem Stücke, und als ein grosser Ring gemachet ist; wenn man ein Pferd zäumet, stecket man ihm das Kinn durch diesen Ring.

Genick fangen, heißt bey der Jägerey einem Stücke Wild mit einem Messer oder spitzigen Stahl einen Stich ins Genicke geben. Beym Abjagen soll ein ieder Weydmann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren Hirsch mit dem Messer Genick fange, sondern mit dem Hirschfänger demselben einen Fang gebe, und zwar so soll der Fang nicht nach dem Geschleide zu, sondern gegen die Hertz-Kammer geschehen; das Wildpret und Rehe hingegen sollen nur mit dem Messer Genick fangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf-Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es sich mit dem Genick fangen nicht wohl schicken, denn ie stärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Weydemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirschfänger billig gefangen und erleget werden muß.

Geniessen, siehe Genüß.

Geniester, Genster, suche Ginst.

Genziana, siehe Entzian.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Augusto fängt, da er schon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepineisch, wenn man bey einem Jagen das erst gefällte Wildpret, weil es noch warm ist, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und samt dem mit dem Schweiß vermischten Brote denen Jagd-Hunden zu fressen giebet, solches heisset Genüß geben oder Pineischen, das Fressen selbst aber Genüß oder Gepineisch. Mit dem Geniessen oder Genüß geben eines Leithundes muß ein Jäger sehr behutsam gehen, und vor allen seinen Leit-Hund judiciren, ob er emsig und hitzig oder faul und kaltsinnig suchet, welchen beyden Mängeln er mit Verstand abzuhelffen wissen muß: Denn dem hitzig- und begierig-suchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn sonst würde er übel ärger, und ihn damit noch hitziger machen; die beste Hülfe aber bestehet darinnen, daß er denselben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lange schiessen lässet, demselben nicht mit starcker Stimme, noch zu offt zuspricht, auch ihn auf keine frische Fährte bringet, oder ihn was lebendiges sehen lässet, und dergleichen. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er solchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit frischem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirsch-Fährte desto besser und williger zu suchen. Solte er es das erste mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfähret aber mit dem Genüß geben folgender Gestalt: Als erstlich wird ein Hirsch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite etwan in ein Gesträuch, vornemlich aber ausser dem Winde gelegt, hernach dessen kurtz Wildpret gespaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausgeschnitten, mit Schweisse bestrichen und zwischen die Vorder-Schale des Hirsches oder Thieres dergestalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn macht man mit

einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritt gewöhnlicher massen eine Spur bis zum Thier, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind mit dem Zuspruch, Rechtgeben, und Ablieben, bis zu diesem Bissen, und lässet ihm solchen, doch daß er sich darnach bemühen muß, heraus aus der Schale genieſſen, liebet ihn hierauf mit guten Worten, und dem eichenen Bruche wohl ab, und trägt alsdenn, wenn er zween oder drey Bissen genossen, denselben wiederum von dem Thiere ab und hinweg, bis er solches nicht mehr sehen, und also nicht wiederum nach demselben riechen kan, da man ihn denn aufs neue suchen und genieſſen lässet: Denn wenn der Hund etliche mahl nach dem Genüß also ausser dem Winde gebracht wird, daß er nicht weiß, wo dasselbe gelegen, so greifft er gleich wiederum zur Erde solches zu suchen, und wird also zum Suchen desto besser aufgemuntert.

Genüß-Jagen, ist das erste Jagen im Jahre, zur Hirsch-Feiste oder Schwein-Hatz-Zeit, da denen Jagd-Hunden mit besondern Ceremonien der Genüß gegeben, und dabey mit den Hörnern geblasen wird.

Gepfneisch, siehe Genüß.

Gerade, wird nach denen Sächsischen Rechten alle dasjenige Haus und Kasten-Geräthe genennet, welches einer Frauen, nach ihres Mannes Tode in der Erbtheilung zu voraus gesetzet wird, oder nach dem Todes-Fall des Weibes denen Töchtern, oder wo diese nicht vorhanden, denen Freunden weiblichen Geschlechts von der Mutter her erblich zufället. Sie ist entweder die volle oder Nifftel-Gerade u. s. w. Denn an sich gehöret dieses nicht hieher, sondern in die Rechtsgelehrsamkeit. Und ein Wirt muß bey besondern Fällen, wenn er die Rechte nicht verstehet, sich Raths erholen. Siehe Herrn D. Heyms Lexic. Jurid. und Digesta juris Saxon. it. den grossen Deutschen Struv, Lünigs Corpus Juris Saxon. und andere deutsche Rechts-Bücher.

Geräthe, wird von den Weibspersonen die sämtliche Wäsche, und sonderlich das Leinen-Zeug genennet welches sie vorräthig halten, und in der Haushaltung zu dieser und jener Zeit von nöthen haben. Dasjenige Behältniß aber, worinnen sie deraleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kasten oder Geräthe- und Wäsch-Körbe genennet.

Geräuchert Fleisch, wird das frisch in die Feuer-Mäuer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleisch genennet; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden. Siehe Räuchern.

Geräusche, wird mit einem Worte das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren genennet.

Gerben, siehe Hesen.

Gerber-Baum, Sumach, Schmack, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher in Italien, Franckreich, Portugall und Spanien an felsichten Orten wild wächset, bey uns aber in vielen Gärten zur Zierde gepflantzet wird. Er wächset vier, fünff und mehr Ellen hoch, hat viele zarte Aeste, welche mit einer dunkel-braunen rauhen oder wolligten Rinde, sonderlich gegen die Spitzen zu bekleidet, und inwendig voller Marck sind. Weil auch diese rauhe Rinde dem Bast der neu aufgesetzten Hirschkolben gleich siehet, so nennen ihn einige Hirsch-Baum. Aus denen Aesten wachsen Rippen, daran je vier oder fünff paar rauhe eingekerbte Blätter, den Ebereschen- oder Vogelbeer-Blättern gleich hängen. An den Gipffeln der Aeste zwischen den Blättern kommet im May eine röthliche krause Blüthe herfür, daraus wird nachgehends eine traubliche gerad aufstehende Frucht, welche aus vielen rothen Körnern bestehet, in denen ein glatter und platter Saame, wie eine Linse, verborgen liegt. Diese Frucht bleibet über Winters am Baume, die Blätter aber fallen ab. Die Wurtzeln laufen gantz flach in der Erden weg, und greifen nicht tief ein. Er kan die Winter-Kälte wohl vertragen, und darff deswegen, wenn er drey Jahr überstanden, weder eingebunden noch verwahret werden; so nimmt er auch so wohl mit schlechten steinigten, als gutem Grund vorlieb, wiewohl dieser seinen Wachsthum mercklich befördert. Er kan zwar aus seinem Saamen fortgebracht werden, aber viel schneller und gewisser durch die Brut, welche er um den Stamm herum auszustossen pflegt, welche man ihm von Zeit zu Zeit benehmen muß. Von denen Spaniern, welche gantze Aecker voll dieser Bäume, so gut als wir die Weinberge pflegen, werden die jährlichen Schößlinge, so Ellen hoch gewachsen, abgehauen, getrocknet, gepülvert, und das Leder, sonderlich aber den Corduan, damit zuzubereiten, gebraucht; bey uns aber wird er nicht zum Nutzen, wie in Spanien, sondern, wie obgedacht, nur zur Zierde, in den Gärten gezogen. Der Saame dienet wider Bauchflüsse, Blutspeyen und Blutharnen, gestossen in einer Brühe eingenommen: äusserlich wider Entzündungen, böse Geschwüre, faules Fleisch und dergleichen. In Rosen- oder Wegerich-Wasser geweicht, und die Augen damit bestrichen, soll sie für den Blattern bewahren; die Blätter aber in Clystier gebraucht, die rothe Ruhr stillen.

Gerber-Lohe, siehe Lohe.

Gerecht, achet ein Stamm oder Baum, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachsen und gleich spaltig ist. Das Gegentheil siehe unter dem Wort Schnellgehend.

Gerecht, s. Forst-Gerecht, Jagd-Hirsch- und Holtz-Gerecht.

Gereichen, heiß, wenn der Weidmann den Habicht nachfliegen lässet.

Geren, ist ein zum Fischfang gehöriges Instrument. Siehe Aalgabel.

Gereut-Lerche, ist ein kleiner Vogel, welcher zwar an der Farbe einer Lerche, an der Bewegung seines Schwantzes, und in andern Stücken aber einer Bachstelze sehr gleich kommt: Denn an der Brust ist er düpfflicht oder sprenckelicht, wie eine Lerche, am Kopff und Rücken aber Aschenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermischet, der Schwantz hingegen ist einfärbig, wie der Schwantz an denen Lerchen. Der Schnabel ist gäntzlich, wie ein Bachstelzen-Schnabel, doch nicht so schwartz, sondern an der Farbe, wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, wie der andern Bachstelzen, also daß dieser Vogel, (welcher, wie vorgedacht, gleich einer Bachstelze, mit dem Schwantze zittert) mehr eine Gereut-Bachstelze, als Gereut-Lerche genennet werden kan. Den Vornahmen Gereut haben sie daher, weil sie zu der Zeit, da sie die Brut antreten, und den gantzen Sommer über an bergigten Gegenden, und meistens wo Holtz ausgereutet wird, sich aufzuhalten pflegen. Ihre Eyer legen sie an oder unter alte Stöcke und Baum-Wurtzeln, in Wachholder-Büschlein, oder auch nur ins blosse Gras, und brüten solche im Junio oder Julio aus, angesehen sie ihre Brut erst um Jacobi endigen. Wenn man währender solcher Zeit nahe zu ihrem Nest kommt, so verrathen sie sich selbst mit vielem Geschrey, dabey sie immerdar die Würme, so sie denen Jungen bringen wollen, im Schnabel behalten. Ihr Strich gehet gleich mit Jacobi an, und währet bis Bartholomäi, sie werden aber niemahls mit grossen Schaaren gesehen, sondern pflegen sich auch an denen Orten, wo sie in grosser Menge brüten, so stille davon zu machen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen. Der Widerstrich dieses Vogels ist im April, da man denn in der Mitten dieses Monats einen lustigen Fang mit ihnen anstellen kan: Denn es erwehlt dieser Vogel sich gewisse Bäume, auf welchen er seinen Gesang verrichtet, und von denen er im vollen Singen, nach Art der Lerchen, iedoch nicht in einem Kreis wie die andern Lerchen, sondern gerade in die Höhe steiget, und auf die Gipffel der Bäume sich wieder nieder lässet: Wenn man nun unter solchen Bäumen eine andere Gereut-Lerche, nemlich ein Männlein mit abgeschnittenen Flügel-Federn, deme, gleichwie bey dem Fincken gedacht, ein natürlich krumm gewachsenes, und an der Spitze mit ein wenig guten Vogel-Leim beschmiertes Spreißlein auf den Schwantz gebunden ist, lauffen lässet, wird diejenige, welche sich alldort ihren Stand erwehlet, gleich als blind im Zorn auf sie herunter fahren, und an dem aufgebundenen mit Vogel-Leim beschmierten Spreißlein sich eben auf diese Art fangen, wie die Fincken. Sie können auch zur Zeit des Strichs auf einem Herd gefangen werden, wenn man solches Fanges halben einige Gereut-Lerchen, die des Jahrs vorher gefangen worden, verhält, damit sie erst um solche Zeit, wie andere verhaltene Vögel, ihren Gesang verrichten. In ihrer Freyheit nähren sie sich mit allerley Gewürme, in ihrer Gefangenschafft aber wollen sie erstlich mit frischen Ameis-Eyern, oder mit Heuschrecken, denen die Füsse weggerissen worden, damit sie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gefüttert seyn, bis man sie nach und nach mit untermengten süssen Quarck, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Kefich vorlieb, und dauret sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezehlet, ist grösser denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde helle Augen, einen starcken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, schwartze scharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch behertzt, so daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreiffet.

Geridon, siehe *Gueridon*.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser wegfliesset. Ein Mahl-Gerinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; das wüste Gerinne ist der Raum ausserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen unnöthige Wasser weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schutz-Bretern versetzt, damit das Wasser alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Wintzer das unterste Wurtzelwerck des Weinstockes.

Geröhricht, oder das Rohr- und Schilff-Gewächse, wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offt einfallend- und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurtzer Zeit der gröste Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam lässet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen l. 4 c. 5 hievon geschrieben: "Dieses Uibel, spricht er, ist, wo es einmahl überhand genommen, schwerlich auszurotten; denn schneidet man es mit einer Sichel oder Sense ab, so wächset es nur desto besser; wolte man es mit einer Fackel auszubrennen

„suchen, so würde es durch die Asche nur geiler „und fruchtbarer hervor kommen; mit den „blossen Händen liesse es sich wohl einiger mas„sen abbrechen, aber die tieff geschlagene Wur„zel nicht ausreissen. Auch der Pflug würde „ihm nicht leichte etwas angewinnen konnen, „weil seine hart in einander verwachsene und „verwickelte knollichte Wurtzeln viel zu tieff „stünden, als daß man solche aus dem Grunde „zu heben und zu reissen würde vermoglich „seyn.„ Folgendes Mittel wird als eines von denen besten und bewährtesten, so darwider gebraucht worden, gerühmet: Man fahre nemlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich die Hunds-Tage anfangen, und zwar in dem Neumonden, oder, so man es nicht also richten kan, nur von dem ersten Julio bis auf den zehenden desselben, item von dem ersten Tag des August-Monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich herum, und haue mit einer scharffen Sense das Rohr und Schilff unter dem Wasser nach einander ab; wenn nun das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonnen erhitzet ist, so wird durch solche Sonnen-Hitze die natürliche Wachsthums-Krafft von der Wurtzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nach einander verderben und abstehen muß. Und so verfährt man etliche mahl, so offt nemlich dies Gezeug nachwachsen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer je mehr und mehr davon gesäubert und gereiniget werden wird. Einige wollen, man solle den mit Geröhricht bewachsenen Teich, nachdem er im Herbste gefischet worden, leer und unbesetzt stehen, und im Winter nicht weiter anlassen, als daß die Höhe des Wassers nur eine Spanne oder höchstens anderthalbe an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am stärcksten ist, über das Wasser hinaus rage; wenn nun das Wasser im Winter starck gefroren ist, soll man solches, aussen herum am Lande, auf zwey oder drey Schritt weit von dem Geröhricht aufeisen, und das Wasser wieder in den Teich lassen, dasselbe würde das Eis anfangen zu heben, das Eis aber das Geröhricht mit samt der Wurtzel gemach aus der Erden ablösen, und aus dem Grund reissen, die hernach, wenn das Eis hinauswerts, gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelassen worden, leichtlich heraus zu bringen wären; das Anlassen, Aufeisen, und Herausschaffen des Geröhrichts müste aber zu einer solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche haben wollen, daß man die Sensen, womit man das Rohr abhauet, mit Eidexen-Blut, oder mit Baum-Oel, darinnen man Blindschleichen sterben, und das Baum-Oel-Glas feste verbunden Jahr und Tag stehen lassen, auf der Schneide bestreichen solle, weil der Gifft das Geröhricht nimmermehr wieder ausschlagen lassen würde, haben wegen der dabey obschwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden, zumahl da der Zwiebel-Safft an die Sensen geschmieret, gleichen Effect als der Gifft, iedoch aber ohne alle Gefahr thun solle. Indessen, wo nun Geröhricht einmahl ist, da muß ein Hauswirt sehen, daß er davon einigen Nutzen ziehen konne. Ja nach gewissen Umständen ist es nicht einmahl rathsam, alles Geröhricht auszurotten. Wo grosse Städte, da braucht man das starcke Rohr zum berohren, gipsen und bauen, ingleichen in denen Gärten, it. zu Woll- und Leinewand-Manufacturen. Man macht aus dem andern allerhand Rohr-Schilff- und Binsen-Decken zum Packen und zu andern Geschäfften. Das Rohr dienet auch zum Feuerwerck, die Asche davon dünget gut, und dergleichen. Auf alles dieses hat ein Wirt zu sehen, und allenfalls, wenn es nicht gantz auszurotten, oder das Fischwesen auch nichts bedeutet, diesen zufälligen Nutzen mitzunehmen. Ja an einigen Orten ist man genöthiget, das Rohr gar zu pflantzen. Siehe den Art. Rohr. In solchen besondern Dingen lassen sich keine allgemeinen Regeln geben. Sondern die Regel ist diese: Der Hauswirt folge der Anleitung der Natur der Dinge und derer besondern Umstände; dadurch lasse er seinen Fleiß regieren: Wider beydes zu handeln, ist nicht rathsam. Wann er einen bessern Nutzen nicht haben kan, so nimmt er mit dem geringern, ja offt auch nur damit vorlieb, wenn er nur einen Schaden directe oder indirecte verhütet. Das ist eine Grund-Regel der Genügsamkeit und Zufriedenheit, die man bey widrigen Dingen in der Wirtschafft so nöthig hat, welche ihre Mühseligkeit versüsset und den allzu eigennützigen und unruhigen Eigensinn der Wirte unterdrucket.

Gerste, ist ein bekanntes Getraide, welches auf einem kürtzern Stengel oder Halm als der Weitzen und Roggen wächset. Dieser Halm ist gemeiniglich in fünff, manchmahl auch in sechs Knoten oder Gelencken abgetheilt; aus einem ieglichen dieser Knoten wächset ein Blat, welches bey nahe den gantzen Halm umgiebet, und wenn dieser in die Erde zu liegen kommet, oder nur an selbiger gedrucket wird, schläget eine Wurtzel da heraus, die hernach ihren besondern Halm treibet, und wodurch die Vermehrung dieses und anderer Arten des Getraides geschichet; davon Hn. Hofrath Wolffs Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides nachzulesen. Die untersten Blätter sind schmäler, als die am Weitzen, die andern auch öffters breiter. Zu oberst auf denen Halmen stehen die Aehren, worinnen die Gersten-Körner stecken, welche an zweyen Enden spitzig, in der Mitten aber dicke sind und feste in ihren Bälalein stecken; an dem obersten Ende derselben haben sie rauhe und lange Spitzen, und sind von einer licht-gelben Farbe; diese Spitzen, wenn man sie durch ein Vergrosserungs-Glas betrachtet, sehen wie eine Rohre aus. Herr Hofrath Wolff hat wahrgenommen, daß bey den Körnern, die den Brand haben, in den Spitzen hin und wieder etwas schwartzes stecket, welches die gantze innere Höhle dergestalt erfüllet, als wenn eine Röhre verstopffet wird, woraus er eben die Ursache des Brandes abnehmen will, wie unter diesem Wort angeführet zu finden. Die Wurtzel be-

ſtehet aus vielen kleinen Fäſerlein. Den Aehren nach iſt die Gerſte unterſchiedlich, denn etliche hat zwo, etliche vier, etliche ſechs Zeilen oder Reihen Körner, darunter die erſte am beſten zum Maltz; die andern aber ſehr wohl zum Gemüſe, Grütze, Grieß und Graupen angewendet werden können. Der Haupt-Unterſchied aber beſtehet in der Winter- und Sommer-Gerſte. Die

Winter-Gerſte wird ſparſamer als die Sommer-Gerſte gebauet, weil ſie zum Waſſer-Färben und Bierbrauen nicht ſo tauglich als dieſe iſt: Denn ſie hat keine ſo erfüllte, ſondern nur flache Korner. Hingegen iſt die Winter-Gerſte zum Mahlen beſſer, dieweil ſie ſchmackhaffter Brot und Gemüſe giebet. Sie ſchockt und ſcheffelt auch beſſer, als die Sommer-Gerſte, und mäſtet ſchier ſo gut, wenn man ſie zum Vieh-Futter gebrauchet, als dieſe. Wer alſo Winter-Gerſte bauen will, der muß ſie in einen noch beſſer, als Weitzen-Feld gedüngten, wohl zugerichteten, und damit ein kalter Winter nicht daran mercklichen Schaden thun, oder dieſelbe gar verderben möge, an einer warmen Lage befindlichen Acker fein dicke ſäen, und zwar, da der Acker nur erſt zur Saat gepflüget worden, und noch gantz friſch und neu iſt. Der Saame muß nur ſelbiges Jahr gewachſen ſeyn, und iſt die Saam-Zeit noch vor dem Weitzen, nemlich in der erſten Herbſt-Monats-Woche, oder vierzehen Tage vor Michaelis. So bald ſie eingeſäet iſt, muß man, wo es vonnöthen, die Waſſer-Furchen zu machen nicht vergeſſen, damit das Schnee- und Regen-Waſſer im Acker nicht ſtille ſtehen, und die Saat erſauffen, ſondern fein gemächlich ablauffen möge. Man darff die Winter-Gerſte nicht, wie etwan den dickſtehenden Winter-Weitzen oder Winter-Roggen, abhüten: Denn der Winter pfleget ſchon die Uibermaaſſe wegzunehmen; hingegen iſt ihr das Jäten nützlich, aber das Schräpffen ſelten nöthig. Vor der Reiff-Zeit muß man ſie eine Zeitlang wegen der Sperlinge und Tauben hüten laſſen. Die Erndte betreffend, (welche die erſte im Getraide iſt, und noch wohl vor Johannis Baptiſtä geſchiehet) iſt am rathſamſten, daß die Winter-Gerſte mit der Sichel abgeſchnitten, und nicht mit der Senſe abgehauen werde. Die

Sommer-Gerſte hat völligere Körner, als die Winter-Gerſte, und erfordert einen guten Boden, worauf das Jahr vorher der Winter-Rieben, Winter-Weitzen oder Winter-Gerſte, auch wohl Winter-Korn geſtanden (wiewohl dieſer Acker lieber zum Haber gebraucht wird) man nimmt auch gerne die Kraut-Aecker dazu, oder aber dasjenige Feld, das man über Winter nicht beſtellen können; oder es wird auch ein Stücke von der Brache zur Gerſte gedünget, der Miſt hiezu etwan im October im alten Monden ausgeführet, bald gebreitet, und auch noch im alten Monden untergeſtürtzet, hiernächſt der Acker im Früh Jahr, wenn er allzu zäh und rauh wäre, gerühret, wo es aber nicht ſonderlich nöthig befunden wird, nur gleich eingeegget, und ſo lange nach der Länge und in die Qveere überfahren, bis die Roſer und grobe Erdſchollen zerbrochen, und man ſiehet, daß es genug iſt; worauf im April zur Saat geackert wird. Am beſten und an der Frucht gar mercklich zu ſpüren iſt es, wenn drey mahl zur Gerſte geackert, nemlich erſtlich geſtoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demſelbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerſte auch wohl zu wachſen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreiſſen; es wird auch ſolcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein geſäet. Kleinkörnigte Gerſte, die nicht recht ſpitzig iſt, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am beſten. Die Saam Zeit der Gerſte, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unſauberer Witterung gar leicht erfrieret, und umſchlägt, gehet ſonſt insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig iſt; wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde iſt, daß es hinter der Eggen fein ſtäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber ſoll man einkleiben,
Die Gerſte aber einſtäuben.

Etliche richten ſich mit ihrer Gerſten-Saat nach den Fröſchen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht ſchreyen, oder dieſe zu blühen anfangen. Sonſten pflegen ſich die alten Bauers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Läſſet ſich der früh-geſäete Haber wohl an, ſo ſäen ſie Früh-Gerſte; will aber der Früh-Haber nicht fort, ſo eilen ſie mit dem Gerſten-Säen auch nicht ſehr; ſie ſagen auch, wenn die Gerſte geſäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, ſo gerathe ſie am beſten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weyhnachten keine Gerſte ſäen, weil ſie in den Schoß-Bälgen ſtecken bleiben ſolle. Wenn groſſe Dürre in der Saat-Zeit einfället, ſo muß die Saam-Gerſte zuvor eingegvellet werden, denn alſo gehet ſie lieber auf; dahingegen, wenn ſie nicht eingegvellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, ſo höher und im trockenen bleiben, mit dem Wachſen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerſte ſehr zweywüchſig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerſte acht gegeben, gefunden, daß ſie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick geſäet werden müſſe. Endlich muß der beſäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeegget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerſte in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit ſie hernach deſto beſſer und genauer zu hauen, und reiner zu harcken oder zu rechen ſeyn, auch die Feuchtung in einfallender groſſer Dürre behalten möge, welches der Gerſten ein groſſer Nutzen iſt. Man pflegt auch die in geilem Erdreich ſtehende Gerſte, wie den Weitzen zu ſchräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entſtehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Nicht zu naſſe und nicht zu

trockne,

trockne, ingleichen nicht zu geile Aecker werden überhaupt zur Gerſte erfordert. Die ſchwere Gerſte, welche im Waſſer niederfällt, iſt zum Saamen zu erwehlen. In niedrigen Feldern nimmt man bey dem Säen die Hand voll, in den höhern aber nur halb, iedoch wirfft man allezeit, wenn die Hand nicht ſehr groß iſt, gedoppelt. Man muß die Winter-Gerſte ſonderlich dicke ſäen. Andere beſondere Anmerkungen von Vermehrung und Verbeſſerung der Getraide-Früchte und auch der Gerſte, ſiehe in denen Leipziger Sammlungen IV Stück N. 1. Mit dem Abbringen der Gerſte, (welches an manchen Orten, wo nicht viel erbauet wird, oder wo man die ſchmalen und hochgetriebenen Beete hat, mit der Sichel, wo man aber die breiten Beete und viel zu erndten hat, weit behender mit der Senſe geſchiehet) muß man ſich nicht ſäumen, ſondern ſo bald das Winter-Getraide eingebracht, und das Geſtröhde an der Gerſte ſehr weiß iſt, dieſelbe, ehe ſie überſtändig wird, und in Halmen einzubrechen beginnt, abhauen laſſen, und wenn auch theils Winter-Frucht ſo lange ſtehen bleiben ſollte, bis die Gerſte zuvor nieder gelegt, ſo kan es doch bey weitem ſo viel nicht ſchaden, als wenn man zu lange damit harret. Das Harcken, Aufbinden und Einführen, nimmt man alsdenn ſo bald als es möglich vor, wenn nemlich das darunter befindliche Gras nur ein wenig abgewelket iſt: Denn die Gerſte lange liegen zu laſſen, will deswegen nicht rathſam ſeyn, weil nicht allein die Körner ſchwartz werden, ſondern auch die öfftere Benetzung und Wiederabtrocknung einige Krafft ausziehet; und wie geſchwinde fällt manchmahl ein anhaltendes Regenwetter ein, wovon die Gerſte auswächſet und verderben muß. Mit dem Ausdruſch wird es gehalten, wie unter dem Worte Dreſchen mit mehrern nachgeleſen werden kan. Nach dieſem werden die guten Körner auf einen reinen trockenen Boden aufgeſchüttet, und bis zum Verbrauch zur Winters- und Sommers-Zeit mit fleißigem Umwenden wohl in Acht genommen; die geringe oder alte zum Vermältzen nicht mehr dienliche Gerſte, in Ermangelung des Habers, den Pferden verfüttert; item den Schweinen, Maſt-Rindvieh, und arbeitſamen Zug-Ochſen geſchroten, oder auch denen Hünern, Gänſen, Enten und Tauben zum Futter gegeben. Die Uiberkehr gehört vor die Wagen-Roſſe, und das Ausgeſiebte von der Spreu, allwege einen Scheffel davon, mit einem Scheffel geſchroteuer Gerſte vermiſcht, vor die Stutten, wenn ſie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Der vornehmſte Nutzen der guten Gerſte beſtehet im Brauen, wo man ordentlicher Weiſe die Gerſte auſſer der Nutzung in der Vieh-Zucht, noch einmahl ſo hoch, als wenn man ſie roh verkauffet, hinaus bringen kan. Wenn man aber auch nicht brauet, ſo kan man ſie doch höher nutzen, durchs Mältzen, oder Maltzmachen. Hiernächſt iſt ſie auch in der Vieh-Zucht und Maſt, und zwar inſonderheit die geringe Gerſte, die man ſchroten läſſet, ſonderlich bey denen Schweinen zu nutzen. Zum Pferde-Futter dienet dieſe ebenfalls, ingleichen vor Feder-Vieh und nebſt denen daraus gemachten Graupen, zum Verbacken, welchen Falls aber, wenn das Brot zuſammen halten, und wohl ſchmecken ſoll, etwan halb Roggen-Mehl darunter gemenget werden muß. Sonſten giebt die Sommer-Gerſte kein ſo ſchmackhafftes Mehl, als die Winter-Gerſte, iedoch wird dergleichen Mehl zum Klöskochen vors Geſinde beſſer verbraucht, als das Roggene, denn es werden die Klöſſe (Knötlein) mürber, ſind auch, wenn ſie gleich warm weggegeſſen werden, ſchmackhaffter; die kalten aber gehen deſto ſchwerer zu Halſe. Im übrigen iſt noch zu mercken, daß zwey oder mehr jährige Gerſte nicht gerne zum Brauen angewendet und vermältzet werde, weil ſie nicht mehr fein überein wächſet, und daß auch die in gepferchten Aeckern gewachſene Gerſte gleichfalls übel maltze, und das darinnen gebauete Korn blaulichtes Brot gebe.

Gerſten-Boden, heißt zwar überhaupt ein zum Gerſtenbau geſchicktes Land, davon der Art. Gerſte und Arten nachzuſehen, allein eigentlich iſt es in einem Brauhauſe, oder andern Wirtſchaffts-Gebäude derjenige Raum, welcher inſonderheit zu Verwahrung der Vorraths-Gerſte gewidmet iſt. Insgemein muß bey deſſen Anlegung alles dasjenige in Acht genommen werden, was hiernächſt unter dem Wort Getraide-Boden angemercket iſt; inſonderheit aber iſt bey einem Brauhauſe ſehr bequem, wenn der Gerſten-Boden gleich über der Maltz-Tenne oder Weichkammer, ſo dergleichen abſonderlich verhanden, angebracht, und dergeſtalt eingerichtet iſt, daß aus demſelben eine Schütte oder Ablaß, das iſt ein viereckigtes mit Bretern eingefaßtes und oben mit einem Rumpff verſehenes Loch, hinab und juſt über den Weich-Bottich gehe, dadurch die Gerſte ohne mühſames Einſacken und Tragen, auch ohne groſſen Zeit-Verluſt in denſelben gelaſſen werden kan.

Gerſten-Graupen, ſiehe Graupen.

Gerſten-Korn, hat viererley Bedeutung: Denn 1) wird es vor ein iegliches Saam-Körnlein von obbeſchriebenem Getraide, nemlich der Gerſte genommen. 2) Vor einen Zufall am Auge, allda ſich zuweilen in dem haarigen Rand des Augenliedes, oder etwas darüber hinauf, ein klein hartes Beulgen ereignet, ſo einem Gerſten-Korn faſt gleich kommt. 3) Vor ein Längen-Maaß, da es den zwölfften Theil eines Zolles bedeutet, welcher von den Frantzoſen Ligne genennet wird, und 4) vor ein Apothecker-Gewicht, ſo das zwantzigſte Theil eines Scrupels, oder das ſechzigſte Theil eines Qvintleins ausmachet, und ein Gran heiſſet, deren alſo vier hundert und achtzig auf eine Untze oder zwey Loth gehen.

Gerſten-Mutter, ſiehe Korn-Mutter.

Gerſten-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird an vielen Orten, wo das Heu ſeltſam iſt, an deſſen ſtat, den Winter durch, und weit in den Frühling hinein denen Pferden, auch insgemein dem Rind-Vieh, ſonderlich

derlich den Kühen und jungen Kälbern (denn die Ochſen und das Gälte-Vieh muß ſich mit Haber-Stroh behelffen) gegeben, auch die Schaafe damit ausgewintert. An manchen Orten hingegen wird das Gerſten-Stroh nicht anders, als in äuſſerſtem Futter-Mangel denen Kühen, ordentlich aber nur zum Unterſtreuen, oder dem Gälte-Vieh gegeben. Es muß aber ſo bald es ausgedroſchen, in die Höhe und trocken geleget werden, weil es auf der Erde in den Banſen anlaufen und ſtinckend werden und alſo verderben würde. Es kan auch zu andern Dingen gebrauchet werden. Sonderlich ſchickt es ſich zu Lager-Stäten in die Betten, u. ſ. f.

Gerülle, nennet man alle zum theil unbrauchbare, zum theil auch ſonſt nur zur Seite geſetzte Mobilien und Hausgeräthſchafft, ſo man bis zur Ausbeſſerung oder zufälligen Gebrauch in einem verſchloſſenen Raume aufzubehalten pfleget.

Geſäme, darunter wird gemeiniglich der Saame ſo vieler und mancherley Kräuter, Blumen und Küchen-Gewächſe verſtanden. Dieſer Saame muß bey ſchönem ſtillen Wetter im Abnehmen des Mondes geſamlet werden, wenn das Kraut davon gantz welck und dürre worden. Es befindet ſich aber in einem ieden Saamen-Korne ein öligter Liquor, welcher wenn er conſerviret wird, den Anfang des Lebens abgiebet. Dieſer Lebens-Safft kan im Gegentheil nach der Beſchaffenheit der Quantität und Qualität in dem Saamen eines Gewächſes bey einem eher, bey einem andern langſamer vertrocknen, und derohalben hat man bey dem Aufbehalt des Geſämes nicht nur ſehr wohl Acht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzu feuchter Lufft, noch auch in überflüßiger Wärme liegen gelaſſen werde; ſondern es iſt auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne Unterſcheid die Fruchtbarkeit der Saamen-Körner auf eine gewiſſe Zeit, ja gar auf 10 Jahre hinaus ſetzen. Einige davon als Zwiebeln, Knoblauch und Mag-Saamen ꝛc. halten ſich in ihren eigenen Hülſen oder Knöpfflein; den Gurcken und Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen, die fettkörnig, gehen die Mäuſe gerne nach. Endlich iſt auch einem beſorglichen Haushalter zu wiſſen nöthig, wie viel Jahre ein iedes von dem Geſäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu mercken, daß alles runde und groſſkörnige Geſäme ein Jahr länger gut bleibe, als das platte und kleinkörnige, weil dieſes letzte eher austrocknet; auch iſt nicht aller Saame gleich im erſten Jahre von einer recht wirckenden Krafft. Dannenhero wird nachfolgende Alphabetiſche Specification derer meiſten bekannten Geſäme ihren Nutzen finden: Es ſind erſtlich die Jahre angemercket, wie lange der Saame aufs höchſte gut bleiben kan, ſo wie es die Erfahrung beſtätiget und ſodenn das beſte Alter, darinnen der Saame zum ſäen tüchtig und geſchickt: Als

Ackeley	4	Jahr	2
Anemone	3	"	1
Angelica	2	"	1
Anis	3	"	2
Artiſchocken	4	Jahr	2
Boldrian	2	"	1
Balſam	3	"	1
Baſilicken	3	"	1
Baſternack	2	"	1
Bete	4	"	1
Blatteria	1	"	"
Blumen-Kohl	3	"	3
Bohnen	5	"	1
Cardobenedict	1	"	"
Carotten	2	"	1
Cichorien	2	"	1
Convolvulus	2	"	1
Endivien	2	"	1
Erbſen	3	"	1
Fenchel	2	"	1
Finger-Hüte	2	"	1
Flos Africanus	2	"	1
Gelbwurtzel	1	"	"
Gold-Blumen	2	"	1
Gurcken	6	"	2
Katzen-Kraut	3	"	1
Kerbel	2	"	1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4	"	2
Korn-Blumen	3	"	1
Kreſſe	4	"	2
Kürbiß	4	"	2
Lattig	3	"	1
Lauch	1	"	"
Lupinien	2	"	1
Majoran edle	1	"	"
grobe	2	"	1
Malva	2	"	1
Mangolt	4	"	1
Mariendiſtel	4	"	2
Maſtblumen	2	"	1
Meerglöcklein	18	"	1
Melden	2	"	1
Meliſſen	2	"	1
Melonen	6	"	2
Mahn	1	"	"
Möhren	2	"	"
Mutter-Kraut	1	"	"
Nelcken	5	"	3
Nießwurtz	2	"	"
Ochſenzung	2	"	"
Orobus verus	2	"	"
Paſtinack	2	"	1
Peonien-Roſen	3	"	2
Peterſilie	5	"	2
Pimpinellen	2	"	1
Portulac	3	"	2
Rabies	4	"	2
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleinſten gehalten wird	3	"	2
Rettig	4	"	2
Rheinfahren	3	"	2
Ritterſporn	2	"	1
Rüben	2	"	1
Roſen	2	"	"
Peonien	3	"	2
Salat	4	"	1
Saueramp[f]	2	"	"
Sellerie	2	"	"
Senff	6	"	2

Sonnen-

Sonnen-Blumen	4	=	2
Spargel	4	=	1
Spinat	2	=	c
Stein-Klee	4	=	2
Thymian	2	=	=
Thlaſpi Cand.	2	=	=
Tulipanen	1	=	=
Veilwurtz	2	=	=
Wermuth	3	=	1
Winter-Roſen	2	=	=
Yſop	2	=	=
Zuckerwurtz	2	=	3
Zwiebeln	2	=	1

Wer von mehrern Geſäme die Nachricht verlanget, wie viele Jahre eines ieden Gewächſes Saame dauren könne, der wird ſolche finden in des Pater Carteuſer ſeinem Niederländiſchen Garten-Büchlein.

Geſäumte Breter, werden diejenige genennet, wo der Klotz, daraus ſie geſchnitten worden, vorhero an allen vier Seiten durch einen Schnitt der Schwarte benommen, ſo, daß hernach die Breter vollkantig werden.

Geſang, ſiehe Gelock.

Geſcheide, alſo werden von denen Jägern die Gedärme der wilden Thiere genennet.

Geſchencke, ſind Gaben an Geld und Sachen, welche man in der Wirtſchafft über den Lohn, und alſo eigentlich umſonſt, und, wie es die Natur der Sache mit ſich bringen ſolte, nach freyer Willkühr, guten Freunden, Dienern der Communen, Kindern und Geſinde, bey verſchiedenen Gelegenheiten und Zeiten geben ſolte und konte, die aber an vielen Orten nach einem ſtrengen Herkommen mit Zwang und mit groſſer Laſt, und Verderb der Wirtſchafft, ja unter verſchiedenen Misbräuchen, gegeben werden müſſen und überhaupt gefordert werden. Daher unter die hauswirtliche Ausgaben an vielen Orten ein groſſes vor ſo genannte Chriſt- oder Weihnachts- Neu-Jahrs- Oſter-Eyer, Paten- und Gevatter- und Hochzeit-eſchencke, ja faſt bey allen Tritten und Schritten denenjenigen, die doch ihren Lohn ſchon haben, an abſonderlichen Geſchencken und an Trinckgeldern, Diſcretions und Präſenten gereichet werden muß. Die Liebe, die Danckbarkeit, die Wohlthätigkeit, und Freygebigkeit ſind Tugenden, die allerdings ein gemäßigtes Verſchencken auch in der Wirtſchafft erfodern. Allein theils wird auch Wolluſt, Stoltz und Verſchwendung damit getrieben, ja ſo gar Ungerechtigkeit offters unter dieſem Schein ausgeübet, theils wird von andern, die gerne geſchencket haben wollen, Eigennutz und Grobheit, ja ebenfalls viele Ungerechtigkeit und Beläſtigung unter dem Nahmen der Geſchencke und Accidentien begangen. Daher die Policey ſchon längſt dieſer Laſt den Wirtſchafften abzuhelffen geſuchet hat.

Geſchiffret, ſuche Schiffren.

Geſchirr, ſiehe Schiff und Geſchirr.

Geſchirr-Holtz, Geſchirr-Kammer, Geſchirr-Meiſter, ſuche unten Schirr-Holtz, Schirr-Kammer, Schirr-Meiſter.

Geſchlagen, ſiehe Schlagen.

Geſchleiff, wird der Bau oder die Wohnung genennet, welche ſich der Biber über dem Waſſer an dem Ufer mit ſonderlichem Fleiß zuzurichten weiß. Siehe Biber.

Geſchlincke, wird von dem Eingeweide des Rindviehes die Lunge und Leber genennet alſo ſagt man Kälber ingleichen Rinds-Geſchlincke.

Geſchloſſene Zeit, wird genennet, wenn die Aecker, Wieſen, Holtzungen oder Fiſch-Waſſer gehäget werden, alſo, daß man die erſten drey nicht mit dem Viehe betreiben, in denen letztern aber nicht fiſchen oder krebſen darff. Dieſe Zeit wird nach dem Herkommen oder auch durch Policey-Geſetze verſchiedentlich nach der Natur dieſer Dinge und der Landes-Gegend beſtimmet. Daher man hierinne nichts allgemeines ſagen kan. Die Tage Jacobi, Georgii, Michaelis, Martini, ſind ſonderlich merckwürdige Zeiten in der Wirtſchafft. Ein Wirt muß ſich nach dieſen Zeiten in ieder Gegend erkundigen.

Geſchmeide, heiſſen die ſo vielfältige gold- und ſilberne und mit koſtbaren Juwelen verſehene Zierathen, derer man ſich zu einem Ausputz an den Händen, am Hals, Ohren oder ſonſt am Kopff und auf der Bruſt bedienet. Es beſtehen dieſelben in Agraffen, Anckern, Angehencken, Arm-Bändern, Batzen, Bämmelgen, Braſſeletten, Creutzgen, Eſclavagen, Flimmer-Nadeln, Hals-Bändern, Ketten, Ohrgehencken, Perlen, Ringen, Schnüren, Spangen u. ſ. f. Geſchmeide Käſtgen, worinnen man dieſes Geſchmeide verwahret.

Geſchöpffet, iſt ein Falckenier-Terminus, und wird geſagt, wenn die Habichte an einen Bach zum Baden oder Trincken geſtellet werden.

Geſchrencke, ſiehe Schrencken.

Geſchröt, wird das Gemächte oder der Hoden-Sack an den Pferden männlichen Geſchlechtes genennet, welches in allen Farben der Pferde gantz ſchwartz, klein, gleich und überein groß, auch wohl aufgeſchürtzt ſeyn ſoll, maſſen ſolches ein Anzeichen eines geſunden, ſtarcken und roſchen Pferdes iſt, zumahl wenn daſſelbe über dieſes einen kurtzen und ſchwartzen Schafft oder Schlauch hat. Es ereignen ſich manchmahlen Geſchwulſten an dieſem Theile, dafür nehmet dürren Leim, der zuvor auch iſt gebrauchet worden, klopffet denſelben und reutert ihn durch ein Sieb, thut Eßig, Theriack und Saltz darunter, daß es ſo dünne wird, wie ein Mus, beſtreichet dem Pferde das Geſchröt und den Schlauch damit; wenn es dürre wird, ſo kratzet es wieder ab, und beſtreichet es wie zuvor, und zwar je öffter je beſſer, biß die Geſchwulſt vergehet. Oder ſtoſſet Hauswurtz, Weitzen-Kleyen, Rauten, mit Baum-Oel und Eßig zu einem Mus, laſſets warm werden, und ſalbet den Schaden damit; oder ſiedet einen Strehnen von flächſenem Garn, der erſt geſponnen iſt, in Waſſer, und bindet es dem Pferde über auf die Geſchwulſt täglich zweymahl, ſo warm, als es

erleiden

erleiden kan; das muß man acht Tage continuiren, und allewege frisches Garn von ermeldter Beschaffenheit darzu nehmen, so wird es heilen. Wenn auch das Geschröt zu hart und zu groß ist, so nehmet neue Butter im May, die nicht gewässert ist, und schmieret den Gaul damit, es lindert und zeucht die Geschwulst aus. Wenn ein Pferd von einem Schlag oder Schuß am Geschröte geschwollen ist, so siedet Brunnen-Kreß, und leget es ihm so warm es solches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen Topff, thut Alaun und Eisen-Kraut darein, giesset ein wenig Wein daran, decket es wohl zu, und lasset es wohl sieden, hernach waschet dem Pferd alle Tage zwey oder dreymahl, so warm als es dasselbe erleiden kan, den Schlauch und das Geschrote damit; oder siedet Hopfen und Hopfen-Saamen wohl in Wein-Eßig, lasset den Dampff an die Geschwulst gehen, und bähet sie wohl damit, so wird sie sich bald verlieren, und das Pferd wieder gesund werden.

Geschühe, sind zwey ohngefehr eines Fingers lange, subtile, weißgearbeitete, gelinde und mit Schellen versehene Riemen, welche sauber ausgefrantzt, dem Falcken um beyde Füsse gelegt, und die Wurff-Riemen daran gemachet werden.

Geschütze, heissen die Jäger die Gefässe der Falcken.

Geschwefelter Wein, wird derjenige genennet, welcher zu viel Schwefel zum Einschlage bekommen.

Geschwellt, siehe Gedruckt.

Geschwulst, ist ein Auflauffen und eine Erhebung eines Theils des Leibes, welche durch eine Scheidung der Feuchtigkeiten plötzlich oder nach und nach mit und ohne Entzündung entstehet, in dem ein solcher Safft stocket und den andern, der dazu kommt, ebenfalls aufhält. Daher kan man solchen Dingen anfänglich durch zertheilende Hausmittel am besten helfen. Wozu auch gehöret

Geschwulst-Kraut, suche Fette Henne.

Gesegnete Distel, ist Cardobenedicten, davon siehe diesen Art.

Gesencke, beym Wein-Bau, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner dasjenige Stück eines alten Reben-Stockes, worin sie einen Schnitt thun, und solches nachgehends in die Erde sencken, damit es Wurtzel fasse, und folglich versetzet werden könne. Siehe Sencke.

Gesencke, bey der Fischerey heissen die runden Cylindrischen von Eisen oder Bley gemachten Gewichte, welche an dem untersten Saum einer Wathe oder andern Fisch-Netzes angemacht sind, damit solche auf dem Grund eines Teiches oder Flusses aufstreichen und also verhindern mögen, daß keine Fische unter dem Netze durchgehen können.

Gesicht, ist oben auf dem Lauff einer Büchsen oder Flinte ein von Eisen oder Meßing gemachtes und just in der Mitten eingefeiltes Blechlein, durch welche Kerbe man im Zielen die Fliege oder das Korn, so gantz vornen auf dem Lauff der Büchsen oder Flinte sitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, fassen muß. Einige Büchsen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Gesichte, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe schiessen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Gesichte mehr, oder es ist dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Gesinde, Brödlinge, Dienst-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Personen beyderley Geschlechts, so uns um einen gewissen Jahr-Lohn und die tägliche Kost dienen, und unsere Befehle mit aller Treu, auch möglichstem Fleisse und Sorgfalt ausrichten sollen, nemlich Knechte und Mägde verstanden. Insgemein hat man bey Mieth- oder Dingung des Gesindes nachfolgende drey Haupt-Regeln wohl zu beobachten: Vors 1) soll man sich vor gar fremden, und unbekannten Gesinde hüten, hingegen wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) soll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schwestern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder ist wenig Fried und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, oder sie vertragen sich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist. Und 3) soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten: Denn ausser daß sie unvermögend und krafftlos, so sind sie auch gemeiniglich beißig, zänckisch, unverträglich, stutzig und eigenwillig, lassen sich nicht gerne einreden, und wollen offt alles besser, als die Herrschafft selbst, wissen und verstehen; hiernechst aber muß man auch selbst mit einem sittsamen anständigen Leben denselben gebührend vorgehen, sich in allen verständig und Christlich gegen dasselbe bezeigen, sie treulich versorgen, und keine Noth leiden lassen, vielweniger den einmahl versprochenen Lohn ohne Ursache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uber dieses soll ein verständiger Hauswirt nie mehr Gesindes dingen, als es die Beschaffenheit seiner Haushaltung erheischet: Denn wo überflüssiges Gesinde ist, da ist viel Faulheit und Nachläßigkeit, eines verlässet sich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey solchen Hauffen, entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderseits hingegen soll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, sonderlich wenn sie ohne augenscheinlichen Schaden, keinen Aufschub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Gesinde zugleich unter der Arbeit selbst unverantwortlich erliegen müsse. Die Pflichten des Gesindes bestehen darinnen: Daß sie vor allen Dingen der wahren GOttes-Furcht sich befleißigen; ihre Herrschafften nicht allein, als andere ihre Nächsten insgemein, die entweder geringer, als sie selbst oder ihnen doch gleich sind, sondern mit geziemendem Respect lieben

und ehren, ihnen den schuldigen Gehorsam erweisen, und nicht allein was die Herrschafft befielet, und nicht wider GOttes Gebot ist, willig und treulich verrichten, sondern auch, wo sie selbst ein und anders sehen, worinnen sie der Herrschafft einen angenehmen Gefallen erweisen, und ihren Schaden verhindern können, solches nicht unterlassen. Hiernächst sollen sie auch mit der Hand treu seyn, und nichts weder auf grobe oder subtile Weise, es sey Geld oder Geldes-werth entwenden, verschleppen oder andern Leuten heimlicher Weise zustecken, sondern mit allem demjenigen, was ihrer Herrschafft ist, sparsam, treu und sorgfältig umgehen; nicht liederlich verderben, verwahrlosen und zu schanden gehen lassen, was sie durch ihre Sorgfalt hätten erhalten können. siehe ferner **Knecht** und **Magd**, ingleichen **Gesinde-Noth**.

Gesinde-Kost, ist der Unterhalt an Speis und Tranck, welchen eine Herrschafft ihrem Gesinde zu reichen schuldig ist. Es soll diese Kost also beschaffen und dergestalt zugerichtet seyn, daß das Gesinde nicht allein keinen Hunger dabey leiden, sondern auch gesund und bey Kräfften bleiben könne, denn wo man von seinem Gesinde volle Arbeit fordert, und demselben nur halb zu essen giebt, der zwingt es gleichsam aus Noth untreu zu werden, und da, wo es sich nicht geziemet, zuzugreiffen, wenn es vorhero noch so treu gewesen. Eben so unverantwortlich ist es auch, wo man Dienst-Boten mit solcher Speise abspeiset, wobey es seine Gesundheit verlieret, und also Lebenslang an einen solchen Dienst mit Trauren und Weheklagen gedencken muß. Auf einen Knecht oder Magd wird jährlich, ausser Kraut, Rüben, Möhren, Salat und dergleichen Garten-Waaren, an Getraid, Zugemüsen und andern, zur Kost gerechnet: Fünff Scheffel Korn Dresdnisches Maaß, zu Brote, drey Viertel Korn zu Müsern und Suppen, einen Scheffel bis fünf Viertel Gerste zu Graupen; ein halber Scheffel Weitzen; ein halber Scheffel Erbsen; ein Viertel Linsen, und zwo Metzen Saltz. Doch wird es damit immer an einem Orte anders gehalten, als am andern, und lässet sich also hierüber nichts gewisses durchgängig determiniren.

Gesinde-Lohn, Jahr-Lohn, Lied-Lohn, Mieth-Lohn, ist der verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrödete Dienst-Boten, Ehehalten und Gesinde dienen. Eine Herrschafft soll ihrem Gesinde den verdienten Lohn zu rechter Zeit richtig und völlig geben, und ihme ohne sonderbare Ursache, und wegen geringer Schäden, wo es nicht eine nachläßige Verwahrlosung und wissentliche Bosheit dabey zu Schulden gekommen, keinen Abzug machen. So ist auch nicht wohl rathsam, dem Gesinde den Lohn voraus zu geben, weil man sich hernachmahls bey allerhand sich ereignenden Fällen, an nichts mehr halten kan, dahingegen man ihme von dem bereits verdienten Lohn dasjenige, was es inzwischen zur höchsten Nothdurfft brauchet, wie billig abfolgen lassen, iedoch allezeit noch etwas zur Versicherung in Händen behalten soll, weil manche Dienst-Boten so frech und kühne sind, daß sie ihren Herrschafften auch zu der Zeit, da die Arbeit am nöthigsten ist, den Stuhl vor die Thür zu setzen, und vor Verlauff ihres Dienst-Jahres Abschied zu nehmen sich unterstehen. Der Lohn des Gesindes ist nach der Gelegenheit der Orte und des Landes, und nach den Pretiis rerum unterschiedlich: Um Leipzig herum pflegt ein Hof- oder Schirrmeister zwantzig bis vier oder fünff und zwantzig Gülden; Ein Groß-Encke, Ober- oder Groß-Knecht, achtzehn bis zwantzig Gülden; Ein Haus-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden, so viel auch der Mittel-Encke, Baur- und Ochsen-Knecht bey grossen Gütern zu Lohne haben, und der Klein-Encke vierzehn bis sechzehen Gülden zu bekommen. Einer Hofemeisterin oder Käsemutter (so auch an einigen Orten den Nahmen einer **Vieh-Muhme** oder Vieh-Mutter führet) pflegt man achtzehen bis zwantzig Gülden, auch weniger oder mehr; einer so genannten grossen Magd zwölff Gülden, und eben so viel der Sau-Magd; Der Haus-Magd zehen bis zwölff Gülden; Der Mittel-Magd bey starcken Gütern, zehen Gülden, und der kleinen Magd, nachdem die Arbeit ist, acht bis zehen Gülden, alles Meißnischer Währung, jährlich zum Lohne zu geben, wobey gemeiniglich noch eine Ergötzlichkeit oder so genannter Heil-Christ an Weyhnachten zu fallen pflegt. Bey grossen Haushaltungen ist es gebräuchlich, daß man um besserer Richtigkeit willen mit dem Gesinde ordentliche Lohn-Zettel hält, und alle Viertel-Jahr den Empfang ihres Lohnes, oder auch, was sie auf Abschlag erhalten, darein zeichnet.

Gesinde-Noth, ist die Sache, worüber heut zu Tage in der Wirtschafft sehr geklaget, und deswegen offt so gar gewünschet wird, daß man doch kein Gesinde halten, und also diese sonst so nützliche und von GOtt zum Wohlstand der Menschen so weislich eingerichtete, in der Wirtschafft aber so unentbehrliche und an sich vortreffliche Sache entbehren könne. Es mag wohl seyn, daß viele aus Geitz und Unverstand diesen Wunsch thun, weil sie nemlich nur allein alles haben, niemanden aber nichts geben und gönnen wollen. Allein es ist doch auch gewiß, daß mit dem Gesindehalten zufälliger Weise ungemein viel Noth, Verdruß und Elend im wirtschafftlichen Leben, sonderlich auf dem Lande verknüpffet sey. Unter dem Art. Gesinde, ist von denen Ursachen, so ferne solches in der übeln Beschaffenheit des Gesindes zu suchen, schon etwas gedacht. Allein viele Wirte machen sich auch ihre Noth selbst durch ihre Bosheit, Schuld, unklügliches und unchristliches Verfahren, Verführung, böses Exempel und dergleichen. Ja sie verderben dadurch nicht allein ihr, sondern auch anderer ihr Gesinde. Und dieses von Herrschafften verderbtes Gesinde verderbet sich einander selbst mehr und die andern, und so fort. Solchergestalt aber ist erst die Noth am nächsten in der Bosheit und Ungezogenheit des Gesindes zu suchen. Hier ist nun die Frage, was man vor Mittel habe, diese Noth zu heben oder doch zu mindern, welche in der That, sonderlich im

gantzen einen sehr schädlichen Einfluß in den florissanten Zustand der Wirtschafft eines Landes, Dorffes und einer Stadt bekannter massen hat? Landwirte, welche selbst den Gerichts-Zwang haben, können sich einigermassen helffen. Die kleinen Zucht-Strafen des bösen Gesindes, die man schleunig und ohne Proceß in guten Städten ohne viele Kosten von der Policey erlanget, die strengen Strafen derer schweren Gesinde-Verbrechen, das Auftreiben des schlimmen Gesindes, und dergleichen sind zwar Mittel, ja es sind solche, welche in der That aller Hauszucht die Hand bieten müssen, indem sie der Herrschafft und ihrer Zucht Ehrerbietung und Achtung verschaffen. Wo man hergegen viele Zeit, Kosten und Mühe auf die kleinen Klagen gegen das Gesinde wenden, Processe führen und Advocaten besolden muß; wo man dem Gesinde Injurien-Klagen unumschränckt gegen das Schelten und die Zucht der Herrschafft verstattet, und überhaupt dieser keine gewisse und gemäßigte Haus-Zuchts-Mittel zuläßet, ja auch diese Sachen unter diejenigen ziehet, wovon die Gerichts-Sporteln einen guten Zugang haben; wo man ohne Einsicht viele Gelegenheiten und Leute duldet, davon das Gesinde verführet, das verführte geheget und in seiner Bosheit verheelet oder gefordert wird, u. d. g. da ist freylich nicht daran zu dencken, daß bey allen Gesinde-Gesetzen und Ordnungen diese Noth gemindert werde. Vielmehr wird endlich das Gesinde so gar unter sich selbst hundert schlimme Gebräuche denen Gesetzen entgegen setzen, und als ihre eigenen Rechte und Gesetze einführen, die die Herrschafft aus Furcht, gar kein Gesinde zu bekommen, oder noch grössere Noth zu haben, endlich beobachten muß, wann auch gleich die Gesetze was anders verordnen. Man siehet es schon wircklich z. E. bey dem Lohne, dem Weynachts-Geschencke an vielen Orten. Denn dahin hat es das Gesinde oder doch gewisse Arten von Gesinde an vielen Orten, sonderlich in grossen Städten, wo die Gesinde-Policey schlecht ist, eben so wie die Handwercks-Gesellen bey vielen Handwerckern, mit ihren Ungezogenheiten und schlimmen Gebräuchen, in Ansehung ihres Lohns, ihrer Arbeit und ihres Tractaments, schon längstens leider gebracht, worinne die Policey keine Aufsicht hat, und dieses sowohl dem Gesinde verstattet, als auch unbilliger Herrschafft keine Schrancken setzet. Allein wenn auch alles dieses von der Policey mit grosser Sorgfalt verhütet wird, so scheinet es dennoch nicht zulänglich, wenn die Policey nicht auf die erste Quelle alles schlimmen Gesindes zurücke gehet, und allerhand andern Mitteln, solche zu verstopfen, die Hand bietet. Diese erste Quelle aber ist in der elenden Kinder- und Jugend-Zucht zu suchen, und daß man von Seiten der Policey darinnen keine genauern Anstalten machet. Diese Anstalten findet man durch ein Exempel in denen Leipziger Sammlungen von Wirtschaffts- und Policey-Sachen, im X und folgenden Stücken vorgestellet und ausgeführet, dahin der geneigte Leser, da es sich hier nicht herschicket, gewiesen wird.

Gesott, Gesöde, siehe **Siede**.

Gesott-Bottich, suche **Siede-Faß**.

Gespe, Geuspe, Gauffe, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also sagt man: Eine Geuspe Haber; eine Gespe Mehl; eine Geuspe Sand ꝛc.

Gestandene Schüssel, siehe **Gallerte**, ingleichen *Gelee*.

Geständе, wird nach Weydmännischer Redens-Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man braucht dergleichen gerne, um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Kothe u. s. f. etwas vom Erdboden zu erhöhen, damit die Lufft darunter hinstreichen, und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet diesen Nahmen ein beweglicher und in einen besonders darzu bestimmten Bottich genau eingeschnitteuer beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Pfosten, und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeschweifften, an Enden aber starck gelassenen Stücken Holtzern, so man auch die Stell-Hölzer zu nennen pfleget, bestehet; Dieses Gestelle wird darzu gebrauchet, daß wenn man nun mit Möschen fertig, und solcher Mösch hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würne von dem Mösch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich, mit gutem frischen Stroh, darauf hernach der Mösch geschüttet wird.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten muß, so sagt man auf Weydmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestellet Bier, oder Bierstellen zur Gährung oder Abkühlung u. dergl. Siehe **Brauen**.

Gestirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewisse Anzahl Fix-Sterne, so von denen Planeten oder Irrsternen zu unterscheiden, und in einer gewissen Ordnung, Weite und Grösse dergestalt am Himel zusammen stehen, daß man sich ein gewisses Stern-Bild z. E. eine Jungfer, einen Bär, ein Wappen eines grossen Herres darunter einbildet; da denn dieses Bild ein Gestirn (astrum) in der Stern Kunst genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterschieden. Der sogenannte Thier-Kreis bestehet aus solchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unserer Erde und dem daraus entstehenden verschiedenen Stand der Sonne in Ansehung

derselben und ihren Gegenden bestimmen und abmessen, nach denen alten irrigen Meinungen aber dabey von dem Lauf der Sonne um unsere Erde reden, da doch nicht jene um die Erde, sondern diese um die Sonne läufft; und also obgemeldeten Stand unserer Erde und unserer Gegend unter dem Nahmen des Standes und Laufs der Sonne in einem gewissen Stern-Zeichen, Bilde und Gestirne in dem Thier-Kreis, z. E. die Sonne steht oder läuft, kommt, trit in Widder, anzeigen. Und so sind die Calender zu verstehen, welche die alte Sprache noch brauchen. Ein Wirt muß davon einige Nachricht und Käntniß haben, theils den Calender und den Betrachtungswürdigen Umstand der Zeit nach ihrer Verschiedenheit bey seinen Geschäfften einzusehen, theils aber den vielen Aberglauben, den man insgemein von der Bedeutung und dem Einfluß der Gunst und Ungunst der Gestirne, oder ietztgedachter willkührlichen Bilder unserer Phantasie heget, abzulegen.

Gestösse, nennen die Köhler, wenn bey einem angezündeten Meuler, die Feuer so jählings durch das Gestäube gedämpffet werden, da sie hernach einen Knall und Stoß von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen. Siehe Kohle.

Gestossene Suppe, ist so viel als Coulis, welches man nachschlagen kan.

Gestovtes Essen, siehe Gedämpfftes.

Gestreifft, wird ein wollener oder auch seidener Zeug genennet, der mit abwechselnden Farben seiner Länge nach in bald schmale, bald breite Striemen abgetheilet, und dadurch von dem geblümten unterschieden ist, der auf seinen Boden, entweder gestreuete Blumen hat, die theils hinein gewircket, theils hinein gedruckt, theils hinein geetchet seyn können, oder nach einem gewissen Muster von Blumen und aus sich in einander schlingenden Rancken verfertiget.

Geströh oder Geströhde, siehe Stroh.

Gestütte, suche Stutterey.

Gesulzte Milch, siehe Creme.

Gesundheits-Pflegung, Lebens-Ordnung, wie solche anzustellen, und wie ein Mensch durch alle Monate des gantzen Jahres seiner Gesundheit wahrnehmen solle, ist in dem, zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender, bey iedem Monat, gleich nach denen Küchen-Verrichtungen, kürtzlich angemercket, zu finden. Man hat in diesem Lexico aber überhaupt auf die Mittel der Erhaltung und Erlangung der Gesundheit gesehen, und sowohl die Geschäffte als die Mittel der Natur einigermassen berühret weil 1) die Gesundheit der edelste Schatz eines Wirtes im leiblichen und bey allen Wirtschaffts-Geschäfften zum Grunde lieget: 2) Die Geschäffte in der Wirtschafft auch entweder mittelbar oder unmittelbar auf einen gesunden Leib abzielen und zu dem Ende sonderlich bey der Kinderzucht in der Haushaltung viele Verrichtungen Wart- und Pflegung vorfallen: 3) Küche und Keller dahin gehöret: 4) Die Wirtschafft auch viele Artzneymittel verschaffet. 5) Aber die Vieh-Artzney-Wissenschafft zur Wirtschafft gehöret, gleichwohl dabey meistens die Lehre von der Menschen, Gesundheit und Kranckheit zum Grunde lieget. Siehe Diät.

Getöset, Gepneuscht, Gepst, wird von Jagd-Hunden gesaget, wenn sie sehr gelauffen und ihnen der Bauch sehr schlägt.

Getränckе, Tranck, sind die nassen und flüchtigen Dinge, so den Durst stillen und zu trincken taugen, oder auch als Artzneymittel genommen werden müssen; diese letztere verfertiget man in Apothecken; jene aber sind entweder einfach, und von der Natur zubereitet, als das Wasser, welches das älteste und natürlichste und in gewissen Umständen das gesündeste Getränckе; die Milch; der Wein: oder gemischt, und von denen Menschen entweder abgekocht, oder aber, wie es eine iegliche Art erfordert, mit Fleiß zugerichtet: als Bier, Scherpen, Cofent, Breyhahn, Lauer, Lorcke, Lurcke oder Trester Wein, Cidre oder Aepffel- und Birn-Wein, Meet, Branntwein, Limonade, Caffee, Thee, Chocolade, Hippocras, Orzade, allerhand gebrannte Wasser u. d. g. Unter allen diesen Geträncken behält wohl der Wein den Vorzug, angesehen er nicht nur nächst dem Wasser das älteste und natürlichste Getränckе ist, sondern auch dabey diesen Vortheil hat, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillet, aber nicht an sich selbst mercklich nähret, und noch viel weniger sonderlich stärket, da das Bier zwar nähret, aber nicht sonderlich stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet. Uiberhaupt soll ein Getränckе, welches den natürlichen Durst zu stillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich seyn; dergleichen nebst einem guten Wein ein wohlgekochtes und behörig vergährtes Bier ist, welches, wo es zum Tisch-Trunck dienen soll, eben nicht starck seyn darff. Denn wenn man viel isset, muß man auch viel trincken, und wo hernach das Getränckе starck ist, da thut man sich damit leichtlich Schaden. Man soll auch, nach Anrathung der Medicorum im Sommer mehr trincken und weniger essen als im Winter, ingleichen, wo man anderst gesund bleiben will, lieber verschlagenes als allzu kaltes Getränckе zu sich nehmen, weil jenes allezeit, dieses aber gar selten wohl zu bekommen pflegt.

Getraide, Getrayde, oder Getreyde, ist eigentlich nur dasjenige, was an Feld-Früchten in Aehren und Rispen wächset, und zur Erhaltung des menschlichen Lebens dienet, nemlich Weitzen, Dinckel, Korn oder Roggen, Gerste und Haber: Wiewohl auch andere dieses Wort in weiterm Verstand nehmen, und die Hülsen-Früchte und Zumüse auch darunter verstehen, nemlich: Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Hirsen und Heide-Korn. Was die Ursache der Vermehrung des Getraides anbelanget, so haben die Natur-Kündiger, welche um dessen Ursprung sehr bekümmert, nicht einerley Meinung, woher es nemlich komme, daß viel Halmen und Aehren auf einem Busche beysammen wachsen. Einige wollen behaupten, daß solche aus vielen bey dem Säen zusammen gefallenen Körnern erwüchsen; andere und unter denen der Abt von Vallemont in seinen Curiosi-

rez de la Nature & de l'Art sur la Vegetation &c. Cap. 6 und 7 halten gäntzlich davor, daß ein ieder Busch, wenn er auch noch aus so vielen Halmen bestehet, wie er denn einen dicken Gersten-Busch, von zwey hundert neun und viertzig Halmen anzuführen weiß, aus einem Körnlein entspringe. Herr Geheimde Rath und Cantzler Wolff hergegen, hat die wahre Ursache der wunderbaren Vermehrung des Getraides darinnen gefunden, daß zwar aus einem Körnlein viel Aehren wachsen können, iedoch aus dem Keimlein nur ein einziger Haupt-Halm komme, die übrige Neben-Halme aber daher entstehen, wenn eines oder zwey Blätter, die der Wurtzel am nächsten seyn, ihre Knoten, wo sie angewachsen, in der Erde oder nahe an der Erde haben, so schlagen diese Knoten Wurtzeln aus, und kommet ein Neben-Halmen aus dem Marcke hervor. Wie nun diese Neben-Halmen mit dem Haupt-Halme parallel aufwachsen, und dieses nicht anders geschehen kan, als wenn sie anfangs ein wenig von dem Haupt-Halme abweichen, so schleppen sie wieder ein oder zwey Knoten an der Erde hin, und können demnach bey iedem Neben-Halme zwey neue heraus wachsen, und dieses immer so fort, bis der hierzu benöthigte Nahrungs-Safft nicht mehr in der Erde vorhanden. Siehe den Art. Vermehrung. Das Getraide wird eingetheilet in Winter-Getraide und in Sommer-Getraide, unter jenem sind begriffen: Der Winter-Weitzen, Dinkel, Winter-Roggen und Winter-Gerste: dieses nemlich das Sommer-Getraide aber bestehet in Sommer-Weitzen, Sommer-Korn oder Sommer-Roggen, Sommer-Gerste und Haber, worzu noch einige die obgedachten Hülsen-Früchte und Zugemüse rechnen. An einigen Orten wird ein Unterschied unter harten oder glatten, und unter dem rauhen Getraide gemacht, und zu jenem, Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Wicken und Heide-Korn, zu diesem aber Dinckel, Gersten und Haber gerechnet. Das Getraide in Geströh, oder das annoch unausgedroschene Getraide, hat seinen Platz in den Scheunen; Das Getraide in Körnern aber, oder das ausgedroschene Getraide auf denen Korn-Böden, Korn-Schütten; Getraid-Böden oder Getraid-Kästen; Das Getraide auf dem Felde und unabgebracht oder in der Scheune. Es ist auch groß und kleinkörnigt, dick und dünnhülsigt, frisch, neu oder alt u. s. f. Dieser vielfache Unterschied wird nebst dem, ob ein Getraide rein oder unrein, gesund oder angegangen, brandig, wurmig, michend sey, in der Wirtschafft bey denen Geschäfte damit beobachtet. Was von ieder Sorte Getraides zu wissen, ist unter ihrer sonderlichen Benennung zu finden. Uiberhaupt hat man bey allem und iedem Getraide zu mercken, daß es weder an Aehren, noch an Stroh, naß oder feucht in die Scheunen komme, weil sonsten alles leichtlich verdirbt und schimmlicht wird, so daß weder die Frucht zum Mehl, noch das Stroh zum Futter nützlich angewendet werden kan: falls man aber ja das Getraide im Noth-Fall naß oder feucht einführen müste, daß man die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum dazwischen lasse, damit der Dampff desto leichter über sich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pansen nachgesehen werden. Hiernechst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von allem Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn ie reiner die Frucht ist, ie weniger kan sich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öfftern, besonders aber in der Korn-Blüte, gewendet und umgestossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darff man nur ein Körnlein davon zerbeissen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürre genug; wird es aber morsch oder zerknirschet vorher, ehe es durchgebissen wird, also daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen lässet, so ist es noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden ist derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen, seine Lufft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Gestanck entfernet, und dahero nicht über den Roß- Küh- Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten angebracht seyn. Ein doppelter und wohl gespündeter Fuß-Boden von reinen Bretern beschweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen gästrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in seinem Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuvörderst die Klunsen oder Ritzen mit vermischtem Kalch und Sand, gestossenem Glas, eisernen Feilspänen, und Hanff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander gemengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beschütten und übertünchen, und denn ferners mit einer schweren Walze, oder höltzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man iezterm eldtes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungeziefer darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder sogenannten Esels-Gurcken, Kraut und Wurtzel in Wasser einbeitzen, und mit solchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schafs-Urin, den Kalch und Tünch anma-

chen und einrühren, und damit die Zimmer, worein man Korn schütten will, inwendig glatt übertünchen: Denn solches alles pfleget dem Ungeziefer, so die Früchte frisset und verderbet, entgegen zu seyn, und selbiges zu ertödten. Ein iedes Getraide, und eine iede Hülsen-Frucht und Gesäme, soll auch eine besondere Stelle haben, und dahero der Getraide-Boden in gewisse Unterschiede, proportionirlich eingetheilet seyn. Endlich sollen auch die Fenster mit eisernen Drat Gittern, oder doch zum wenigsten mit gestrickten Netzen vor Tauben und Vögeln verwahret, und der Getraid-Boden sonsten allenthalben dergestalt vermacht werden können, daß weder Regen noch Schnee, weder vierbeinigte noch zweybeinigte Mäuse (unter denen manchmahl auch einheimisches diebisches Gesinde mitläufft) noch anderes Ungeziefer dazu kommen können. An etlichen Orten, wo starker leimigter Grund ist, absonderlich in Ungarn, werden zu Verwahrung des Getraides besondere

Getraide-Gruben, und zwar obenher etwas enger, unten aber etwas weiter in die Erde gemachet, und mit gehöriger Tieffe, nachdem man viel oder wenig Getraid hat, mit sonderm Fleiß ausgegraben, mit Stroh- oder Rohrdecken säuber ausgefüttert, und das vorhero wohl ausgesäuberte Korn darein geschüttet, bis es eine halbe Elle hoch von der Erden erreichet, alsdenn werden höltzerne Balcken darauf gelegt, und eine Decke von starcken Bretern oder Pfosten drüber hergemacht, und auf dieselbige frische Erde gestreuet, aussen aber frische Wasen umher geleget, damit es der andern Erde gleich sehen, und also von bösen Leuten nicht leicht gefunden werden möge. Wiewohl das in solchen Gruben verwahrte Getraid leichtlich einen absonderlichen und irdischen Geschmack an sich ziehet, sonderlich wo der Grund nicht erhöhet, trocken, und von aller unterirdischen Feuchtigkeit befreyet ist; Und sich überdis eine solche Grube denen arglistigen bösen Leuten von selbst verräth, wenn sie gleich noch so wohl mit Rasen bedeckt und dem andern anliegenden Boden gleich gemachet worden. Denn wenn im Sommer Morgens früh der Thau aller Orten auf dem Erdreich gesehen und verspüret wird, so ist hingegen der Platz, so weit eine solche mit Getraid gefüllte Grube gehet, trocken, also daß man das geringste Merckmahl vom Thaue darauf nicht finden wird. Wenn eine Getraid-Grube einmahl geöffnet ist, muß man sich nicht säumen, solche sobald möglich auszuleeren, denn wo die Lufft einmahl dazu kan, so leidet das Getraide Schaden.

Getraide-Maaß, hat seinen Nahmen daher, weil mehrentheils das Getraide damit gemessen, und darnach gerechnet wird, ob man gleich andere trockene Sachen mehr, als Saltz, Obst, Eicheln, Wachholderbeeren, Kalch &c. ebenfalls damit zu messen pflegt. Es ist dasselbe sehr unterschiedlich, und hat nicht nur ein iedes Land, sondern auch fast eine iede Stadt ihr besonderes Getraide-Maaß, dieses aber auch wieder seine unterschiedliche Benennungen. Das gröste Gemässe im Getraide, ist eine Last, welche zu Hamburg und Dantzig sechzig Scheffel, nach Magdeburger Gemässe aber sechs Malter oder zwey und siebenzig Scheffel hat. Ein **Wispel**, deren drey im Sächsischen, Brandenburgischen und andern angräntzenden Ländern, auf eine Last gehen, hält zwey Malter oder vier und zwantzig Scheffel, also ein Malter zwölff Scheffel. Der Leipziger Scheffel hat vier Sip Maaß, ein Sip Maaß vier Metzen, eine Metze zwey Kuchen-Maaß. Dreßden, Wittenberg und Halle gebrauchen Scheffel, Viertel und Metzen, also daß ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Metzen ausmacht. Naumburg und Zeitz haben Scheffel, Viertel oder Sip-Maaß und Metzen, und hält ein Scheffel vier Sip-Maaß, oder Viertel, und ein Viertel vier Metzen. Merseburg gebraucht Scheffel, Heimbtzen, Viertel und Metzen, und hat allda ein Scheffel zwey Heimbtzen oder Viertel, eine Heimbtze acht Metzen, und ein Viertel vier Metzen. Ein Altenburger Scheffel hält vier Sip-Maaß oder vierzehen kleine Maaß, ein Sip-Maaß aber viertehalb kleine Maaß. Zu Eisenberg ist ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Maaß. Gotha gebraucht Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel, oder vier Viertel; ein Scheffel acht Metzen oder zwey Viertel; ein Viertel vier Metzen; Eine Metze vier Mäßlein. Ein solch Gothisches Malter thut nach Leipziger Maaß einen Scheffel, drey Metzen, und etwas über anderthalb Kuchen-Maaß; zu Dreßden aber einen Scheffel, zwey Viertel, zwey Metzen; und zu Nordhausen vier Scheffel; so machen auch vier Gothische Malter ein Malter zu Erfurt aus; allwo man Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Erfurter Malter vier Viertel; ein Viertel drey Scheffel; ein Scheffel vier Metzen; eine Metze vier kleine Mäßlein. Nordhausen, dessen Getraide-Maaß mit dem Gemässe zu Langensaltza, Tennstädt, Franckenhausen, Bebra, Sachsenburg, Sangerhausen, Weissensee und andern benachbarten Orten gleich ist, gebraucht Scheffel, Viertel, grosse und kleine sonst Kindelbrücker Metzen genannt, und hat ein Scheffel vier Viertel: ein Viertel zwey grosse Metzen; eine grosse Metze zwey kleine oder Kindelbrücker Metzen. Zu Nürnberg und in denen umliegenden Orten hat man Sümmer, Malter, Metzen, Diethauffen, Diethäufflein und Maaß; iedoch wird unter dem Gemässe des harten oder glatten, und dem Maaß des rauhen Getraides ein Unterschied gemacht: Denn ein Sümmer hart oder glatt Getraide, als Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Heide-Korn und Wicken, hat zwey Malter oder sechzehen Metzen; ein Sümmer rauh Getraide hingegen, als Dinckel, Gerste und Haber, hält vier Malter oder zwey und dreyßig Metzen. Ein Sümmer ungenennter Hirse, welcher nemlich noch in seinen Bälgen ist, hat sechs und zwantzig Metzen, im genennten aber, da die Bälge davon sind, nur sechzehen Metzen; eine Metze hat vier Diethauffen oder acht Diethäufflein oder sechzehen Maaß; ein Diethauffen hat vier Maaß, ein Diethäufflein aber nur zwey

Maaß. Nachdeme in dem gesamten Churfürstenthum Sachsen, auch zugehörigen und incorporirten Landen, auf allergnädigsten Königlichen und Churfürstlichen Befehl durchgehends, an stat derer alten und sehr differenten Gemässe, ein gemeines, nemlich das Dreßdnische eingeführet worden, ist Anno 1720 zu Dreßden eine in Folio gedruckte Universal-Getraide-Maaß-Vergleichung, in 151 Special-Tabellen bestehend, ans Tage-Licht gekommen, bey welcher zu befinden, wie sowohl bey denenjenigen Aemtern, als auch denen Städten und Dörfern, woselbst einige Differentz des Gemässes wircklich anzutreffen, das alte Getraide-Maaß, sich gegen den ietzigen Dreßdner Scheffel vergleichet; auf welche Vergleichung, so bey Erschütt- oder Erhebung des Zins-Getraides, ingleichen Abführung des Decems, Liefferung nach Hofe, und in andere Wege ihren Nutzen hat, man sich hiermit Kürtze halber beziehet. Auch hat der Herr Sec. Köhler in seinem allezeit fertigen Rechenmeister I Th. p. 94 seq. eine solche Vergleichung des Dreßdner Maasses eingerücket.

Getraide-Sense, siehe **Sense**.

Getraide-Sichel, siehe **Sichel**.

Getreten, wenn sich ein Pferd, es sey im Saum oder sonsten, getreten hat, so waschet ihme den Tritt mit warmen Weine rein aus, streuet gepülvert Hirsch-Horn und gestossenen Hut-Zucker darein; es heilet ohne alle Schmertzen und Schwären. Oder zerlasset Honig und neues Wachs unter einander, und leget es auf den Tritt; oder nehmet Brantwein und ungelöschten Kalch, auch das Weisse von einem Ey, machet ein Pflaster daraus, und bindet es auf; oder nehmet gestossenen Alaun, Vitriol, Zucker, und frische Butter unter einander, thuts in einen verglasurten Topff, lasset es auf einem linden Kohlfeuerlein ein wenig sieden, und wieder kalt werden, so wird es hart; wenn sich denn ein Pferd getreten, so schabet solches Pulvers ein wenig in den Tritt, das trocknet die Wunden, und heilet geschwinde. Oder: Waschet dem Roß den Schaden mit warmen Bier gar wohl aus; hitzet alsdenn einen Ziegel, nehmet neues Wachs und brennet es damit ein; verbindet hernach den Schaden, und vermachet ihn aufs beste, so gut ihr könnt, mit Tuch oder Leder, daß kein Wasser dazu kan; Es heilet bald und ohne alles Eiter. Wo aber bereits Eiter darinnen, und darzu sehr verhartet ist, so binde man, ehe noch was gebraucht wird, Horn-Salbe darauf, bis es weicht. Wenn schon faul Fleisch in dem Tritt wäre, muß solches mit scharffen Wassern heraus geätzet, hierauf von Bleyweiß und Eyerklar ein Teiglein gemacht, und dem Rosse mit Werck eingeleget werden; das Aetz-Wasser kan man von klein geriebenen Alaun, Grünspan, und Vitriol unter Honig und Eßig vermischt machen. Sonsten ist vor einen alten Tritt das grüne Siegel-Wachs sehr gut, wenn ein Pflaster daraus gemacht, und dem Roß über den Schaden geleget wird; oder zerstosset das Kraut Hünerdarm, druckt den Safft durch ein Tuch heraus, thut ein wenig Saltz darunter, und bestreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Unschlit darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel, gestossene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird balde heilen.

Getreyde, siehe **Getraide**.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthig als nützlicher Theil eines Rüst-Zeuges oder Maschine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stecken befestiget sind; diese greiffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demselben umgetrieben wird. Man kan auch an stat des Scheiben-Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbige 3 bis 4 Kämme eines Stirn-Rades fasset, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Krafft zu viel grösserer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dreßdenischer Hof-Musicus und Ingenieur Nahmens Crüger, den verbesserten Gebrauch dieser Schraube an und zeigete, wie selbige an stat derer Göpel bey Bergwercken mit grosser Menage der Kosten und viel mehrerer Wirckung anzubringen sey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wolte, was er billig vor seine Erfindung und wircklich Leistung verlangte.

Gevatter, ingleichen **Pathe**, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn sie dasselbe vermittelst der Heil. Tauffe mit GOtt verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Nach vollzogener Tauffe suchet man bey Uiberbringung des Kindes, nebst der verbündlichsten Danckſagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Orten mit süsser Kanne, und derbey aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirthen, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten, wird an stat derer Gevatter-Stücken, ein ordentliches Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort seinen besondern Gebrauch. Indessen ist dieses öffters eine grosse und verschwenderische Ausgabe, dabey die Policey an vielen Orten billige Einschränkung machet, sonderlich wenn bey einer so wichtigen und heiligen Handlung der Religion wie die Taufe ist, vermittelst solcher Schmäuse, so vor und nach der Taufe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden began-

Digitized by Google

gen werden. Auf der andern Seite ist es auch eine grosse Ausgabe bey manchen Wirt, offt zu Gevatter gebeten zu werden und nach dem Misbrauch vieler Oerter grosses Gevatter- und Pathen-Geld einzubinden, nebst dem aber die Mit-Gevattern, die Wöchnerin aufs Bette, die Wehmutter, die Amme des Kindes, die Kirchen-Diener ins Tauffbecken zu beschenken. Die Policey hat also auch dieses billig an vielen Orten theils eingeschräncket theils gar abgeschaffet. Nur fehlt es sonderlich in grossen Städten an der Beobachtung dieser Gesetze. Siehe den Art. Geschencke.

Geuspe, siehe Gespe.

Gewächs, Pflantze, wird überhaupt alles dasjenige genennet, was die Erde entweder vor sich selbst und freywillig hervor bringt, oder durch Kunst und menschlichen Fleiß aus derselben erzielet wird, und in einem organischen Cörper bestehet, darinne eine bewegende Krafft allerhand Materie, Säffte und Safft- auch wohl Lufft-Gefässe sind, und daraus allerhand andere Gewächse und Früchte, mit Hülfe der Sonne u. der Lufft wachsen, auch fortgepflantzet, vermehret und verbessert werden können. Man lese Hn. Geh. Rath Wolffs Deutsche Schrifft, welche von denen Absichten der natürlichen Wirckung in denen Pflantzen handelt, da kan man die ersten Grundsätze dieser zur gründlichen Wirtschaffts-Kunst, sonderlich bey dem Acker- Garten- Holtz- und Weydebau, so nöthigen Lehre einigermassen lernen. Es wäre aber zu wünschen, daß dieses und andere Theile der Natur-Lehre mit mehrer und näherer Application auf die Wirtschafft ausgearbeitet würden. Hier ist nur noch zu mercken: Die Haupt-Eintheilung der Gewächse bestehet in Kräutern, Stauden und Bäumen, welche man wieder in wilde, die ohne Zuthun der Menschen wachsen, blühen und Saamen oder Früchte bringen, und zahme oder Garten-Gewächse, die durch Menschen-Hände auf- und in die Höhe gebracht werden, einzutheilen pfleget. Diese letztern sind entweder Küchen-Gewächse oder Lust-Gewächse, oder Artzney-Gewächse. Die Küchen-Gewächse bestehen theils aus Kräutern, davon die Blätter alleine zu Nutze kommen, Z. E. der Sauerampffer, Spinat, Sparael, Dille, Dragun, Pfefferkraut, allerhand Arten von Kohl, Lactucken, Körbel, Kressen und dergleichen; theils aus Wurtzeln, darzu alle Arten der Rüben, Rettiche, Zwiebeln, Selerie, Zucker-Haber- und andere Wurtzeln gehören. Und theils aus Früchten, dergleichen die Kürbsen, Melonen, Gurcken, Artischocken, allerley Bohnen und Erbsen, Garten-Erdbeere, Garten-Schwämme ꝛc. sind. (Siehe Garten-Gewächse). Die

Lust-Gewächse sind solche, die theils pur zur Lust, aber nicht eben zum Nutzen sind, darunter die mehresten Arten Blumen und ausländischer raren Gewächse gehören, oder theils Lust und Nutzen zugleich geben, als die Pomeranzen-Citronen- und Limonien-Bäume, Adams-Aepffel, Pomesinen oder Aepffel de Sina ꝛc. Feigen ꝛc. Die Artzney-Gewächse, begreiffen unter sich alle diejenigen Kräuter, Wurtzeln und Blumen, so zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit dienen, und entweder bey uns in den Wiesen, Feldern, Höltzern, Auen und Gebirgen wachsen, und daselbsten ohne besondere Mühe, Pfleg- und Wartung umsonst zu haben sind, oder aber von fremden Orten hergebracht, und in unsern Gärten zum nöthigen Gebrauch fortgepflantzet werden. Die Lust- und Artzney-Gewächse werden dahero in einheimische und ausländische, beyde Arten aber nach der Beschaffenheit ihrer Wurtzeln in Zwiebel-Gewächse, in knollichte Gewächse, und in zaserichte Gewächse, allesamt aber nach ihrer Dauer in Sommer- und Winter-Gewächse eingetheilet. Endlich macht man auch einen Unterschied unter denen Gewächsen, welche, weil sie alle Jahr vergehen, und deswegen im Frühling wieder vom Saamen zu zeugen sind, Plantæ annuæ genennet werden, und unter denen Gewächsen, welche ohne gesäet oder gepflantzet zu werden, alle Jahre von der Wurtzel wieder ausschlagen, und den Nahmen Plantæ perennes führen. Die Fortpflantzung und Vermehrung derer Gewächse betreffend, so geschiehet solche auf verschiedene Art, und zwar durch Saamen; durch Zerreissung der Wurtzel; durch die Schößlinge; durch die Aeste oder Schnittlinge; durchs Absäugen: Sencken oder Einlegen, und allerley Arten zu Pfropffen und Oculiren ꝛc. wovon an seinem Orte Meldung geschehen.

Gewächs, heißt auch dasjenige, was an dem Leibe eines Menschen oder Thiers, wider die natürliche Bildung desselben, an irgend einem äusserlichen Theile, durch einen gewissen Zufall hervor wächset. Unter denen bey einer Haushaltung nöthigen Thieren ist keines denen Gewächsen so sehr unterworffen, als das Pferd, und an demselben die Schenckel und Füsse: Denn solche sind geplagt mit Gallen, Uiberbein, Maucken, Strupffen, Ellenbogen, Leist, Spat ꝛc. von welchen an gehörigem Orte besonders gehandelt, hier aber nur eine allgemeine Cur und Præservativ zu allen dergleichen Gewächsen, nachrichtlich angefüget werden soll; Nemlich: Wenn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat, so reisset ihm die Haut im abnehmenden Mond mit einer Lüchs-Klauen auf; Nehmet Grünspan, Brantewein, Mehl und Honig, mischet es durch einander, streichet es auf ein Tüchlein als ein Pflaster, (deren man drey daraus machen muß) bindets über den Riß; wenn eines trocken wird, so bindet das andere darüber, bis ihr Besserung befindet. Will man aber ein iedes Pferd, das von dreyen Jahren und darunter ist, denn älter darff es nicht seyn, bewahren, daß es sein Lebenlang kein Gewächs an den Füssen, es sey von Gallen, Spat, Maucken, Uiberbein oder anderen bekomme: So nehme man ein Viertel-Pfund acstossene Glas-Gallen, fünff Loth Drachen-Blut, ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Bibergeil, ein Qvartier guten Rheinischen oder Wein-Hefen, Brantwein, Manns-Harn und Essig iedes ein Nösel, siede diese Stücke mit

einan-

inander, und schmiere dem Pferde die vier Schenckel alle Tage einmahl damit, das thue man neun Tage nach einander, so warm als es n den Händen zu erleiden ist, und lasse das Pferd in der Zeit, wie auch in etlichen Wochen ernach in kein Wasser reiten.

Gewächs-Haus, Winterung, Winter-Haus, Orangerie, ist in einem Lust-Garten ein Gebäude, darinnen die fremden und raren Gewächse welche die Kälte nicht vertragen können, zu Anfang des Herbstes eingestellet, und den Winter über für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret werden. Die Grösse eines solchen Gewächs-Hauses soll sich nach dem Garten, und dem Vorrath der vorhandenen Schirm-Gewächse richten; doch muß es allezeit dabey so geraume seyn, daß nicht nur zur Nothdurfft die Gewächse gegen Winters da hinein gebracht, so weit gesetzet werden können, daß man zu einem jeden besonders gelangen möge, und es doch alle gemäßigte warme Lufft haben, sondern es soll auch dergleichen sonderlich in ansehnlichen Gärten, als ein grosser Saal oder vielmehr Gallerie angeleget werden, daß man auch zur Lust bey schönen und gelinden Tagen, wenn gleich die Gewächse darinnen sich befinden, gleich als in einem Garten daselbst auf- und abgehen könne, des Sommers aber, wenn die Gewächse ausgesetzet, dieser Raum zu solennen Ausrichtungen, angestellten Lustbarkeiten, der sonst benöthigten Retiraden sich gebrauchen lasse. Die vördere Seite desselben muß völlig gegen Mittag stehen, und mit hohen weissen Fenstern versehen seyn, welche im angehenden Frühling bey gutem Wetter geöffnet, und die frische Lufft und warme Sonne dadurch hinein gelassen: im rauhen Winter aber mit externen Läden und Schirmen dergestalt versetzet werden können, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben; zu solchem Ende werden auch ein- oder mehr Oefen, nach der Grösse des Gebäudes hinein gesetzet, und durch dieselbe bey einfallendem Frost eine mäßige Wärme gemacht. Auf daß man aber wissen möge, wenn man anfangen soll einzuheitzen, so muß man hier und dar im Gewächs-Hause, Wasser in Gefässen hinsetzen, und wenn solche oben anfangen mit Eis zu harschen, alsdenn kan man ohngesäumt und ohne Bedencken mit dem Einheitzen anfangen. Dieses Einheitzen aber muß mit besonderm Vortheil geschehen, und ja nicht auf solche Weise, wie man etwan insgemein eine Wohn-Stube warm zu machen pfleget: Denn auf solche Art würde man den Bäumen und Gewächsen, wo nicht mehr, iedoch eben so viel Schaden verursachen, als die Kälte selbst, welcher man doch zum Nutzen der Gewächse gesteuret wissen will. Dabey muß ein verständiger Gärtner eine temperirte Wärme beständig zu erhalten suchen, und dahero sich nicht verdriessen lassen, bey der Nacht ein- oder etliche mahl aufzustehen, und nach dem Feuer zu sehen, auch nach Befinden dasselbe zu mindern oder zu mehren. Zu solchem Ende würde nicht undienlich seyn, wenn ein Thermometron oder die Kälte und Wärme anzeigendes Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar einem Ort, da es die Sonne nicht bescheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen, und mit dem Feuren sich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oefnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen angebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie in übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Bequemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabey in Obacht zu nehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwurffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung grosser Herren Palläste ꝛc. p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat sonderlich bey grossen Gewächs-Häusern auf die Vortheile zu sehen, um das Holtz zu sparen, und doch auch die damit gesuchten Absichten zu erhalten. Dazu schicken sich nun verschiedene neue Erfindungen, durch Züge aus ein oder 2 Ofen einen grossen Raum in verschiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem Fürstl. Saalfeldischen Lust-Garten sehr wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schrifften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig sel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzukostbaren Glas-Casse bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliotheque p. 350 mehr Nachricht davon.

Gewähr oder **Gewährsleistung**, heißt die Pflicht dessen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieselbe, wann sie in Anspruch genommen wird, also, wie er sie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der gantzen oder Entwährung zum Theil, schadlos zu halten.

Gewährs-*Administration*, ist eine besondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen desselben in Anschlag gebracht werden; hiernächst vergleicht man sich mit dem Verwalter auf eine gewisse Summe dergestalt und also, daß dieser diese Summe jährlich liefern und über die Einkünfte Rechnung ablegen, wenn aber die Summe nicht heraus kommt, das übrige aus seinem Beutel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derselbe von diesem Uiberschuß der zu gewährenden Summe, einen gewissen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor seine Mühe haben solle. Es ist aber diese Gewährs-Administration nicht sehr als bey neuangegebenen Cammer-Revenüen gebräuchlich, da sich die Erfinder mehrentheils auch zu solcher Gewährs-Administration verstehen. Herr Schreber in seiner Schrifft, von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer solchen Bestallung eingerücket.

Gewaldrecht, heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald be-

Digitized by Google

schla-

schlagen, das ist aus dem gröbsten vierkantig oder ins Gevierte gehauen wird.

Gewehren, siehe Gewöhnen.

Gewehr, heissen alle von Eisen oder Stahl verfertigte Waffen, womit ein Haus-Vater seiner Haut bey feindlichem Uiberfall sich wehren, auch solche bey der Jagd, und sonsten nützlich gebrauchen kan, als da sind Flinten, Büchsen von allerley Arten, Stutze, Teschincken, Pistolen, Puffer, Musqveten, Carabiner ꝛc. auch Spiesse, Sebel, Degen ꝛc. Das Gewehr sauber und vor Rost zu bewahren, nimt man gutes altes Lein-Oel ein Pfund, und Wachs drey Viertel-Pfund, diese beyde zerlässet man durch einander, damit streichet man das Eisenwerck an, wenn es vorhero sauber abgeputzet worden, so wird es nicht weiter rosten. Wenn man aber die Rost-Flecken aus dem Gewehre bringen will, so nehme man Lein-Oel, Weinstein-Oel, Bley-Oel, Mandel-Oel, Spick-Oel, Rosmarien-Oel, Terpentin-Oel, Baum-Oel, iedes ein Loth, Capaunen-Schmaltz, Dachsen-Schmaltz, Wild-Katzen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirsch-Marck, iedes ein Loth, gestossenen Schmirgel, Bimsen-Stein, iedes zwey Loth, Rosen-Oel, vier Loth. Das wilde Katzen-Fett, oder Schmaltz, zerlässet man in einem saubern glasurten Tiegel, thut hernach die Oele mit gesiebten Hammerschlag dazu, rühret es wohl unter einander zu einem Mus, verwahret es hernach wohl verbunden aufs beste. So man nun die Rost-Flecken an Gewehren und Büchsen vertreiben will, so beschmieret man mit dieser Salbe die Rost-Flecken, und reibet sie hernach mit einem saubern leinen oder wollenen Lappen wohl ab, so gehen die Rost-Flecken alle hinweg, als wenn sie niemahlen da gewesen wären; Endlichen poliret man das Gewehr mit Zinn-Asche, so wird es wieder hell und blanck. Wollte diese Rost-Salbe etwan zu dicke werden, so muß selbige mit Weinstein-Oel wieder erweichet werden. Wenn an einem Schieß-Gewehr, Rohr- oder Pürsch-Büchse das Zünd-Loch sehr verrostet ist, so verstopffe man selbiges mit Wachs, und fülle den Lauff mit Menschen-Harn an, lasse denselben ein paar Tag und Nacht darinnen stehen, und putze oder ziehe alsdenn das Rohr, Flinte oder Büchse nebst dem Zünd-Loch mit obbesagter Materie aus.

Gewehr, Geweriff oder Waffen, werden nach Weydmännischer Redens-Art, die vier grösten Zähne der wilden hauenden Schweine genennet, mit welchen sie Leute und Hunde darnieder zu schlagen vermögend sind; absonderlich aber brauchen sie die untersten beyden Zähne darzu, damit sie gewaltig um sich hauen, aber einem liegenden keinen Schaden zufügen können; dahingegen eine Sau mit ihren Zähnen unter sich beissen und zerreissen, aber einem, der aufgerichtet stehet, wenig schaden kan.

Gewende, wenn ein Acker so lang ist, daß man die Furchen mit dem Pfluge nicht auf einmahl macht, noch gantz hinaus ziehet, sondern denselben in zwey oder mehrere Theile theilet, so wird ein solches abgetheiltes Stücke, bis dahin, wo man die Pflug-Kehre oder Pflug-Wendung gemacht, ein Gewende genennet. Daher sagt man auch, nach dem nemlich der Acker gelegen, und abgetheilet ist, das Ober-Gewende; das Unter-Gewende; das Mittel-Gewende ꝛc.

Gewende, oder das Wenden, ingleichen die Himmels-Spure, oder das Himmels-Zeichen, wird von den Jägern dasjenige Zeichen genennet, welches der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, da nemlich der Hirsch mit seinem Gehörne in einem Dickigt oder Knack die dürren Aeste antrifft, daß er dieselben, wenn er sich wenden und fortgehen will, zerbricht und knicket, daß sie herab hängen, woran man die Höhe und Breite des Gehörns mercken kan; Oder, wenn der durch die Sträucher flüchtig werdende Hirsch mit dem Gehorne das Laub umwendet, und es gleichsam verkehrt streiffet. Und hieran hat der Jäger, wiewohl es nur in einem laubigten Dickigt geschehen kan, desto gewisser den Hirsch damit anzusprechen, weil ihme solches kein Thier sonst nachthun kan.

Gewerck-Holtz, siehe Schirr-Holtz.

Geweyhe, heisset man die Hörner eines Hirschen: die Rehebocks-Hörner aber werden nur Gehörne und nicht Geweyhe genennet; siehe Gehörne.

Gewichte, sind gewisse nach einer proportionirten Schwere eingerichtete und abgeeaichete Cörper, aus Stein, Eisen, Bley, Meßing und dergleichen, womit man die Schwere eines andern Cörpers erfahren, und sich in Kauffen und Verkauffen darnach richten kan. Wie aber dieser Dinge oder Cörper, so nach der Schwere geschätzet zu werden pflegen, mancherley sind, also hat man auch verschiedene Arten des Gewichtes, als Gold-Silber-Diamanten-Apotheker-Cramer-Fleischer-Gewicht u. dergl.

Das Gold-Gewichte bestehet in Marcken, Caraten und Gränen. Eine Marck hat vier und zwantzig Carat, und ein Carat zwölff Grän, welche wieder in halbe, viertel, achtel, sechzehen und zwey und dreyßig Theiligen abgetheilet werden. Das Silber-Gewicht bestehet in Marcken, Lothen und Gränen, und hat das Marck sechzehen Loth, das Loth aber achtzehen Grän. Nach dem Diamant-Gewicht, womit von den Jubeliern auch andere edle Steine gewogen werden, hat ein Carat nicht mehr als vier Grän, welche aber leichter als die bey dem Gold-Gewicht sind. Das Apothecker-Gewicht ist an seinem Ort zu finden. Das Cramer-Gewichte ist von dem Fleischer-Gewichte darinnen unterschieden, daß jenes um den eilfften Theil leichter ist, als dieses, welches dahero das schwere, wie jenes das leichte Gewichte genennet wird. In denen See-Städten, Amsterdam, Hamburg, Lübeck ꝛc. werden schwere Sachen nach Schiff- und Liß-Pfunden, bey uns aber nach Centnern, und die leichtern nach halben und Viertel-Pfunden, Lothen und Quentlein ausgewogen. Die Schiff-Pfunde haben aller Orten zwantzig Liß-Pfunde, diese aber sind unterschieden, indeme ein Schiff-Pfund zu Amsterdam funffzehen Pfund, zu Dantzig sechzehen Pfund, zu Königsberg, ingleichen in Lieff- und Curland

zwantzig

zwantzig Pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck, aber nur vierzehen Pfund. Der Centner ist sehr unterschiedlich, und hat derselbe in Holland und Nürnberg hundert: zu Hannover und Leipzig hundert und zehen; zu Hamburg, hundert und zwölff; in Braunschweig hundert und vierzehen; zu Dantzig und in Elbingen, hundert und zwantzig; zu Königsberg, hundert und acht und zwantzig; und in Breßlau, hundert und zwey und dreyßig Pfund. Der Leipziger Centner hat fünff Stein, der Stein aber zwey und zwantzig Pfund, dahingegen der Wiener Stein, dessen gleichfalls fünff auf einen Centner allda gehen, nur zwantzig Pfund hält. In Breßlau hat ein Centner fünff und einen halben gantze, oder eilff halbe Steine; ein Stein aber ist vier und zwantzig Pfund. Das Pfund wird in zwey und dreyßig Loth, das Loth in vier Qventlein abgetheilt.

Gewinn, heist in dem Spiel und auch in der Nahrung dasjenige an Gelde oder nach Gelde gerechnet, was man nach Abzug des Aufwandes und aller Kosten, ja aller Lasten über dieselben noch Uiberschuß hat. Denn der Zweck aller Nahrungs-Geschäffte ist mehr zu gewinnen, als man hatte, ehe man solche mit einer hauswirtlichen Sache anfienge. Man theilet ihn aber ein in dasjenige Theil, so man bey dem Geschäffte auf seine nothdürftige Erhaltung wendet, und denjenigen Theil, den man noch absonderlich zum Uiberschuß hat. Dieses letzte kan nicht allemahl erlanget werden. Allein das erste muß wenigstens nach denen Regeln der Wirtschafft erfolgen. Büsset man aber gar an seinem Aufwand ein, so wird man ärmer, und alsdenn muß man das Geschäffte entweder aufgeben oder klüger anfangen.

Gewinnen, heisset auch, wenn man von den Feld- und Garten-Früchten redet, so viel, als einerndten oder einsammlen.

Gewöhnen, ingleichen Entwöhnen, wird von denen säugenden Kindern gebrauchet, wenn sie die Mutter oder Amme nicht ferner stillen, sondern nunmehr zu anderm täglichen Getränckе gewöhnen will, und geschichet solches insgemein nach dem Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öffters entweder aus dringenden Ursachen noch ehe, oder zuweilen aus besondern Absichten, wohl erst nach den anderen Jahr. Die bequemste Zeit hierzu, wird von einigen gehalten, wenn im Früh-Jahr oder Herbst Tag und Nacht gleich sind, und der Mond im Zunehmen ist.

Gewölbe, wird in der Bau-Kunst nicht nur eine nach einem gewissen Bogen gemauerte, und aus Steinen zusammen gesetzte Decke genennet, davon ferner das Mathematische Lexicon nachzuschlagen; sondern es wird auch derjenige Raum oder das Zimmer, daran sich dergleichen Decke befindet, eben mit diesem Nahmen beleget, und ihm zuweilen auch noch diejenige Benennung von der Sache beygefüget, welche darinnen zur guten Verwahrung aufbehalten wird; Also siehe Milch- Gewürtz- Speise-Gewölbe, u. s. f.

Gewölb-Steine, sind besondere, wie ein Keil geformte Mauer-Steine, die an der einen Seite dicker und breiter als an der andern. Es werden solche zu den Gewölben gebrauchet, daß sie desto fester schliessen, und solche hurtiger, auch mit geringeren Kosten erbauet werden können.

Gewölle, nennen die Jäger diejenigen Haare oder Federn, welche die krummschnäblichten Raub-Vögel, als Adler, Falcken, Habichte, Schuhu und Eulen ꝛc. mit ihrem Raube oder Aetzung geniessen, und in ihrem Kropffe sammlen, aber des andern Tages früh wieder Werffen, das ist, ausspeyen; ausser dem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind.

Gewohnheit, was es sey, ist bekannt. Und sonderlich daß die Gewohnheit offt Gesetze mache und aufhebe, ja erkläre. Suche Herkommen. In der Wirtschafft hat man sehr darauf Acht zu haben, damit man nicht in Schaden komme. Daher man sich darnach zu erkundigen. Ländlich sittlich, ist eine alte Wirtschaffts-Regel. Allein ausser dem hat die Gewohnheit, oder eine gewisse durch vielfältig wiederholtes Thun und Lassen eingeführte Einrichtung und Leichtigkeit in denen Bewegungen cörperlicher Dinge, und in denen Kräfften der Seelen, bey Menschen, Vieh, Feldern und Gewächsen in der Wirtschafft grosse Wirckungen. Und wenn man davon auf einmahl abgehen will, wenn die Gewohnheit auch unvernünfftig ist, so gehets nicht gleich an, und man hat Schaden, sonderlich wenn sie eingewurtzelt oder angestammet ist. Man wird es in essen, trincken, füttern, wohnen, arbeiten, pflantzen, säen, bey unzehlichen Dingen gewahr. Hier hat sich ein Hauswirt also sehr behutsam aufzuführen. Ja unnütze oder schädliche Gewohnheiten, wo es möglich, nach und nach abzuschaffen, woferne sie nicht gar sündlich sind.

Geworffen, wird von Falcken gesagt; wenn man ihn los lässet, so spricht man, man habe ihn geworffen.

Gewürcke, siehe Roß.

Gewürtze, sind von gewissen ausländischen Gewächsen die Wurtzeln, Rinden, Blumen oder Früchte, welche so wohl um der Gesundheit als guten Geschmacks willen an die Speisen gethan, oder auch zum Theil von den Zucker-Beckern candiret, oder daraus auch von einem und dem andern Wasser gebrannt werden. Die vornehmsten sind davon: Pfeffer, Jngwer, Nägelein, Zimmet, Cardamomen, Saffran, Muscaten-Blüthen, Muscaten-Nüsse ꝛc. Von deren iedem an gehörigem Orte insonderheit Meldung geschehen. In einer wohlbestalten Haushaltung, da man nicht die Gewürtze eintzeln und schon klein gemahlen aus dem Gewölbe holen lässet, bedienet man sich gewisser in unterschiedene Fache abgetheilter und mit guten Deckeln

ckeln versehenen Schachteln von Holtz oder Blech, um allezeit von der selbst zubereiteten Gewürtz etwas vorräthig darinnen aufzuhalten, welche dahero Gewürtz-Büchsen heissen. Wie denn dergleichen klein zu machen, man gantz beqveme Hand-Mühlen hat, welche oben mit einer Leyer, unten aber mit einem Kästlein versehen, worein das klein gemahlene Gewürtz fallen kan, so sich über dieses auch an einen Tisch, oder wohin man verlanget anschrauben lassen, und wegen ihres Gebrauchs Gewürtz-Mühlen genennet werden; der Ort aber, wo man das Gewürze theils in gantzen, theils auch eintzeln und noch darzu schon klar gemacht und zubereitet haben kan, heisset ein Gewürtz-Gewölbe. Die fremden Gewürtze sind sonst nicht gar zu lange in Deutschland gebräuchlich. Die Alten waren mit denen inländischen Gewürtz-Kräutern zu frieden. Sie sind auch gesünder. Mit denen fremden Gewürzen haben wir viel neue Kranckheiten bekommen. Wir haben an Würtze sonderlich das Saltz, hiernächst Salbey, Timian, Lavendeln, Zwiebeln und dergleichen, womit man eben das erlangen kan, was man mit jenen suchet. Wenn wir mehr nachdächten, und nicht das neue und fremde so sehr liebten, würden wir viel Geld, so dafür aus dem Lande gehet, ersparen und behalten können.

Geyer, ist ein grosser Raub-Vogel, welcher ein scharffes Gesicht, und sehr starcken Geruch hat. Es giebt derselben verschiedene Arten, Aschen-farbene, Castanien-braune und Gold-gelbe, welche seltsamer als die beyden vorhergehenden sind. Die meisten fliegen mehr nach dem Aase, als auf den Raub, und werden daher **Roß-Geyer** oder **Aas-Geyer** geheissen. Diejenige, deren Raub in Fischwerck bestehet, werden **Fisch-Geyer** genannt; diese sind von der Natur mit Pflaumen-Federn gleich andern Wasser-Vögeln versehen, und wissen die Fische aus dem Wasser dergestalt heraus zu fangen und fortzubringen, daß es zu bewundern ist. Sie ziehen Herbst-Zeit hier weg. Der **Hasen-Geyer**, so grösser als der Fisch-Geyer, hat seinen Nahmen daher, weil sein Raub mehrentheils in Hasen bestehet. Der **Hüner-Geyer**, so auch **Hüner-Ahr**, **Weih**, **Milane** oder **Schwalben-Schwantz** genennet wird, raubet so wohl in Höfen, als auf der Weide das junge Geflügel an Hünern, Enten und Gänsen. Er horstet in unsern Landen, brütet drey bis vier Junge aus, ziehet am allererstenmit weg, und kömmt auch so bald der Frost vergehet, wieder an. Der **Mäuse-Geyer** raubet gemeiniglich nur Mäuse und Frösche, wiewohl er auch an denen jungen Hasen und Gevogel nicht geringen Schaden thut. Er horstet auf die Art, wie andere Raub-Vögel, und ziehet zwar auch, alleine nur hier zu Lande, von einem Ort zum andern, als nemlich: Wenn ein Paar dergleichen an einem holtzigten Orte und Gegend, wo Teiche und Sümpfe anzutreffen, gehorstet, und denn dieselben zufrieren, so machen sich diese Vögel in die ebenen Felder, und fangen die Mäuse weg, fallen auch wohl, wenn sie Gelegenheit dazu finden, auf die Luder. Der **Rittel-Geyer** oder **Rätel-Geyer**, ist wohl der unnützeste unter allen Raub-Vögeln, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen und noch nicht flücke fliegenden Vögeln bestehet. Er horstet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder alten Gemäuere, und fället denen Menschen mit seinem unangenehmen Schreyen beschwerlich; ziehet wie andere Vögel weg, und kommt zu rechter Zeit wieder.

Geyser-Lätzgen, wird dasjenige viereckige oben am Hals etwas ausgeschnittene kleine Flecklein von weisser Leinwand oder bunten Catun genennet, welches man den kleinen Kindern oberhalb ihrer Kleidung über die Brust zu binden pfleget, damit der ihm aus dem Munde rinnende Schaum, Geyser, oder was es sonst darauf von Milch-Speise verschüttet, darauf fallen, und den andern Habit damit nicht beflecken möge.

Gibeln oder Gilbelichen, siehe **Karauschen**.

Gibitz, suche **Kibitz**.

Gicht, wird insgemein diejenige Kranckheit genennet, darbey man ein sehr schmertzhaftes Reissen in einigen Gliedmassen des Leibes empfindet, dessen Ursprung einem sehr sauern oder saltzigen und kalckigten Geblüt zugeschrieben wird, und gewöhnlich seinen Auswurf an die Gelencke setzet, sonst aber Schwulst und Entzündung verursachet an denen Orten, wohin dergleichen Materie seinen meisten Trieb hat, und eben daher bekommet gedachte Kranckheit von den Gliedmassen, wo sich der beschriebene Zufall ereignet, seine Benennung, und ist entweder Chiragra, wenn es an den Händen, oder Gonagra, wenn es an den Knien, oder Podagra, wenn es an den Füssen empfunden wird; Uiberhaupt aber heisset man es auch das Zipperlein. Zuweilen ziehet der Schmertz von einem Ort zum andern, und bleibt an keinem gewiß, solches wird auch die fliehende oder reissende Gicht genennet; diejenige aber, welche Knoten und Pockeln ansetzet, die mit der Zeit aufbrechen, und eine kalckige trockene Materie auswerfen, heist man die kalte Gicht. Einige vermeinen, diese schmertzhafte Kranckheit durch die Sympathie, vermittelst einer Rüben zu vertreiben, indem sie sich ein Geschirr, Erde und eine Rübe zur Hand bringen lassen, die Erde hierauf mit dem leidenden Theil, es sey eine Hand oder ein Fuß, in das Geschirr streichen, oder wie es sich nur schicken will, dahinein bringen, die Rüben darein stecken, und endlich die Erde wieder mit der Hand oder den Fuß, darinnen der Schmertz, feste eindrücken, da alsdenn, wenn dergleichen gesetzte Rübe oben grüne Blätter austreibet, es vor ein gewisses Merckmahl angenommen wird, daß die Kranckheit von der Zeit nachlassen, und gar vergehen werde. Man pfleget aber diese Arbeit, nemlich eine

Gicht-Rübe zu setzen, gemeiniglich bald nach dem neuen Mond vorzunehmen, und das Geschirr mit der eingesetzten Rüben, an einen temperirten Ort zu setzen. Ich habe auf folgende Art durch die Sympathie dieser grossen Beschwerniß abhelfen sehen; es ward der Patient an dem Orte, wo der Schmertz sich befand, gleich in dem neuen Mond in die Haut mit einem Feder-Messer geritzet, ein oder mehr Tropffen Bluts in reine Baumwolle gefasset, und diese sofort in eine nicht eben gleich am Wege stehende junge Weide verspündet; Da nun dieser Zapffen in die Weide gehörig verwachsen, und dieses Experiment, ein paar mahl wiederholet worden, verlohre sich ebenfalls die Kranckheit, doch geschahe dieses gleich bey dem ersten Anfall, und ehe sich selbige, so zu reden, feste gesetzet.

Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gicht-Rosen, suche Peonien.

Gicht-Rübe, wächst in sandigten und schattigten Orten und Gesträuchen. Die Wurtzel purgieret. Sie wird gegen den Schwindel gerühmet.

Gicke, ist ein von Meßing oder weiß Blech bald eckig bald rund getriebenes Behältniß, so an der oberen Decke mit einem beweglichen Spriegel versehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen absonderlich darzu bereiteten Einsatz mit glühenden Kohlen schieben könne, um sich dessen ausser aller Gefahr Winters-Zeit in den Kirchen-Stühlen zu bedienen, und die Füsse darüber zu wärmen: zu diesem Ende sind diese nicht nur am obern Deckel, sondern auch an den Seiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen Thürlein verschlossen so daß dergleichen von dem Frauenzimmer mit treflichen Nutzen sich brauchen lassen.

Giebel, ist an einem Dache die schmale Seite, die nichts anders als die Verbindung eines Daches im Durchschnitt vorstellet. Der glatte freye Raum daran heist das Giebel-Feld, die äusserste Spitze, die Giebel-Spitze. Die Giebel sind, wenn sie frey liegen, sehr wohl gegen dem Wind und Anschlag des Regens zu verwahren.

Gier-Bottich, siehe Gähr-Bottich.

Gier-Kammer, suche Gähr-Kammer.

Giese, siehe Jäse.

Gieß-Becken, nennet man diejenige von Silber, Zinn, Porcellain und dergleichen Materie rund verfertigte flache Schale, darein man das darzu gehörige Gieß-Kännigen setzet, und sich aus selbigen zu waschen pfleget.

Gieß-Kanne, ist ein aus eben der Materie wie das Becken zubereitetes auf einem Fuß erhabenes Geschirr, so mit einer Schnauzen und einem Henckel versehen, und mit reinem Wasser angefüllet in das Gieß-Becken gesetzet wird, um sich dessen in bedürffendem Fall zu bedienen.

Gieß-Kanne, ist auch ein Gärtner-Instrument, vermittelst dessen man das aufgegrabene Land Sommers-Zeit mit Wasser zu besprengen pfleget, heist sonsten eigentlich ein Spreng-Krug.

Giftheil, siehe Antora.

Gifft, nennet man dasjenige überhaupt, was den Menschen schadet, wenn es nicht in rechtem Maasse und in rechter Art bey dessen Leibe angebracht wird. Und in diesem Verstand kan Wein, Bier ꝛc. ein Gifft seyn. Allein insonderheit heist Gifft eine Materie, die an sich dem Menschen so wohl als dem Vieh sein Leben verkürtzet, und dessen Tod, wo nicht gleich zu wege bringet, doch bald befordert, und durch übermäßige Kälte oder Hitze zerstöret. Es wird aber diese Materie in einigen Sachen aus allen dreyen Reichen der Natur gefunden, nemlich aus dem regno minerali in einem Kobald, Arsenico, Mercurio u. s. f. aus dem regno animali in Schlangen, Kröten, Scorpionen u. dergleichen, aus dem regno vegetabili in der Wolffswurtz u. a. m. so daß man in die 500 Arten des Giftes zehlen will. Die Merckmahle, daran zu erkennen, ob man Gift bekomen, sind ein grosses Reissen im Leibe und der Gedärme, starckes Zittern der Glieder, hefftiges Kopffweh und Schwindel, plötzlicher Eckel vor Essen und Trincken, kalter Angst-Schweiß, Aufschwellung, bleiche Nägel u. s. f. Nach dem Tod wird der Cörper alsbald gelb, und kurtz darauf gantz schwartz. Man muß aber dabey anmercken, daß öffters eine Sache dem Menschen ein Gifft sey, was denen Thieren nützet, und hingegen ein Gifft denen Thieren, was den Menschen dienet. Wiewohl überhaupt auch in Ansehung des eigentlichen Giffts der Menschen alles auf das rechte Maaß und die Umstände ankommt. Indem auch die gifftigste Materie in gewissem Maaß und Umständen gesund und gut ist. Daher noch eine grosse Frage ist: Ob eine Materie in der Natur sey, die schlechterdings dem Menschen Gifft sey? Von Giffte hat kurtz und gut der berühmte Naturkündiger D. Scheuchzer in seiner deutschen Physique p. m. 149 seq. gehandelt. Die Mittel, die man darwider gebrauchet, und sich derer zur Verwahrung gegen selbigen bedienet, und Gegen-Gifft genennet werden, sind unter vielen andern Milch und Mithridat oder Theriac, it. Orvietan; auch rühmet man davor nachstehenden Eßig als ein bewährtes Mittel in Pest-Zeiten, da man nemlich über Angelica, Bibernell, Citronen-Schalen, Lorbeer-Beeren, Rauten-Knospen, Wachholder-Beeren, Zittwer und auf dergleichen dem Gifft widerstehende Sachen guten Eßig giesset, die Krafft darein ziehen lässet, und alsdenn solchen im Nothfall gebrauchet.

Gifft-Heil, ist ein Stengel-Gewächs mit zarten gespaltenen Blättern und einer bleichgelben Blume. In der Wurtzel ist ein weisses bitteres Fleisch, welches ein vortrefflicher Gegen-Gifft in gifftigen Kranckheiten. Bey uns baut man es in Gärten. In

Franck-

Franckreich und in der Schweitz wächset es wild.

Giftiger Thiere Biß, es begiebt sich zuweilen, daß Pferde, Ochsen, Kühe ꝛc. von vergifteten Thieren gestochen oder gebissen werden, geschwellen, und ihnen an dem verletzten Orte grosse Knollen und Beulen auflaufen; ist es an einem Pferde, so nehmet Theriack und guten Wein, temperirts unter einander, und giessets ihm ein; hat es eine Wiesel gebissen, so nehmet ein Wiesel-Bälglein, und reibet den Schaden wohl damit, so schadet es ihme nicht; vor Ottern- und Schlan-Biß aber nehmet Hunde-Fett, schmieret das Pferd damit, darnach reibet fette Erden und Eßig in einem Scherben zusammen, und leget es auf die Geschwulst; oder bindet rohes in Eßig gesottenes Garn warm darüber. Wenn ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Otter verletzet worden, so darff man nur den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter in Wein-Eßig zertriebener Seifen reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Wasser sauber waschen; wider anderer giftiger Thiere Bisse aber soll man Dreyfaltigkeits-Blumen oder sogenannte Stieffmütterlein nehmen, solche mit Kraut und Blumen im Wasser sieden, und dem Vieh fein warm auflegen; dergleichen Cur man auch mit Schell-Kraut, wie auch mit der Schwalben-Wurzel oder groß Schwalben-Kraut thun kan.

Gifft-Wende oder Gifft-Wurtzel, siehe **Schwalben-Wurtzel**.

Giblichen, suche **Karauschen**.

Gilgen, siehe **Lilien**.

Gimpel, ist ein bekannter Vogel, etwas gröſſer als ein Sperling. Suche **Blutfinck**.

Ginst, Geneste, Geniſter, Gemſter oder **Ginſter, Pfriemen-Kraut**, ist ein Gewächse, wovon man unterschiedene Gattungen hat. Der wilde oder gemeine Ginst, welcher auch einiger Orten Küh- oder Kühn-Schroten, an andern aber Grienitzsch genennet wird, wächst gerne auf sandigten und Sonnen-reichen Plätzen und Hügeln, und zwar in grosser Menge, sauget aber das Erdreich aus, und benimmt den nahstehenden Bäumen alle Krafft und Nahrung, demmet auch so sehr, daß wenig oder gar kein Wiederwuchs darneben aufkommen kan. Er treibet lange, dünne holtzigte, grüne Stengel, wie Gerten oder Ruthen Manns hoch, mit dünnen eckigten Zweigen, so bisweilen ausgebreitet stehen, und einzeln wechselsweise stehende länglichte und dunckel-grüne Blätter, fast wie der Flachs haben, welche aber nicht eher, als wenn dieses Gewächse blühen will, hervor kommen, auch bald wieder abfallen. Seine Blumen sind Gold-gelb, lieblich anzusehen, und ihrer Gestalt nach fast wie die Erbsen-Blüthen; diesen folgen kleine rauhe anfänglich grüne, nachgehends aber, wenn sie zeitig worden, schwartze Schötlein, worinnen etliche harte, breite und röthlichte Saamkörner stecken, welche kleiner als Linsen sind, und kleinen Nieren gleich sehen. Die Schaafe und Hasen nagen Winters-Zeit gerne an diesem Gewächse. Die Blumen, ehe sie aufbrechen, werden wie die rechten Capern mit Saltz und Eßig eingemacht, und dahero auch von einigen Teutsche Capern genennet. Der

Spanische Ginst hat eine ziemlich harte und holtzigte Wurtzel, samt einem dergleichen Stengel, welcher, so er alt wird, fast einem kleinen Stämmlein gleichet, und in verschiedene Aeste sich ausbreitet, aus welchen grüne runde Rüthlein hervor schossen, so an denen Seiten mit gar wenigen, und iedesmahl paarweis gegen einander stehenden kleinen Blätlein, gleich als mit Flügeln besetzet sind; oben tragen sie gelbe wohlriechende Blumen, aus diesen erwachsen nachmahls kleine Schoten, welche einen runden und schwartzen Saamen in sich halten, durch welchen sie vermehret und fortgepflantzet werden. Der

weisse Ginst kan wegen seiner Gröſſe und übrigen Wachsthums gar wohl vor einen Baum paßiren. Er hat eine harte und holtzigte Wurtzel, einen Aschen-farbnen Stamm, und viel in einander verwirrte bleich-grüne Aeste. Die daraus sprossende subtile und spitzige Rüthlein, so fast einer Ellen lang werden, tragen viele Blätlein, kleiner als die Raute, und dabey sehr viele Blumen, welche am Boden roth, im übrigen aber gantz weiß sind; diese blühen den gantzen Frühling, hernach kommen grün-gelbe Schoten, darinn ein oder meistens zwey Saam-Körnlein liegen, so rund, hart, glatt, und dunckel-grüner Farbe sind. So wohl dieser weisse, als der Spanische Ginst erfordern eine gute Erde, wie die Küchen-Kräuter, eine mittelmäßige Sonne, und wollen im heissen Sommer dann und wann begossen seyn. Sie werden beyde von dem Saamen aufgebracht, weil aber die Körner eine harte Schale oder Häutlein haben, so muß man dieselben etwas eröffnen, und ins Wasser legen, sonst werden sie schwerlich fortkommen, oder doch wenigstens sehr lange zurücke bleiben. In den Gärten hat man ferner eine Art Ginst mit gelben Blumen, dessen Ruthen und Zweige mit vielen kleinen, harten und spitzigen Dörnern oder Stacheln besetzt sind, welche so bunt durch einander gehen, daß das Gewächse davon ein seltsames Ansehen gewinnet; er wird deswegen Scorpion-Pfriemen genennet, und aus dem Saamen, wie die beyden vorhergehenden, oder auch durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Zu denen vorigen Ginstern oder Pfriemen werden auch die **Erd-Pfriemen** gerechnet, welche eine lange holtzigte Wurzel, schmale, runde Stengelein, welche fast den Binsen gleich kommen, und grüne aus lauter Gelencken bestehende Blätter hat, so an beyden Seiten, wie Flitsch-Feile gefiedert sind. Dieses wird auch Genista spinosa genennet. Herr von Rohr mercket an, daß es falsch, als ob dieses in sandichtem Lande

schnell

schnell wachse, indem sie kaum in 12 Jahren in die Höhe, in guter Erde aber gut fortkomme. An denen Stengeln stehen dicke, geährte, Goldgelbe Blumen, nach welchen kleine bunte Schötlein folgen, so voll runder, schwartzer Saam-Körnlein, wie kleine Wicken sind. Im Winter wollen alle diese fremde Ginst-Gewächse bey denen andern Schirm-Gewächsen in einem warmen lufftigen Gemache aufgehoben, und behörig gewartet seyn.

Gips, siehe Gyps.

Girgelen, werden von denen Schweitzern die Zucker-Wurtzeln genennet. Siehe Zucker-Wurtzel.

Girtwurtz, suche Stabwurtz.

Gitter, siehe Gatter.

Gitter-Bette, ist eine Art kleiner, höltzerner Kinder-Betten, so an der Seiten mit Gitter-Wänden und Thüren versehen, darinnen die kleinen Kinder verwahret liegen, und des Nachtes nicht leicht heraus fallen können.

Glas, ist ein harter, durchsichtiger, aus Asche, (Pot-Asche) wohl gewaschenen weissen Sand, oder weissen gläntzenden Kieselsteinen (Feuer- oder Flinten-Steinen) und Saltz ꝛc. durch die Kunst verfertigter Cörper, welcher durch das Feuer so weich gemacht wird, daß man daraus unzehlige sowohl zum nützlichen als zierlichen Gebrauch dienende Sachen und Gefässe bereiten kan, wenn es aber einmahl erkaltet, wird es hart und zerbricht leicht. Dergleichen sind allerhand Arten Trinck-Gläser, Wein- und Kelch-Gläser, Brantewein-Gläser, Bier-Gläser, Paß-Gläser, Artzney-Gläser, Verier-Gläser, Glas-Krüge und Becher, Willkomme, Recipienten, Kolben, Scheide-Kölbgen, Retorten, Phiolen, Helme, Wetter-Gläser- Wasser-Wagen, Reibe-Schaalen, Schälgen, Seiger-Glöcklein, Garten-Glocken, die jungen frühen Gewächse wider die rauhe Lufft damit zu bedecken, Zucker-Gläser, Flaschen, Spritz-Gläser, Trichter, Schall-Gläser, Bouteillen, Sattel-Flaschen, Glas-Heber, Schröpff-Köpfe, Spiegel, Kugeln und Fenster-Scheiben, als: grosse Regal-Scheiben, doppelte Scheiben, Spiegel-Scheiben, Bruck-Kuchen, achtzehenhundertige und zweytausendige Scheiben, Tafeln, Röhrlein, Maßiv-Stänglein ꝛc. Das Glas kan auf allerley Art blau, roth, grün, braun, von calcinirten Mineralibus, als Eisen giebt rothe, Zinn weisse, Kupffer grüne, Bley ebenfalls grüne, so schön als ein Schmaragd u. s. f. gefärbet, auch mit Oel- Leim- oder Gummi-Farben darauf gemahlet, und die Bilder und Figuren durchs Feuer darein gebrennet werden, davon Thom. Garzoni allgemeiner Schauplatz aller Professionen, Künste und Handwercker p. m. 621 ferner nachgeschlagen werden kan. Es ist aber die heut zu Tage bekannte Art auf Glas zu mahlen, und zu brennen nur ein Schatten von der alten, aber leider! verlohren gegangenen herrlichen Wissenschafft, dergleichen Kunst-Stücke zu verfertigen, von welchen man noch hin und wieder in berühmten Kirchen schöne Uiberbleibsel findet. So wird es auch auf gar künstliche Weise geschliffen, und mit sehr guten Nutzen, sonderlich wegen des Gesichtes gebrauchet, worzu nicht nur *Carteſius*, *Hevelius* und andere mehr, sondern auch zu unsern Zeiten vornemlich Hertel, in einem eigenen Buch durch einen kurtzen, deutlichen und aufrichtigen Unterricht gute Anleitung gegeben. Die vornehmste Kunst Glas zu machen, bestehet hauptsächlich in dem Gebrauch des Löth-Saltzes, welches man ehedem nur allein zu Murano in der Venetianischen Glas-Fabric zu gebrauchen gewust, wodurch das Glas dem feinsten Crystall ähnlich gemacht werden kan. Dieses Löth-Saltz aber wird auf folgende Art bereitet: Man machet nemlich aus der Asche eines gewissen Krautes, welche zum theil aus Syrien, theils aus Franckreich gebracht wird, darunter aber die Syrische oder Orientalische vor die beste gehalten wird, eine Lauge, wie die Seiffensieder etwa ihren Capitul machen, lässet dieselbe sich setzen, daß sie klar werde, siedet selbige hernach in einem Kessel, bis alle Feuchtigkeit eingesotten, und die Materie trocken im Grunde übrig bleibet, welches das Löth-Saltz genennet wird. Von diesem Löth-Saltz nimmt man einen Theil, und von weissen zu Pulver gestossenen Kieselsteinen, oder auf das reineste gewaschenen Sand zwey Theile, und ein wenig Manganese nach des Meisters Gutdüncken. Dieses wohl unter einander vermischet, und in einem Reverberier- oder Calcinier-Ofen gesetzet, und in einem Klumpen zusammen geschmeltzet, und wenn es kalt geworden, heraus genommen, giebt eine Materie, die zum Glas auf das schönste bereitet, daran man nichts weiter thut, als daß man sie in den Glas-Ofen setzet, und wenn sie zergangen, nach seinem Verlangen daraus verfertiget was man will. Jo. Kunckel in seiner vollkommenen Glasmacher-Kunst weiset p. m. 347 eine kurtze und überaus nützliche Manier an, wie man die besten Saltze, welche die Glasmacher zu ihrem feinsten Gut vonnöthen haben, eben so schön und noch reiner als das oberwehnte weit hergebrachte Löth-Saltz mit wenigen Kosten aus einer ieglichen Asche in Menge erlangen und zurichten könne. Nach des Plinii Bericht soll zu des Kaysers Tiberii Zeiten ein Glasmacher gelebet haben, der dasselbe so zu temperiren gewust, daß es nicht zerbrechlich gewesen, sondern so gar durch Hämmer hat tractiret werden können, dessen Fabric aber bald zerstöret worden. Vor vielen Jahren hatte das Venetianische Glas vor allen den Vorzug, und war von besonderer Kostbarkeit, ietzo aber da in den Böhmischen, Preußischen, Heßischen, wie auch unserem Sächsischen Glas-Hütten solches eben so schön gemachet, ja von unsern Deutschen Glas-Schneidern weit künstlicher geschliffen wird, so ist auch nunmehro dessen Preis nicht

mehr

mehr so kostbar. Wenn was rechtes durch dieses Landwirtschafftliche Nahrungs-Geschäfte des Glas-Schmeltzens herauskommen soll, so müssen recht schöne christallinene Gläser, ein recht festes Glas, schön geschnittenes Glas, und endlich schöne Spiegel an einem Ort gemacht werden können. Ausser dem aber hat man wenig Vortheil davon, und man thut besser, daß man sich mit fremdem Glase behilft. Siehe Glas-Hütte. Bey des vorigen Königs in Polen Majestät fand sich in Leipzig ein Künstler, welcher das Glas von innen gantz unvergleichlich mahlen, solches wie den schönsten Agat oder Porphyr oder als ein goldenes Geschirr zubereiten konte. Er war der Erfinder davon. Der König erzeigte ihm nach seiner recht Königlichen Art grosse Guade. Er hat aber bis ietzo so wenig seine Kunst als seine schöne Waare gemein gemachet.

Glas, heißt insonderheit ein zum Trincken verfertigtes Gefässe, welches sowohl seiner verschiedenen Gestalt als Gebrauch nach, auch verschiedene Nahmen bekommt. Solche Gläser werden entweder geschliffen, oder von den Glas-Schneidern allerhand Zierathen, Figuren und Sinnbilder auf eine künstliche Art darein geschnitten, indem sie auf die Schärfe eines an einer Spille befestigten kupfernen Rädleins den feinsten Schmergel streichen, und anfangs die verlangte Figur damit einschneiden, hernach aber dasjenige, was durchscheinen und gläntzen soll, mit einem bleyernen Rade poliren. Je feiner nun die geschnittene Arbeit werden soll, desto kleiner müssen auch die darzu benöthigte Räder seyn.

Glas-Bürste oder Räumer, ist ein an beyden Enden mit starcken Borsten in die Rundung herum eingeschlagener etwas langer zusammen gedreheter Drat, vermittelst dessen die Flaschen und Gläser sich inwendig wohl reine machen lassen.

Glas-Haus, ist eine kleine Art von einem Gewächs-Hause, worinnen die Wärme der Sonnen zum Nutzen der ausländischen Bäume und Gewächse durch Hülfe der Glas-Fenster vermehret, die krancken Stücken in der Orangerie durch fleissige Wartung curiret: Auch die Saamen und jungen Gewächse durch die Hitze zeitlich ausgebreitet, und in ihrem Wachsthum befordert werden. Man pfleget dergleichen entweder als Flügel-Gebäude auf beyden Seiten eines Gewächs-Hauses anzubringen, und aus diesem, um der benöthigten Communication willen, Thüren hinein gehen zu lassen, (da sie denn insgemein Glas-Cassen genennet werden) oder aber alleine zu bauen. Es sey nun welche Art es wolle, so muß die vordere Seite just gegen Mittag sehen, damit die Sonne dieselbige wohl bescheinen könne; auf daß aber auch die Sonne ihre rechte Wirckung haben möge, so müssen die Fenster schräg stehen, und von hübschen grossen Glas-Tafeln seyn, zu deren Bedeckung man zur Zeit eines Schlossen- oder Hagel-Wetters, Decken und Tücher in Bereitschafft haben muß, weil in Ermangelung derselben die Glas-Fenster übel würden zugerichtet werden. Inwendig werden Stuffenweise Stellagen von Holtz und Bretern gemacht, damit man nach Erfordern eine gute Qvantität von Töpfen und Scherben hinein setzen könne: unten aber, wo die Fenster aufstehen, müssen ordentliche mit Pfosten eingefangene Rabatten von gutem Erdreich anzutreffen seyn, solche zu Herfürbringung frühzeitiger Blumen und Früchte zu gebrauchen. Endlich müssen diese Glas-Häuser ebenfalls mit ihren Oefen versehen, und bey Einfallung einer denen darinnen befindlichen Gewächsen nachtheiligen Witterung behörig geheitzet werden.

Glas-Hütte, heißt dasjenige Gebäude, worinnen das Glas verfertiget wird, und alle zum Glasmachen gehörige Oefen und andere Gelegenheiten anzutreffen sind. Der Oefen findet man, obschon einige nur zwey, etliche aber gar nur einen gebrauchen, insgemein dreyerley darinnen. 1) Ist der Calcinir-Ofen, in welchem auf einem erhöheten Rost die Kohlen liegen, derer Flammen den gantzen Ofen bestreichen, der schwartze Rauch aber, welcher über der Ofen-Fläche schwebet, zu dem Ofenloch hinaus stürtzet. In diesem wird die Fritte oder das rohe Metall-Glas zubereitet, und wenn sie zur Gnüge calcinirt, von dem Giesser aus diesem Ofen genommen, und wenn sie erkaltet, zum benöthigten Gebrauch aufgehoben: Der 2) ist der Schmeltz- oder Werck-Ofen, in welchem die Tiegel oder Töpffe gesetzet werden, und ist die Anzahl der Töpffe ie nach der Zahl der gemachten Ofenlöcher allezeit gedoppelt, damit nemlich ein ieder Arbeiter einen Topff voll des gereinigten Metalls habe, welches schon zur Arbeit taugt, den andern Topff aber zum Metall reinigen, indem er in der Arbeit ist. Dieser Ofen ist in zwey Theile abgetheilet, davon der untere Theil die Töpffe vom Herd absondert; dieser hat in der Mitten des Herds ein rundes Loch, welches mit eisernen Stäben beleget ist, die vierzehen oder mehr Zoll dick sind, und durch welche die Flamme gehet, die von dem obern Ziegel-Gewölbe wieder auf die Töpfe zurücke schläget. Der dritte Ofen, welcher der Kühl-Ofen genennet wird, dienet darzu, daß man darinnen die verfertigten gläsernen Gefässe wieder erwarmen und folgends abkühlen lässet; er hat aber seinen Nahmen daher, weil die Hitze in selbigem nicht so grausam, als in den beyden andern Oefen ist. Wer ein mehrers von der Beschaffenheit und Anrichtung dieser gedachten Oefen verlanget, kan hievon Joh. Kunckels vollkommene Glasmacher-Kunst, und zwar p. m. 328 nachschlagen. Ferner sind bey der Glas-Hütte des Glas-Schneiders Werckstat, worinnen dessen Maschine ꝛc. und die Glas-Kammer oder das Magazin, wo das gemachte Glas verwahret wird. Weil die Glas-Hütten in kurtzer Zeit grosse Gehölze wegfressen, und dadurch nicht nur viele leere und abgetriebene wüste Flecken verursachen, son-

sondern auch das Wild vertreiben und die Vögel verscheuchen, so ist in vielen Ländern, dergleichen Concession aufzurichten verboten. Am füglichsten und nützlichsten läst sich eine Glas-Hütte anlegen, wo grosse weitläuftige Heiden und Wälder sind, da so wohl an Bau- und Brenn- als anderm Holtz ein grosser Uiberfluß vorhanden, daß man davon gar keinen Abgang, oder doch nicht genugsame Bezahlung davor haben kan, und sonsten mit dem Holtze nichts anders vorzunehmen weiß, sonderlich wenn an solchen Orten rauhe knorrigte Gebüsche zu schönen Feldern und Wiesen gemachet und abgeräumet, sonst aber recht schöne Glas-Waaren gemacht werden können. Denn ausser dem ist eine Glas-Hütte bey unserm Holtz-Mangel dem Lande mehr schädlich als nützlich. Es sind aber dabey folgende Erinnerungen zu mercken: Daß 1) das Holtz, so jährlich zu denen Glas-Hütten erfordert wird, iederzeit zu rechter Zeit angewiesen, keineswegs aber denen Glasmachern, eigenes Gefallens ohne Anweisung zu hauen nachgegeben, 2) ordentliche Hiebe gemacht, und 3) alles Holtz nicht nur auf die glatten Stamm-Ende gespalten, sondern bis auf die Gipffel aufgearbeitet; 4) das gewöhnliche Klaffter-Maaß gehalten; 5) keine sonderliche Unterlage gehauen; 6) das Nutz-Holtz aus denen Hieben oder Gehauen vorher ausgesondert; 7) zu dem wöchentlichen Dörr-Holtz, welches vermöge ihrer Belehnung denen Glasmachern vergönstiget, ihnen nichts als dürres Holtz, und das sonst nicht zu nutzen, gefolget; 8) die Wald-Röder, welche sie zu ihrer Nothdurfft bisweilen zu machen pflegen, ihnen zugemessen und richtig versteinet; 9) mit der Hut und Weide, so ihnen vermöge der Belehnung gegönnet, in denen Schlägen und Gehägen kein Schade zugefüget; 10) ihre Hunde auf den Höfen und an Ketten gehalten; 11) das Feuer in gute Aufsicht genommen; 12) das Holtz, so sonst zu nutzen, nicht veräschert; 13) von den Aescherern oder Aschenbrennern, wegen besorgender Feuers-Brunst, und dahero entstehenden Schaden, genugsame Caution geleistet, und 14) dahin gesehen werden möge, daß bey dürren Jahren und Sommers-Zeiten nicht geäschert, sondern dasselbige iedesmahl Frühling- und Herbst-Zeit verrichtet werde. Hingegen kan die Arbeit derer Glasmacher nur im Sommer getrieben, und muß solche, wenn sie einmahl angegangen, Tag und Nacht, ohne Absetzen damit fortgefahren werden, so lange der Schmeltz- oder Werck-Ofen halten will, welcher selten über sechs Monat zu dauren pflegt. Auch müssen 15) Concessiones zu Glas-Hütten niemahls unwiederruflich, sondern nur auf Jahre ertheilet werden. So bald das Metall-Glas, oder die Materie, woraus das Metall bereitet wird, nach Bedüncken in dem Topffe oder Schmeltz-Tiegel genugsam zergangen, und zu einer schönen hellen und reichen Massa worden, welche sich coaguliret, so nimmt der Glasmacher eine eiserne Röhre mit einem hölzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stösset das Ende davon in den Tiegel seichte oder tief, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es so lange darinnen, bis sich so viel Glas daran setze, als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwingt es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder steinerner Formen darzu, und hält, so offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an dem Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrter massen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, so auch **Mauer-Kraut, St. Peters-Kraut, Tag und Nacht, Rebhüner-Kraut** genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem steinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauren wächset, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite spitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Eßig gesotten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das daraus destillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, befördert den Harn und Stein, und stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungen der Leber und des Miltzes, und sind eine treffliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

Glas-Schmeltz, siehe **Kali**. Die Asche dieses Krautes bringt bey dem Glasschmelzen die zerstossenen Steine in Fluß. Daher heist es Glas-Schmeltz.

Glatt-Eis, heist man, wenn es Winters-Zeit reanet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieses Glatt-Eis ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen,

und währenden solchen Glatt-Eisens keine Winde wehen, welche die Bäume bewegen, und das Glatt-Eis abwerffen, als welches das einige Hülfs-Mittel wider dieses Unheil ist.

Glätten, nennet man die Arbeit, wodurch vermittelst eines runden Glases oder Gerbe-Stuhles eine Sache, als Wäsche, Papyier, Leder planiret und spiegelnd glatt gerieben wird.

Gläubiger, ist eine Person überhaupt, die von gantzem Hertzen und in der That bezeiget, sie glaube, traue, und verlasse sich auf einen zuversichtlich, wenn gleich die Sache, die sie von diesem hofft und wünschet, noch nicht wircklich da oder geschehen ist. Es setzt diese Gemüths-Verfassung einen sehr wahrscheinlichen oder gewissen und überzeugenden Beyfall bey diesem Satz voraus: der, dem man ein solch Vertrauen widmet, könne nicht nur, sondern wolle auch iezt und künftig dasjenige leisten, so man ihm zutrauet und so er verheisset. Nach diesem allgemeinen Begriffe von einem Gläubiger, Glauben, Vertrauen, Credit, kan man nun auch insbesondere bestimmen, was in den Darlehns- und Schuld Sachen ein Gläubiger sey und heisse. Denn das ist eine Person, die so viel Credit von einem andern, so der Schuldner heist, hat, daß sie diesem Geld oder Waaren auf seine Zusage oder auf Unterpfand, oder auf Bürgschafft eines andern auf gewisse Zeit verborget, und glaubet, daß er die Zahlung mit oder ohne Zinse alsdenn richtig leisten werde. Weil nun Menschen nicht allezeit leisten können oder wollen, was sie schuldig sind, so hat ein Wirt, wenn er Glauben und Credit geben will oder soll, grosse Behutsamkeit anzuwenden, damit er sich nicht selbst betrügen helffe, und um sein Vermögen bringe. Wenigstens hat er ein gut Gewissen, wenn er alle mögliche Behutsamkeit angewendet hat, daß er nicht Schuld daran, wenn er hernach doch betrogen wird. Und in solchem Maaß heist es eine Pflicht der Geselligkeit zu creditiren, wenn man kan, hingegen eine höchst schädliche Sache, sonderlich in Ansehung des gemeinen Wesens, wenn niemand etwas verborgen will, sonderlich wenn die Capitalia im Lande hier und da müßig liegen. Damit nun solche durch Creditiren roulliren (denn man kan sie auch auf andere Weise laufen lassen) so ist kein natürlicher Mittel, als 1) alle Anstalt zu machen, daß Credit gehalten, Treue und Glaube beobachtet, und denen Gläubigern allenfalls schleunig geholfen werde. 2) Daß man Anstalt mache, damit die Gläubiger einen billigen Theil des Gewinnes, den die Schuldner mit ihrem Gelde machen, und zwar nach Unterschied, d. i. billige Zinsen bekommen, und also selbst durch den Credit gewinnen. Dieses aber kommt auf den florisanten Zustand aller möglichen Land- und Stadt-Nahrungs-Gewerbe eines Landes an. Sonst gehen allenfalls die Capitalia durchs Creditiren gar aus dem Lande, diesem aber entgehet der Nutzen, der durch den Verkehr im Lande dem gemeinen Wesen entstehet; Indem ein Thaler, der roulliret, allemahl seinen Thaler gewinnet, und daher kommt alsdenn dem Lande nichts zu nutzen, als daß die Zinsen des fremden etwan ins Land kommen, und darinne verzehret werden. Wo also viel Nahrung ist, da kan man mit Geld viel gewinnen, und folglich können und müssen auch die Capitalia besser rendiren. Wo wenig Nahrung ist, da kan man kein Geld unterbringen, oder man ist frohe, wenn man nur sehr wenig Zins davon bekommt. Will mans auch an Güter legen, so können diese nicht viel eintragen, folglich sind sie nicht angenehm, und das Geld verintreßirt sich auch schlecht. Und so hänget dieses alles als eine Kette an einander; daher sich daraus ungemein viel politische Schlüsse in Ansehung der gantzen Landes-Wirtschafft, it. der Stärcke und Schwäche eines Landes nur aus diesem einigen machen lassen: Ob der Credit viel oder wenig in einem Lande ausgeübet wird. Man siehet also so wohl, was Credit vor ein grosses gemeines Landes-Gut, als auch was er vor ein wichtiges Privat-Gut, und zwar am allerbesondersten in solchen Geschäfften der Wirthschafft sey, worinne alles auf den Verkehr der Güter ankommt, nemlich in Handels- oder Kaufmanns-Geschäfften; daher auch hier der Credit gantz besondere Eigenschafften, Rechte, Gestalt, Form und Ordnung bekommt, und also aller Credit in den gemeinen und Kaufmanns-Credit zu unterscheiden ist. Sonst aber hat ein Gläubiger in Ansehung der Klugheit, die Regeln der Wahrscheinlichkeit von obgemeldetem Satz, dem er Beyfall geben soll, wohl zu verstehen, und sonderlich zu untersuchen: Warum, wozu, wenn, wo und auf was vor Versicherung er borge. Er muß wissen, wie die Gläubiger im Concurs auf einander an dem Orte folgen, wo er creditiret, u. d. g.

Gleden, wenn die Schnitter fünff bis sechs Hände voll geschnittenen Getraides neben einander auf das Beet hinlegen, so nennet man solches einiger Orten, eine Glede, an andern aber, ein Gänsegen; etliche solche Gänsegen oder Gleden bey dem Aufsammlen in ein Seil gebunden, machen eine Garbe.

Glete oder Glette, ist nichts anders als eine calcinirte Bley-Schlacke, welche entstehet, wenn das Gold und Silber durch den Zusatz des Bleyes gereiniget wird, und pfleget man sie ihrer Farbe und Güte nach in Gold- und Silber-Glete einzutheilen. Die Gold-Glete, welches die beste, siehet wegen des starcken Feuers röthlicht oder Gold-gelb aus; die Silber-Glete aber, welche geringer ist, bleich oder weiß. In der Medicin braucht man die Gold-Glete mit Nuß-Oel vermischt zum kühlen und abheilen, und soll, wenn bey den Kindern die Pocken, indem sie abheilen, mit dergleichen Sälbgen bestrichen werden, solche keine Gru-

en oder Narben hinter ſich laſſen; ein Elyir aus Silber-Glet, Eßig, ein wenig Armeniſchen Bolus, Roſen-Waſſer und Nuß-Oel, ſtillet die rothe Ruhr oder den Durchauff; gepülverte Glete und Bleyweiß in zerlaſſen Gänſe-Schmaltz gemiſchet, und Roſen-Waſſer darunter gethan, iſt eine gute Pomade vor das Geſichte, um ſolches ſauber und glatt zu machen. Auſſer dieſen wird die geringe Glete auch zur Glaſur genommen, und von den Töpffern vielfältig gebrauchet. Ingleichen iſt nicht unbekannt, daß einige Gewiſſen-loſe Leute damit die ſchlechten truben Weine zu verſüſſen pflegen, welche über denen, ſo dergleichen trincken, an der Geſundheit höchſt nachtheilig, und offt den Tod nach ſich ziehen.

Glied, iſt ein gemeiniglich länglichter, zuweilen aber auch gantz runder Ring, deren viele in einander geſchloſſen eine Kette formiren.

Glied, wird auch das Stücke, ſo zwiſchen beyen Gelencken, Knoten oder Abſätzen an einem Stengel, Rohr oder Korn-Halm iſt, genennet.

Glieder ſchwinden, ſiehe Schwinden der Pferde.

Glied-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches breite, lange, ſpitzig zugehende, grünweiſſe Blätter, lange eckigte, knöpfige Stengel, und ſchöne weiß-gelbe Blümlein hat. Es wächſet an ſteinigen trockenen Orten auf Bergen, Hügeln und Rainen, heilet allerley Wunden, ſie ſind gehauen, geſtochen oder geſchoſſen, Schlangen-Biſſe, Geſchwüre ꝛc. iſt gut für alle Entzündungen und Brand-Schäden, und heilet geſchwinde, wenn man nur die friſchen Blätter überlegt; es kan man auch mit dem davon gemachten Laßbad die Roſe (das Rothlauff oder heilige Feuer) an den Beinen vertreiben.

Glied-Waſſer, heißt das wäſſerigte Gelüte, ſo aus denen Schäden, Wunden und Eiter-Geſchwüren der Pferde zu rinnen pfleget. Es iſt dieſes ein böſer Zuſtand, denn da ſchwindet das Glied gerne darnach, oder wird gar lahm, ſonderlich wenn in den Gencken und Gliedern ein gelblichtes Glied-Waſſer ſich befindet. Dieſem Uibel bey Zeiten abzuhelffen, und das Glied-Waſſer zu vertilgen, nehmet Alaun, Silber-Glette und Gall-Aepffel gleiches Gewichts, pülvert alles zuſammen gantz klein, thut es in die Wunden, laſſet es ſo lange drinnen, als es drinnen bleibet, wo was von ſich ſelbſten heraus fällt, das füllet mit friſchem wieder aus, alſo, daß ihr die Wunden gar nicht öffnet, noch aufthut, vielweniger darein greiffet, bis das Glied-Waſſer ſich verſtillet. Oder: nehmet Heydniſch Wund-Kraut, ſiedet es in Wein in einem neuen verdeckten Topff, daß es wohl den dritten Theil einkocht, und waſchet alsdenn iederzeit warm die Wunden damit. Oder: pulveriſirten weiſſen Hunds-Koth, der zu Pulver geſtoſſene Krebs-Augen in den Schaden geſtreuet, oder Leiñ-Oel warm übergelegt, verſtellet das Glied-Waſſer und heilet auch gar bald.

Glocke, iſt ein meßingenes Inſtrument, beſtehend aus einem hohlen an einem Ende offenen, am anderen aber ſpitzig zugehenden und daſelbſt geſchloſſenen Rohr, darein ſich ein auf gleiche Art geſchmiedet rundes Eiſen ſchicket; an dem offenen Ende kan es vermittelſt eines Vorſteckers durch einen beweglichen Theil geſchloſſen werden. An dieſem Theil iſt hinten eine gute Holtz-Schraube eingegoſſen, daß man dieſe Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einſchrauben könne. Wenn nun dieſe Glocke dergeſtalt feſte gemachet, wird das darein ſich ſchickende Eiſen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieſes an den eingeſchraubten hintern Theil durch den Vorſtecker befeſtiget, und alsdenn können Manchetten oder andere Tuten über dieſe Glocke gezogen und damit ausgeſtoſſen werden, ſo daß dieſes Inſtrument an dergleichen Wäſche eben dasjenige verrichtet, was ſonſt die bekannte Platte bey anderer klaren Wäſche zuwege bringt, da ſie nemlich dadurch ſtarr, glatt und anſehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) iſt ein gläſernes unten weit und offenes, oben aber ſpitzig zugehendes Gefäſſe in Geſtalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächſe wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

Glocken, werden auch die Blumen einiger Gewächſe genennet, welche die Geſtalt der Glocken haben. Inſonderheit heiſſet man eine gewiſſe Art Glocken-Blumen, weil ſie vor andern wie Glocken ausſehen, und ſind von allerhand Farbe und Gröſſe: Denn es giebt lichtblaue und weiſſe, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckte und gewäſſert-gelbe, auch weiſſe, welche theils einfach, theils gefüllt ſind. Die einfache Glocken-Blume beſtehet aus ſechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, faſt eines halben Fingers lang, iſt gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber iſt von der groſſen nicht viel unterſchieden, als daß ſie kleiner; die gelbe gewäſſerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden auſſer der Farbe nichts beſonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen ſind viererley Gattungen, nemlich drey groſſe und eine kleine. Die groſſen werden alſo unterſchieden: Die erſte Sorte komt in der Blume mit der groſſen gelben Narciſſe ziemlich überein, wiewohl dieſe einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uiberfluß der Blätter ſpringet dieſe Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber beſtehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern ſtecket, welches dieſe Blumen ſehr

angenehm macht. Die vierte und kleine gefüllte Gattung hat bald eine bald zwey Reihen Blätter, in deren Mitten ein Bechet, so mit andern Blättern gefüllet, sich befindet, welches sehr wohl anzusehen ist. Diese Blumen erfordern insgesamt einen warmen Ort, wo die Sonne wohl hinscheinen kan, und müssen in solches Erdreich, wie man zu den Küchen-Kräutern braucht, nur vier quer Finger tieff, und eine halbe Spanne weit von einander gesetzet werden. Alle drey Jahr kan man sie ausnehmen, und die junge Brut davon ablösen und absondern. Weil auch das viele Wasser und der Schnee ihnen leicht schädlich ist, so muß man die Knöpffe mit Karten-Papier, oder sonst mit etwas leichtes überziehen und bedecken, auch darneben im Begiessen sich wohl in Acht nehmen.

Glucke, Gluck-Henne, heisset eine alte Henne, welche, wenn sie gebrütet und ihre Küchlein führet, eine neue gluchzende Stimme annimmt, und dieselben damit locket. Von diesem Gluchzen wird sie eine Gluck-Henne genennet.

Glück, heist entweder derjenige Zustand des zeitlichen Lebens, da man Gutes und Wohl geniesset, man mag nächst der göttlichen Vorsehung und Hülfe die Art und Weise, ingleichen die Mittel desselben wissen, in seiner Hand und Macht haben, und den Zusammenhang eines solchen guten Zustandes oder Fortganges zu einem vollkommenern Zustande, darinne man sich überhaupt oder in einen oder einigen Stücken desselben befindet, mit denen Umständen einsehen, oder aber nicht einsehen können, dazu nichts oder wenig mit seinen innern oder äusserlichen Kräfften beytragen. Oder es wird insonderheit und eigentlich der Genuß eines zeitlichen Gutes, sonderlich aber des Vermögens, des Ehrenstandes und des Vergnügens dadurch verstanden, dazu wir durch uns verborgene Wege und Regierung Gottes, ohne daß wir den Zusammenhang der Mittel wissen, oder diese selbst hätten, gelangen. Oder man verstehet endlich durch das Wort entweder die ordentliche oder eben iezigedachte ausserordentliche und verborgene Vorsehung Gottes selbst. Das ist der Begriff, den christliche Hauswirte vom Glücke haben, und sich deswegen der Heydnischen Gedancken und Reden von einer blinden Göttin des Glücks enthalten, vielweniger aber auf die abergläubischen Glücks-Mittel oder ein günstig Glück zu erlangen, in ihrer Nahrung fallen sollen. Das eintzige Mittel zum ordentlichen Glück ist beten, arbeiten und an Gott wahrhaftig glauben. Ausserordentliches Glück müssen wir auf Gottes Weisheit und Liebe, wenn ers zu unserm ewigen und zeitlichen Besten vor gut befindet, ankommen lassen, und ihm sonderlich in solchen Umständen zutrauen, worinne jene Mittel allein, sonderlich aber unsere Arbeit gar nichts dazu helffen, und wir doch gleichwohl eine gewisse Sache schlechterdinges nöthig haben. Alsdenn ist es in dieser Einschrenckung vergönnet, etwas auf die ausserordentliche und verborgene Hülfe Gottes oder das Glück zu wagen. Denn das ist der in wirtschafftlichen Geschäfften offt nöthige, weise und zugelassene Hazard. Wer anders verfährt, ja wohl gar in bösen Zwecken aus Hazard oder auf gut Glück heydnischer Weise waget, der begehet einen blinden und thörichten Hazard, versündiget sich, ist verwogen, verunehret Gott, und versuchet ihn, stürtzet sich auch in grosse Gefahr ohne Noth, und verfährt gar nicht hauswirtlich. Man muß aber nicht gleich alles vor einen Hazard ansehen, wo die Mittel schwer, oder nur diesen und jenen verborgen, oder die Leute nur bisweilen viel von Hazard pralen und schwatzen. Denn daher kömmt es eben, daß viele schlechte Geister dencken, sie oder ein anderer hazardire oder wage, und es gelinge ihm. Und diesen Irrthum setzt man alsdenn öffters zum Grunde gewisser Regeln, die sehr wohl zu erklären, und noch behutsamer anzuwenden, nemlich: Es muß gewagt seyn: wer nicht wagt, gewinnt nichts: Frisch gewagt, ist halb gewonnen.

Glücks-Händgen, wird von einigen eine gewisse Art einer Wurtzel genennet, welche einer kleinen halbgeschlossenen Kindes-Hand ähnlich siehet, und am Fichtel-Berge gefunden wird. Es mag diese in den abergläubischen Zeiten ihren Nahmen daher bekommen haben, weil man sich traumen lassen, daß derjenige, welcher dergleichen bey sich trage, in allen seinen Unternehmungen glücklich sey.

Gnaden-Jagd, ist, wenn aus besonderm guten Willen einem in des andern Wild-Bahn zu jagen verstattet wird. Hierüber pflegt gemeiniglich auf Seiten des Verleihers eine schrifftliche Concession ertheilet zu werden, darinnen nicht nur die Art und Weise, wie die Jagden angestellet werden sollen, ingleichen der Ort und District, in welchem die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, sondern auch die Zeit, mit der Clausul, daß er sich vorbehielte, solches nach Gefallen wieder zurücke zu nehmen, nicht weniger die Jagd-Gerechtigkeit, nach eigenem Belieben mit zu exerciren, mit deutlichen Worten ausgedrucket wird. Derjenige, dem die Gnaden-Jagd verstattet worden, muß dagegen einen Revers ausstellen, daß er die Gelegenheit des Forsts und Bezircks mit allem Fleiß bewahren, die Gerechtigkeit desselben handhaben, und zum besten versehen; die Marck- oder Mahl- und Grentz-Steine in Wesen erhalten, aus dem Zulassen solches Jagens an bestimmten Oertern iezo und hinfürter keine Gerechtigkeit machen, noch ausserhalb vorerwehnten Bezircks, weder vor sich, noch durch seine Diener oder die Seinigen in den herrschafftlichen Forst greiffen oder jagen, noch iemand anders zu jagen verstatten oder vergönnen wolle, auch allezeit erböthig sey, dieses Rechts, wenn es der Herr Verleiher zu revociren vor gut befinden würde, sich wieder zu begeben ꝛc. und was etwa sonsten noch für Puncte in

der-

dergleichen Reversen ausgemachet zu werden pflegen. Wie nun diese nach der Concession eingerichtet seyn muß, also hat solchen auch derjenige, dem eine Gnaden-Jagd zugestanden worden, aufs genaueste nachzuleben; Wem dahero die Jagd des hohen, rothen und schwartzen Wildprets, als der Hirsche, wilden Schweine ꝛc. vergünstiget ist, der hat nicht die Befugniß, das kleine Weydewerck zu exerciren, und Hasen und Füchse zu schiessen, obgleich sonsten der bekannten Rechts-Regel nach, dem, so das mehrere erlaubet, das, welches weniger ist, nicht verwehret werden mag: Denn bey dieser Jagd-Materie leidet diese Regel ihren besondern Abfall, sintemahl die hohe und niedere Jagd besondere Arten sind, bey denen man nicht von einer auf die andere folgern kan; also ist nöthig, daß in der Concession eine iede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher Gestalt, wenn der Forst-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Fuchs und Hasen zu reiten und zu baitzen, so hat derselbe dennoch nicht die Macht, auf dem Reiter sich anzustellen, und einen Fuchs oder Hasen mit der Büchse zu schiessen, indem dieses besondere Handlungen sind. Der Gnaden-Jagd kan sich einer so lange anmassen, als sie der Forst-Herr nicht wieder zurücke nimmt; läst aber jener, nachdem dieser die Gnaden-Jagd revociret, von dem Jagen nicht ab, so wird er nicht unbillig belangt; ein anders ist es, wenn er nöthige Unkosten, z. E. zu Maintenirung derer Jagd- und Forst-Gerechtsame ꝛc. aufgewendet, welche ihm von Rechtswegen vorhero wieder zu ersetzen sind, ehe er von der concedirten Jagd abstehet.

Gnaden-Jahr, ist diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewissen Fällen eingeräumte Vergünstigung, daß nach eines Mannes Tode dessen Wittib und Kinder seine, wegen dessen im Leben verwalteten Bedienung genossene Besoldung, oder andere deshalber angewiesene Einkünffte ein halbes oder nach Beschaffenheit der Umstände wohl ein gantzes Jahr annoch geniessen dürffen.

Göglev, suche **Buch-Fincke**.

Göhrig, siehe **Gehrig**.

Gold, ist das alleredelste, allerschwereste und allerreineste Metall, es rostet und schmuzet dahero gar nicht, laufft auch nicht an, ist sehr zähe, und kan weder durch Feuer noch Scheide-Wasser verzehret werden. Es lässet sich theils pur und gediegen in den Ertzt-Gruben, wie auch in gewissen Flüssen unter dem Sande mit antreffen, theils aber wird in seinen Goldhaltigen auch andern Silber- und Kupffer-Ertzten gewonnen. Die Flüsse so deshalber berühmt, daß sie Gold-Körner führen, sind in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Tago ꝛc. in Asien der Ganges, in Africa der Volta, an welchem die sogenannte Gold-Küste sich befindet u. a. m. Die reichsten Gold-Gruben, und das feinste Gold hergegen geben die Arabischen, Peruanischen und Ungarische Bergwercke. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art; aus den allerfeinsten wird der Drat, und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen; so machet man auch aus selbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Stickereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400 Qvadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seite silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemüntzte Geld aber giebt die allerbequemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwerniß eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold-Ammer oder **Aemmerling**, siehe **Emmerling**.

Gold-Amsel, wird auch Bierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Neben-Aestlein versehen ist, deren iedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blätlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichet sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß, und schöne Dotter-gelbe glantzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche tragen auch bleichgelbe Blumen. Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tieff eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden Leber-Kraut, siehe **Leber-Kraut**.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Collberg in der Ost-See, in-

gleichen bey Stetin im Frischen Haff in Menge gefangen werden. Dieser Fisch ist schuppig, länger und etwas breiter als ein Hering, wird meistens geräuchert und also verführet, ist kein gar zu gesundes Essen, doch wenn man sich dessen zur Abwechselung ein mahl bedienen will, weichet man ihn vorhero ein, und kochet ihn alsdenn, wie etwa die geräucherte Hechte mit Rüben. Seine Benennung hat er vermuthlich von der Farbe bekommen, indem, wenn er geräuchert, er recht Gold-färbig aussiehet.

Gold-Gewicht, siehe Gewicht.

Gold-Hähnlein, ist ein kleiner Vogel, welcher am Leibe Oliven-farb, fast wie eine Nachtigall, am Bauche aber weißlicht ist, auf dem Kopffe ein Pomerantzen-farbnes Krönlein, oder Bläßgen in der Grösse eines Gersten-Korns, und auf den Fittigen Gold-gelbe und melirte Federn hat. Er suchet seine Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weiden, in steter Bewegung, wie die Schwartz-Meisse; hat seine Brut im Busche und Gesträuch, und bringet binnen zwölff bis vierzehen Tagen vier bis fünff Junge aus, ziehet auch alle Herbst mit andern Vögeln, und zwar am allerspätesten hinweg. Man hält ihn nebst dem Schnee- oder Zaun-König vor den kleinsten unter allen Vögeln.

Gold-Käfer, siehe Käfer.

Gold-Karpfe, ist ein See-Fisch, der wohl 5 Fuß lang wächst.

Gold-Waage, suche Waage.

Gold-Wiesen-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Gold-Wurtzel, suche Affodillen.

Gorgentine, siehe Schnür-Brust.

Gorl, ist eine gewisse Art eines starcken runden gedreheten Fadens, dessen man sich zu Auszierung allerley Nähderwercke bedienet; insonderheit heisset man absonderliche Spitzen daher Gorl-Spitzen, worinnen nemlich die Blumen an stat eines Spitzen-Bändgens mit dergleichen Gorl umleget, oder davon formiret, von innen aber mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet seyn.

Gosse, wird dasjenige Gerinne genennet, daselbst auf der Gasse oder auf einem andern gepflasterten Wege, das vom Regen oder sonst zusammen gelauffene Wasser, vermittelst des Falles und abhangenden Bodens seinen Ablauff hat.

Goß-Stein, Gußstein, aber ist ein kleiner ausgehauener steinerner Trog, aus welchem ein Rohr unterwärts gehet, damit das dahinein geschüttete Wasser dadurch an gehörigen Ort geleitet werde. Man bedienet sich dessen gemeiniglich in den Küchen, so in den obern Stockwercken eines Hauses sich befinden, damit das Spülig und anderes unreines Wasser nicht erst besonders über einem und den andern reinen Boden oder die Treppen hinunter getragen werden darff, sondern dahinein gegossen von selbst herunter lauffen möge. Damit aber wegen des in dem Spülig sich befindenden Unraths an Knochen, Scheuerwischen und dergleichen das Rohr an dem Goß-Steine nicht etwa verstopffet werden, und sonderlich Winters-Zeit um so viel eher einfrieren könne, soll in dem Goß-Steine selbst die Oeffnung der Röhre mit einem Drat-Gitter versehen seyn, daß dergleichen sowohl, als auch manchesmahl ungefehr wohl von nützlichen Sachen nicht etwas an Löffeln, Messern u. s. f. bey dem Ausgiessen eines Gefässes darein fallen, sondern im Goß-Steine zurücke bleiben möge.

Gottes-Gnade, Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gottes-Kuh, Immer-Kuh, heist an einigen Orten eine zum Kirchen-Inventario gehörige und auf einem gewissen Gute haffende Kuh, welche der Besitzer desselben nicht ablösen kan, sondern als eisern alljährlich mit einem gesetzten Zins der Kirche vergülten muß.

Gottheil, siehe Braunelle.

Gourme, ist eine unreine Feuchtigkeit, so bey denen Füllen durch die Nase weggehet.

Graben, ist eine Garten-Arbeit, von welcher unter dem Wort Umgraben ein mehrers.

Grab-Scheit, Grab-Eisen oder Spade, ist ein Werckzeug, so einem Land-Mann und Gärtner unumgänglich nöthig ist. Es ist solches nach Ausweis der Figur 1 Tab. IV entweder aus einem gantzen Stücke Holtz, mit einem starcken höltzernen Stiel oder Krücke gemacht, und vornen mit einem runden geschärfften Eisen beschlagen, oder aber das Theil, womit man gräbt, gantz eisern und eckigt gemacht, und in die Dille ein starcker höltzerner Stiel oder Krücke, nach der Figur 2 gestossen. Sie werden dem Lands-Gebrauch nach, auf unterschiedliche Arten, bald breiter, bald schmäler gemacht, und dienen hauptsächlich die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Gräben in Feldern und Wiesen, und Baum-Löcher in Obst-Gärten damit zu machen, die grossen Beete, Rabatten und Felder damit umzugraben, denen Teichen und Canälen ihre gehörige Tiefe mit zu geben, den ausgeführten Schlamm, zum Dienst des Gartens damit umzustechen, und den Leimen zum Ziegelstreichen und anderer Weller- und Kleib-Arbeit auszugraben, und zu andern dergleichen Arbeiten mehr.

Gra de Tour, ist eine Art einfärbigen seidenen Zeuges, von gedreheten runden Faden, der nicht so breit und fein, als der *Ferentin*, und wird zu mancherley Auskleidung gebrauchet.

Grad, wird von vielen Dingen gebrauchet, und bedeutet sonderlich ein gewisses Maaß in der Meßkunst, ingleichen die Stufen der Anverwandschafft, wenn man sie in Erbschafften und Heyrathen berechnet.

Grads-

Grad-Sparren, siehe Sparren.

Gräben, sind etwas breite und nach erfordernden Umständen gemachte Vertiefungen in den sonst ebenen Erdboden, welche bey denen an Land-Strassen und andern Wegen gelegenen Feldern und Wiesen eine nothwendige Sache, und werden an diesen Orten deswegen angeleget, damit nicht auf die besäete Felder oder daran liegende Wiesen aus- und solche zu Schanden gefahren werden. Man muß auch einiger Orten auf sehr flach und eben liegenden Aeckern und sumpfigen Wiesen Gräben machen, damit das übrige Gewässer und Feuchtigkeit entweder darinnen stocken oder auch verlauffen könne. Dergleichen Gräben sollen alle Jahr im Februario oder Mertz, so bald man wegen des Frostes dazu kan, gehoben, das ist, geräumet und ausgeworffen, oder sonst nur allezeit reine gehalten werden, worbey zu mercken, daß an Grentz-Gräben der Aufwurff auf diejenige Seite kommen müsse, dem der Graben und das daran stossende Stücke Land gehöret. Ist aber der Graben gemeinschafftlich, so wird er auch von beyden Theilen gehoben, und der Aufwurff auf beyde Seiten gleich gemacht.

Gräfften, werden von einigen, die bey dem Sencken in denen Wein-Gebirgen gemachte Gruben genennet. Suche Senck-Gruben.

Grän oder Gren, ist nach dem Gold-Gewichte der zwölffte Theil eines Caraths; nach dem Silber-Gewicht der achtzehende Theil eines Loths; und, nach dem bey denen Müntz-Meistern gebräuchlichen Gewichte, der vier und zwantzigste Theil eines Pfennig-Gewichts; bey allen diesen Gewichten aber der zweyhundert und acht und achtzigste Theil einer Marck.

Gräntze, und die davon abstammende Wörter suche unter Grentze.

Gräserey, bestehet in solchen Plätzen, welche zwar mit Gras bewachsen, aber nicht füglich mit der Sense abzuhauen sind, sondern mit der Sichel abgeschnitten werden müssen; als da sind Gärten, Ränder an Büschen, Brahnen und Wiesen, Dämme, Feld-Raine und Holtzungen, worzu noch die Gräserey, oder vielmehr das Jäten und Ausrauffen des Unkrautes auf denen Getraid-Hirsen Möhren- Kraut- Rüben- und Lein-Feldern, gehöret. Nach welchen Umständen denn ein anders die Feld-Gräserey, welche im Winter-Getraide nicht länger als bis alt Philippi Jacobi stat hat; ein anders die Holtz-Gräserey, und wieder ein anders die Gräserey auf Wiesen-Rändern, Dämmen und dergleichen ist.

Gräslein oder Meer-Zeißlein, ist ein Vogel von unvergleichlich schöner Farbe, welche aber, wie bey denen Hänflingen geschiehet, in dem Vogel-Haus nicht erhalten werden kan, sondern gar bald vergehet, obgleich der Vogel bey Leben bleibet. Es giebt deren von zweyerley Grösse, deren Unterschied iedoch nicht groß, sondern offt mehr an der Stimme, als am Leibe zu mercken ist. Beydes die grössern und die kleinern, doch diese noch mehr als jene, sind an der Brust schön roth, welches um so viel anmuthiger läst, weil solche rothe Federlein mit weissen eingefaßt zu seyn scheinen; die Kehle ist schwartz, eben so wie bey denen Zeisigen oder Zeislein, davon sie auch den Nahmen Meer-Zeißlein mögen bekommen haben: Wo das rothe aufhöret, fangen weisse Federn an, welche sich bis hinunter zu dem Schwantz erstrecken, und an beyden Seiten mit schwartzsprenglichen Streifen umfangen sind, am Kopff und Rücken sind sie dunckelgrau, mit sehr wenig bräunlichten Federn vermischet, und die Flügel sind gleicher Farbe; gantz am Ende des Leibes obenher, wo der Schwantz anfänget, kommen etwas weißlichte Federn, doch nicht so weiß, als die so gleich gegenüber untenher sich finden. Am Kopff sind sie an dem Ort, wo die Stieglitze roth sind, doch nur obenher, und nicht rings herum wie die Stieglitze, auch trefflich schön roth, so zu ihrem am dicksten Orte gelben, und vornen hinaus schwärtzlichten Schnabel sehr wohl stehet. Die Weiblein von der grossen Art, haben das rothe Flecklein auf dem Kopff, sowohl als das Männlein; die Weiblein von der kleinen Art aber, haben an stat dessen ein gelblichtes Flecklein, und in solcher Farbe verändern sich auch die andern, wann sie eine Zeit lang im Kefich stehen; an der Brust aber siehet man bey denen Weiblein nichts rothes, sondern derselbige Platz ist weiß und rothtüpflicht. Die Leibes-Grösse ist wie ein Zeisia, doch sehen sie, weil sie einen längern Schwantz haben, länger, als dieselben aus, wiewohl auch die von der grössern Art etwas grösser und an der Brust dicker, übrigens aber dem Schnabel und der Gabel am Schwantze nach allerdings denen Zeisigen gleich gestaltet sind. Dieser Vogel hat kurtze Füsse; solche sind, wenn man sie fänget, kohlschwartz, sie werden aber, wie bey allen Vögeln, die schwarze Füsse haben, geschiehet, im Vogel-Haus ie mehr und mehr weißlicht, und ist daran sogleich zu kennen, ob der Vogel schon lang oder erst neu gefangen sey. Er hat keinen Gesang, und ist als ein fremder Vogel in unsern Landen nicht alle Jahre zu sehen; manche Jahre aber kommt er in unzehlicher Menge, und wird alsdenn bey hunderten auf denen Herden und mit Leim gefangen: Denn sie halten dermassen eifrig zusammen, daß keiner von der Schaar sich trennen lässet, sondern wo eines, das etwan voran flieget, hin will, da folget sobalden der gantze Haufen hinnach; und ist also zwischen diesem Vogel und dem Fincken ein sehr grosser Unterscheid hierinnen: Denn wenn der Fincken sehr viele, ja wohl etliche hundert oder tausend auf einem Feld versammlet sind, und man wirffet mit einem Stein unter sie, so bleiben selbige nicht beysammen, sondern fliegen einer dort der andere da hinaus. Wenn die

die Gräslein hiesiger Landen durchstreichen, so geschichet solches im October und November; Mitten im Monat Januario aber kommen sie mit so grossen Haufen wieder zurücke, als sie im October und November durchgestrichen sind, bis sie im Februario ihren Wieder-Strich beschliessen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Erlen- und allerhand andern Baum-Saamen, im Vogelbauer aber lassen sie sich gar leicht mit gedrucktem Hanff, oder weil sie bey diesem Futter zu fett werden, mit Lein-Dotter und Rübe-Saat lange Zeit erhalten, doch behalten sie ihre Schönheit nicht, denn da sie anfänglich auf die Art, wie die Hänflinge an der Brust und am Kopff vortreflich roth sind, werden sie in Zeit von einem Viertel-Jahr, auch ehe sie sich vermauset, gantz abfärbig; dahero, und weil sie überdis schon gedachter massen, keinen Gesang haben, selten lang in den Vogelbauern ernähret, sondern meistentheils, wenn man siehet, daß sie die schöne Farbe verlohren, wieder ausgelassen werden.

Gran, ist nach dem Apothecker-Gewichte, der zwantzigste Theil eines Scrupels, und der sechzigste Theil eines Drachma oder Qvintleins.

Granadille, siehe Paßions-Blume.

Granat, Granat-Apffel, ist die Frucht des Granaten-Baums, der zwar ein ausländisches Gewächse, wird aber doch, um seiner angenehmen Blüthe willen, heut zu Tage in vielen deutschen Gärten gezogen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, zahme und wilde. Die Blätter des zahmen Granat-Baums kommen denen Blättern des Oel-Baums oder Myrthen-Baums gleich, sind aber nicht so spitzig als diese, sondern stumpff, schmal, dick und glänzend, haben eine vollkommen schöne grüne Farbe, sind mit rothen Aederlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen, fallen aber gegen Winters ab. Die Aeste und Zweige sind flachlicht, röthlichter Farbe, und lassen sich leichtlich biegen. Die Blüthe ist gantz lichtroth, und bestehet aus fünff länglichten Blättern. Die gedachte Frucht, welche aus dieser Blüthe wächset, ist groß, und gleich einem Apffel rund, hat eine dicke anfänglich grüne und nachgehends röthlich-braune, inwendig aber gelbe Schale, welche mit einer grossen Menge rother, eckigter und safftiger harter Körnlein angefüllet, dieser aber durch eine sehr zarte Haut von einander unterschieden sind. Die Granat-Aepffel werden, allein ihrem Geschmack nach, in dreyerley Geschlechte oder Arten abgetheilet, nemlich in die süssen, sauren und Wein säurigen. Die süssen Granat-Aepffel stärcken das Hertz und bekommen auch der Brust wohl; die sauren kühlen und halten an, stärcken auch den Magen und Appetit, gleich denen Citronen und Limonien; die Wein-säurigen erfrischen vor andern in hitzigen Fiebern, und stärcken das Hertz, weswegen denn auch der bekannte Granaten-Wein, mehrentheils aus diesen gepresset, und zu eben dem Gebrauch aufgehoben wird: Wiewohl auch von denen andern der Safft also gepresset und zu uns gebracht wird, dessen Qvalitäten mit der Frucht selbsten überein kommen. Die Schalen von dieser Frucht, welche man in Officinen führet, sehen äusserlich rauh und wie altes Leder, inwendig aber bleich-gelb, und kommen an ihrer Krafft gäntzlich mit denen Gall-Aepffeln überein, so gar, daß man auch aus denenselben mit dem Vitriol eine schwartze Dinte machen kan; wegen ihrer sehr zusammen ziehenden Eigenschafft werden sie in allen Bauch-Flüssen und Blut-Stürtzungen mit grossem Nutzen gebrauchet. Die Granaten-Bäume, welche bey uns wohl Blüthen, aber keine Früchte tragen, erfordern ein sehr gutes Erdreich, welches zur Helffte aus altem verfaulten Miste, und zur Helffte aus frischer durchgeworffener Erde bestehen, auch öffters um den Baum herum mit einem kleinen Hand-Spädlein aufgegraben werden muß: Mit solchen macht man den Anfang vom Monat April, wenn es nemlich warm zu werden beginnt. Sie werden am besten und sichersten durch die junge Brut fortgepflantzet, und zwar folgender Gestalt: Man sticht nemlich im Frühling diejenige Neben-Schößlinge, von denen man vermuthet, daß sie schon ihre besondere Wurtzeln haben, von dem alten Baum ab, setzet sie zusammen in einen Kasten, bis sie etwas erstarcket und im Stande sind, einzeln in absonderliche Geschirre versetzet und vertheilet zu werden. Die Begiessung ist ihnen den Sommer über sehr nöthig, und kan denen in Kübeln und Geschirren stehenden damit nicht so leicht zu viel geschehen; im Winter aber darff man ihnen weder mit Wasser noch mit Schnee zu nahe kommen, sonst würden sie gleich verderben: Denn sie sind eines von denen Gewächsen, so gar keine Kälte leiden können; derowegen muß man sie im Gewächs- oder Winter-Hause dem Ofen am nähesten setzen. Wenn sie im Wachsen still zu stehen beginnen, und keine neue Schosse mehr treiben, so ist es ein Zeichen, daß sie zu viel Wurtzeln haben, und die Gefässe ihnen zu enge werden; dahero muß man sie in dem nächsten Frühling ausheben, die auswendigen überflüssigen Wurtzeln hinweg schneiden, hierauf in die mit guter Erde neu angefüllte Geschirre setzen, und etliche Tage in Schatten stellen. Wenn eichene Asche unter das Erdreich vermenget wird, soll solches sehr viel zu Beschleunigung und Vermehrung der Blüthe dieser Bäume contribuiren; wiewohl andere mehr auf den Küh-Mist halten, nächst welchen sie auch den Schwein-Pferd- und Menschen-Mist wohl vertragen können. Die Granat-Aepffel muß man, wo sie reif werden, auf den Bäumen wohl zeitigen lassen, sonst schimmeln und verderben sie. Wenn man sie an der Sonne wohl austrocknet, hernach in ein irdenes Geschirr einmacht, und solches wohl verlutirt, daß keine Luft hinein kommen mag, so halten sie sich sehr lange, doch muß man dabey fleißig in obacht nehmen, daß, wenn man sie vorher zween

oder drey Tage an die Sonne bringt, man sie auf die Blüthe oder Krone lege, so dauren sie desto länger, weil sie die Sonnen-Strahlen nicht beläſtigen noch welck machen können. Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürtzer und stachlichter ist, auch keine Frucht, aber schöne Blumen von dreyerley Arten bringet, nach welchen man sie unterscheiden kan; nemlich die grosse, deren Becher oder Glocke an dem Rand herum ausgeschnitten, und mit dünnen krausen recht hoch- und Feuer-rothen Blätlein gefüllet ist; die bunte oder rothe mit weissen Flecken, so gleich jener vollblüthig ist, und die kleine gelbe, so in denen Apotheken flos Balaustiorum genennet werden. Die Wartung dieser drey wilden Arten ist eben so, und alles dabey zu beobachten, wie bey den zahmen Granaten-Bäumen, dahero man sich Kürtze halber darauf beziehet.

Granaten-Birn, ist eine rothe Birn, hilft wider den Blut-Fluß, und ist angenehm zu essen.

Granaten-Stein, ist aus dem Geschlecht der Carfunckel, aber ein durchsichtiger Stein, wird im Mohren-Land und ohngefehr bey der Stadt Tyro im Meer-Sande gefunden. Dieser wird eckigt und flach in die Petschier-Ringe gefasset, oder rund geschnitten an einen Faden gereihet, und vom Frauenvolck als eine Zierath am Halse getragen. Man zehlet dessen dreyerley Sorten: Die erste, so auch die gemeinste, ist etwas licht-roth, wie etwa die Granat-Apffel-Blüthe; die andere fällt in den Hyacinth, und die dritte neiget sich nach der Violen Farbe. Er giebt in der Medicin ein herrlich Hertz-stärckend Mittel, und vertreibet alle Traurigkeit.

Grapp, Krapp, wird eigentlich das gröbliche Pulver genennet, welches man aus der Wurtzel einer gewissen Pflantze, so den Nahmen Färber-Röthe führet, auf einer Stampf-Mühle stösset, und von den Färbern zum rothfärben gebrauchet wird. Der schlechte wird aus der gantzen Wurtzel bereitet, der gute aber, welcher den Nahmen Grapp mit recht verdienet, wird nur von demjenigen gemacht, was nach Absonderung der äussern Rinde, und des inwendigen holtzigen Kerns von der Wurtzel überbleibet. Siehe Färber-Röthe.

Gras, heisset man insgemein alle diejenigen Kräuter, so auf Wiesen, Feldern, Rainen ꝛc. wild wachsen, und beydes den wilden und zahmen Thieren, so grün, als trocken zur Speise dienen; insonderheit aber wird das in grosser Menge darunter befindliche schmale und langblätterige Gewächse also genennet. Nach der unterschiedlichen Beschaffenheit des Grund und Bodens, ist auch das Gras, so darauf wächset, gleichergestalt nicht einerley, sondern ebenfalls von unterschiedlicher Art und Gattung; Denn etliches ist grobes, schmieligtes, schilffigt- und ungeschmacktes Gras, so fürnemlich an grossen fliessenden Wassern oder See-Ufern, oder sonst in Moraſt- und sumpfigten, brüchigen Oertern und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine annuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut ꝛc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schaafe, in specie aber vor die Lämmer das kräfftigste Futter ist. Nechst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiters der Gersten-Walch oder tauber Haber, so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht sattsam gedünget sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln; ingleichen der Hahnen-Fuß (nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharff-ätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr saftigte Wurtzel hat.) Forner die beyderley Arten von Mertzen-Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art von wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Kornlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapuntzeln, der braun und blaue Mertzel-Veiel, das Freysam-Kraut (so auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird) das kleine Tausendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellen; der Poley; Wohlgemuth; Bachmüntze, auch unserer Frauenmüntze. Die Wegeriche, doch der spitzige mehr, denn der breite; der Gänserich, Bibinelle und Storchschnabel; die Schaaf-Garbe; das Melissen-Kraut; Espercette; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; desgleichen die beyden Geschlechte des Bingel-Kraut; wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So ist auch das sogenannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wiesen-Gras, welches iedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporn formirt sind. So geben auch der grosse und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Kör-

bel oder Kerffel, so Blätter, fast wie der Fenchel, mit vielen weissen Blümlein hat, ingleichen der rothe und wilde Pastinack, wie auch die Moos- oder Dotter-Blumen ꝛc. eine gesunde und dem Vieh wohl anständige Gras-Fütterung. Hingegen schaffen unter dem Grase keinen Nutzen, und sind auch dem Vieh zu geniessen schädlich und unanständig; als erstlich die grossen weissen und gelben Wiesen-Zeitlosen, deren Blumen und Wurtzeln so gar das Vieh tödten, gleichwie auch der Schierling oder Wüterich, nebst der Wolffs-Teuffels- und kleinen Hunds-Milch. Der Wasser-Pfeffer oder das Flöh-Kraut, welches an Bächen, Teichen, Pfützen, und in wässerigten Gründen gerne wächset, ist dem Vieh wegen seiner übermässigen Hitze ebenfalls schädlich. Der Hahnen-Fuß mit der zwiebelichten runden Wurtzel; der wilde Waid samt dem Kraut Bocksbart oder Küchen-Schelle, so eine schöne gestirnte rauhe Purpurfarbene Blume mit inwendig besetzten Goldgelben Fäsergen, gleich den Rosen hat, sind wegen ihrer hitzigen brennenden Krafft unter dem guten Grase nicht zu dulten. Diesen sind noch beyzuzehlen der wilde Krähen-Fuß, wie auch der Wiesen-Knoblauch, welche beyde von ferne den Binsen nicht ungleich scheinen, desgleichen der grosse und kleine Wasser-Bathenig oder Lachen-Knoblauch: Denn diese Kräuter stincken sehr übel, und wenn das Melck-Vieh dessen auf der Weide geniesset, so nimmt sowohl die Milch, als die daraus gemachte Butter und Käse den garstigen Geschmack an sich; ja wo besagte Kräuter häufig auf den Matten und Wiesen wachsen, machet desselben Menge auch das Gras und Heu-Futter übel stinckend, und dem Vieh widerwärtig. Endlich sind auch der weisse und schwartze Andorn, desgleichen die grossen wilden Camillen, insonderheit das Rech-Gras, oder Gras-Kraut, sonst auch Hunds-Gras, Hunds-Zahn oder Qvecken-Gras genannt, unter dem andern Grase nicht viel nütze, gestalten dieses letztere alle Matten und Wiesen verderbet, wo man es Uiberhand nehmen lässet, dahero es nebst dem Schilff-Gras und Haar-Strang (welches letztere sonst aut Schaaf- und Ziegen-Confect ist) wo es sich befindet oder herfürsticht, ausgestochen und ausgerottet werden muß. Das

Wiesen-Gras, wird mit der Sense gehauen und abgemähet, zu welcher Zeit aber solches geschehen solle, und was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Heumachen nachgesehen werden. Das

Garten-Gras hingegen, ingleichen das Gras, so auf Dämmen, Rainen, Wiesen-Rändern, auch in Büschen und Wiesen-Gehecken wächset, weil es nicht wohl gehauen werden kan, wird zur täglichen Gräserey fürs Vieh bestimmet, und mit der Sichel abgeschnitten. Alt Gras heissen die Bauren dasjenige Gras, so sie von den einmättigen oder einmähdigen Wiesen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grase-Wuchses des Jahrs nicht mehr als einmahl abgemähet werden können, zu einer Zeit abhauen, wenn auf denen zweymähdigen Wiesen das Gras zum andernmahl gehauen, und aus demselben, welches man Nach-Gras nennet, das Grummt gemacht wird. In den Lust- und Blumen-Gärten, hat man besondere Gattungen von fremden Grase, welche mit Fleiß zur Zierde erzielet worden: Dergleichen ist 1) Gramen striatum vel tremulum, das weißgestriemte Gras, welches man auch insgemein das Spanische Gras nennet; Es bekommt lange grüne Blätter, welche in der Mitten von einem langen weissen, und noch mehr kleinern Striemen der Länge nach durchschnitten werden, und setzt ährichte, wiewohl leere Rohr-Qvasten auf. In den Savoyischen Gebirgen wächset es von sich selbst, bey uns aber wird es durch seine Wurtzeln im Frühling oder Herbst fortgepflantzt. 2) Gramen amoris oder Eragrostis, hat wenig und schmale Gras-Blätter; auf dem Stengel wachsen schöne ausgebreitete straußichte Aehren, welche, wenn sie zeitig, schön weiß werden. Eine andere Art mit weissen Blumen hat einen Bisam-Geruch, noch eine andere Art hat doppelte Purpur-farbene Blumen, dergleichen man auch mit einfachen, wie nicht weniger mit Pfersich-Blüth-farbigen blauen und rothen Blumen findet. Sie werden im Anfang des Aprils auf das Mist-Bette gesäet, und wenn sie vier oder fünff Blätlein kriegen, versetzt. Die ersten Blumen muß man zur Saat bleiben lassen, und den Saamen gantz trocken abnehmen, sonst verschimmlet und verdirbt er. Wohin dieses Gras einmahl gesäet wird, da vermehret es sich selbst. 3) Gramen Parnassi, ist zweyerley Arten, das gemeine wird für das Einblat gehalten; die andere Art aber, welche von etlichen Leber-Blümlein genennet wird, und gerne an feuchten bergigten Orten wächset, hat ein kleines schwartz-zäsericht, und haarigtes Würtzelein, eines scharffen zusammenziehenden Geschmacks; die Blätter sind rund, und vornen etwas zugespitzt, sonst wie am Epheu, ausser daß sie nicht eckigt sind. Zwischen den Blättern kommet an kleinen eckigten niedern Stengelein, eine kleine weisse fünffblätterige wohlriechende Blume, dem Hahnen-Fuß gleich: ein jedes Stengelein hat ein einziges Blat, welches es wie durchzuwachsen scheinet; auf die Blume folgt ein länglichtes Knöpfflein, darinnen ein länglicht-gelbrother Saamen verborgen liegt. Von dieser Art hat man noch eine gefüllte mit schönen und grössern Blumen, welche in Braband von sich selbst wächset, bey uns aber in die Lust-Gärten gepflantzet wird. Ihr Decoctum hat eine sonderbare Krafft die blöde Leber zu stärcken, das Pulver aber ist zu allen Durchbrüchen gut; wie denn auch das gantze Gewächse als ein bewährtes edles Wund-Kraut erfunden wird.

Gras-Blume, werden an einigen Orten die Blumen-Nägelein oder Nelcken, genennet.

Grase-Magd, Gras-Magd, heisset bey einer Land-Wirtschafft diejenige Maad, so in das Gras gehet, solches mit der Sichel hauet und im Korbe oder aber in einem Gras-Tuche nach Hause zu tragen pflegt. Sie muß sonderlich unterrichtet werden, daß sie nicht zu tief das Getraide schräppe.

Grasen-

Grasen, heisset das Gras von Rändern, Rainen, Dämmen in Gärten ꝛc. und andern angewiesenen Grase-Plätzen, worauf man mit der Sense nicht hauen kan, mit der Gras-Sichel abbringen. Eine Art zu grasen, ist auch das Schräpffen des Weitzens und andern Getraides, das sich überwachsen will. s. Schräpffen.

Gras-Hecht, ist der Nahme, welcher der kleinsten Sorte Hechte von den Köchen beygeleget wird.

Gras-Hüner, werden diejenigen Hüner genennet, so von den jungen Schlag-Holtz-Gehägen oder Gehauigen, wenn sie so starck wieder aufgewachsen, daß mit der Sichel dem jungen Gewächse (Wieder-Wuchse) nicht mehr Schade zugefüget werden kan, vor die darinnen verstattete Gräserey entweder in natura von den Bauren an die Eigenthums-Herrschafft geliefert, oder ein benanntes an Geld dargegen abgestattet wird.

Gras-Kammer, ist ein nothwendiger Theil eines Hof-Gebäudes, welche gleich an dem Rind-Vieh-Stall angebauet, und mit Mauer-Steinen ausgepflastert seyn soll, um das von denen Mägden zur täglich benöthigten Fütterung, auch zu gewissen Zeiten in Vorrath eingetragene Gras, Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen drinnen zu verwahren, und soll vor diese letztere ein besonderer verschlossener Unterschied darinnen seyn. Man stellet auch den Hack- oder Stampff-Trog und die Traben- oder Träber-Fasse hinein, damit man beydes in der Nähe habe.

Grase-Korb, ist ein wirtschafftlich Werckzeug, darinne das Gras eingetragen wird.

Gras-Mücke, ist ein Vogel, in der Grösse eines Rothkehlichens, hat aber einen kürtzern Schwantz, und siehet von Farbe sprenglicht-grau, am Bauch aber gelblicht. Es suchet seine Nahrung allezeit in Wiesen und dabey befindlichen Gebüschen, unter welche es seine Brut leget, und gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringt. Es kan kein Kälte leiden und ziehet dahero bey Zeiten hinweg, kommt auch sehr späte wiederum dieser Orten an. Bey diesem Vogel ist sonderlich merckwürdig, daß, wie die Eyer von andern Vögeln mehrentheils sprenglicht, dieses Vogels Eyer hingegen, recht Himmelblau sind. Man hat auch angemercket, daß wenn der Guckguck seine Eyer in das Nest einer Gras-Mücke legt, solche von derselben ausgebrütet, und die Junge, als wenn es ihre wären, auferzogen werden.

Gras-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Gras-Sense, suche Sense.

Gras-Sichel, siehe Sichel.

Gras-Tuch, ist ein grosses viereckigtes Tuch von grober dichter Leinewand, an den vier Ecken mit hänffenen oder von Werck gemachten und wie Zöpffe geflochtenen Zipffeln versehen, worinnen an einigen Orten die Gras-Mägde das Gras auf den Rücken nach Hause tragen; und dieses heisset sodenn eine Bürde Gras.

Gras-Zeichen, sind gewisse auf Blech-Stücklein geschlagene, oder auf Holtz, Papier, Pappe ꝛc. mit Siegel-Lack gedruckte Zeichen, welche denen Bauer-Weibern, so die Feld oder Holtz-Gräserey von einer Herrschafft gemiethet, zugestellet werden, um solche, wenn sie grasen gehen, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zu geben, damit sie, wo sie etwan von dem Holtz-Förster, Flurer oder Land-Knecht des Grasens halber angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

Graupen, sind zweyerley: Gersten- und Weitzen-Graupen, wenn nemlich von denen Gersten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Graupen-Stampffen die groben Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Die letztere Art siehet besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in den Stampffen machen will, muß die Körner erstlich etwas weniges netzen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampffen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen; darnach schwinget man die Hülsen in einer Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in den Stampff, menget etwas weitzene Kleyen darunter, und stampffet es wiederum eine gute Stunde, lässet es hernach durch ein Sieb lauffen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen gantz rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor andern den Preis behalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Krancken von denen Artzney-Verständigen sehr recommendiret wird. Sie sollen aber, ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuvorderst recht reine gelesen werden, da sie denn einkochen müssen, hierauf giesset man entweder Milch daran, und lässet sie vollends weich kochen; da sie endlich gesaltzen mit einem Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet mit brauner Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen stat der Milch gute Fleisch-Brühe, würtzen sie mit Saltz, Jngber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

Grauwerck, ist eine besondere Art grauen Rauchwerckes, so in der Menge aus Liefland und Moscau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet.

Gren, siehe Grän.

Grenade, ist ein Gerichte, welches man auf gut Teutsch eine gespickte Pastete nennen mögte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan: es wird aber solches folgendergestalt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Reb-Hüner spicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, je grösser, je

besser

beſſer. Ferner machet eine Farce oder Gehäck, nehmet wiederum derb Kalb-Fleiſch, ſchneidet ſelbiges nebſt einem Pfund Nieren-Stollen gantz klein, und menget dieſes unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn ſolche geweicht, ſo drücket ſie wieder aus, und thut ſelbe auch unter das Gehackte; ſaltzet und würtzet es mit Muſcaten-Blüten, thuts in einem Mörſel, ſtoſſet ſolches ungefehr mit zwey gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet ein Ragout von Kalbs-Milch oder Ochſen-Gaumen, oder einem anderen, welchen ihr nur wollet: nehmet hierauf eine Caſſerole, beſtreichet ſie mit Butter, und überleget mit zubereitetem Speck die gantze Caſſerole, thut auch nachmahls das geſpickte Fleiſch dazu hinein, doch alſo, daß es auf den Speck zu ſitzen kommt. Hernach nehmet von dem gemachten Gehäck oder Farce, und überleget das geſpickte Kalb-Fleiſch über und über, nicht gar eines Fingers dick, ſchlaget ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinſel und beſtreichet mit einem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut das Ragout darein, beſtreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der Farce darauf ſo groß, als man das Ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgeſtrichen, ſo nehmet das Papier mit dem Gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von ſich ſelbſt abfallen, ſondern ihr müſſet eine eiſerne Schauffel alühend machen, und ſolche über das Papier halten; thut das Papier hinweg, und machet die Farce zuſammen, gleich wie man eine Paſtete zumachet, darnach leget oben wieder von dem geſpickten Fleiſch, bis es gantz zu wird; leget wieder geſchnittene Speck-Plätzgen oben darüber, ſetzets in einen Backofen, und laſſet es alſo backen. Wenn es genug gebacken, ſo richtet es auf die Schüſſel an, alſo, daß das untere Theil heraus kömmt; thut den Speck alle hinweg, ſo ſiehet es aus, als eine geſpickte Paſtete, welche in- und auswendig gegeſſen werden kan; beleget endlich dieſes Gerichte beym Auftragen mit Citronen, ſo iſt es fertig.

Grengel, iſt die Benennung eines gemeinen Kuchens, wozu der Teich ziemlich ſtarck eingemacht, und wenn er ſich behörig ergangen, gleich als eine Wurſt, doch ziemlich dick, formiret wird. Dieſe legt man endlich in einen Kreis herum, ſchläget die beyden ſpitzigen Enden ein paar mahl über einander, daß ſie beyſammen bleiben, und bäcket ſolchen Kuchen ordentlich ab.

Grengel, iſt der Nahme, welcher an einigen Orten dem Pflug-Balcken gegeben wird. Siehe Pflug-Balcken.

Grengel-Kette, ſo die Bauren auch Gringel- oder Griendel-Kette nennen, iſt eine kurtze eiſerne, aber doch dicke, in der Mitten mit einem groſſen halben Ringe verſehene Kette, welche man an den Grengel- oder Pflug-Balcken legt, und vorne durch das Pflug-Geſtell oder Pflug-Stöckgen ſtöſſet. Wo es leichte Aecker hat, da braucht man nur ſtarcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, ſo man alsdenn

Grengel-Wieden, nennt. Will man nun mit dem Pflug ſeichte arbeiten, ſo ziehet man das Pflug-Geſtelle hinter ſich, und ſtößt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Lochs oder zwey Loch weit, oder ſo viel vonnöthen, am Grengel hinter ſich zurücke, und ſtecket ſodenn den Stöſſel oder Vorſtecker am Grengel oder Pflug-Balcken vor. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer hinein arbeiten will, ſo läſſet man die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey weiter mit dem Geſtelle vor ſich hinaus lauffen.

Grentze, (Gräntze) heiſſet eigentlich derjenige Strich, der zweyer Herren Felder, Fluren, Länder und Gebiete von einander ſcheidet: dieſe Grentzen beſtehen aus zweyerley Gattungen: Erſtlich giebts natürliche Grentzen, von GOtt und der Natur ſelbſt geſetzet, und dahin gehören die Berge, Hügel, Thäler, Land-Straſſen, Brunnen, Felſen, Flüſſe und dergleichen, wordurch meiſtentheils gantze Königreiche und Herrſchafften unterſchieden werden. Hernach giebt es auch gemachte, und durch Menſchen-Hülffe geſetzte Grentzen, welche mit unterſchiedlichen Zeichen bemercket werden, dergleichen zum Exempel ſind die Bäume, Creutze, Gräben, Säulen, Steine, Hauffen ꝛc. Die Bäume werden gemeiniglich zu denen Grentzen und Marckungen der Wälder gebraucht, wiewohl man an Feldern und Wieſen dergleichen, iedoch etwas ſeltſamer hat. Dieſe Bäume nun heiſſet man Grentz-Bäume oder Mahl-Bäume, in welcher gewöhnlicher maſſen ein Creutz eingehauen, und mitten durch ein Loch gebohret wird, dahero ſie auch Creutz-Bäume, Loch-Bäume, Lauchen oder Lochen genennet werden. Fürnemlich aber gebraucht man die Bilder-Stöcke und Säulen, zu Vermarckung der Obrigkeit, daran man denn der Landes-Herren Wappen ſchläget. Wie denn auch die Jagd- und Häge-Säulen in Forſten und auf denen Forſt-Revieren von Holtze aufgerichtet, und ein Haſen-Gehäge genennet werden, zum Anzeigen, daß dem Forſt-Herrn der Orten das kleine Weydwerck von Haſen, Feld-Hünern und andern Feld-Wildpret gehäget und gebannet, und niemand daſſelbe zu treiben berechtiget, ſondern iederman bey geſetzter Strafe verboten ſey. Die Mahl- oder

Grentz-Steine werden in öffentliche und *Privat*-Grentz-Steine eingetheilet; durch jene werden die Königreiche, Fürſtenthümer, Graf- und Herrſchafften und andere zur hohen Obrigkeit gehörige Gerechtigkeiten, (als Geleit, Forſt, Jagd, Freyung, und dergleichen) unterſchieden; weswegen auch dieſe Grentz-Steine Termini territoriales, Bann-Steine, genennet werden: geſtalten das Wort Bann das äuſſerſte Ende der Herrſchafft oder des Gebiets bedeutet. Durch dieſe aber werden die Privat-Güter von einander abgeſondert, damit ein ieder wiſſen möge, wie weit ſich ſeines Nachbarn Gut erſtrecke, mithin niemand in der Erndte oder im Herbſt übervortheilet werde. An etlichen Orten, ſonderlich wo man die Steine nicht wohl haben kan, werden an derſelben Stelle höltzerne Stickel oder Pfähle zu Marcken geſchlagen, daran

daran man ebenfalls benderseits, wie bey den Loch-Bäumen ein Creutz zu hauen, und mitten durch einzubohren pfleget, welche Mahl-Pfähle gleiche Krafft, wie nur gedachte Mahl- oder Grentz-Steine haben. Beyderley, sowohl der öffentlichen Grentz- als Privat- Marck- und Mahl-Steine giebt es mancherley Gattungen, davon siehe Mahl-Stein. Wie nun eigentlich die Güter zu vermarcken oder zu vermahlen und zu untersteinen, desgleichen auch die Marck-Steine mit Zeugen zu versehen, davon kan zwar keine Universal-Regel gegeben werden, angemerckt ein iedes Land, ja eine iede Stadt und Dorff disfalls fast ihren eigenen Gebrauch hat; doch ist der gemeinste Weg heut zu Tage dieser, daß man ein Kunsen oder Kerbe, so man eine Schlaiffen nennet, entweder gerad, krumm oder eckigt, wie das Mahl oder die Marck-Scheidung gehet, auf den Grentz- Mahl- oder Marck-Stein hauet, damit man sehen möge, wo derselbige hinweiset; Diejenigen Steine nun, welche man zu Anfang des Ackers, Holtzes oder Wiese ꝛc. oder auch zu Ende derselben, oder in ein Eck, oder in das Ort der Marckung setzet, werden Haupt-Steine, Eck-Steine und Ort-Steine; diejenigen aber, so mit anlauffen, und darzwischen stehen, Lauffer genennet, die kleiner und gemeiniglich nur unbehauene Feld-Steine sind. Denen also mit Schlaiffen bezeichneten Marck-Steinen, werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergeleget, die gewisse Kundschafft und Zeugniß geben, daß sie rechtmäßig gesetzet und bekräfftiget sind, weswegen sie denn von denen Teutschen Zeugen, von denen Italiänern aber Guardia genennet werden, und wenn in Erhebung der Marck-Steine keine Zeugen bey denenselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind (dahero denn diese Steinlein auch Stein-Eyer genennet werden) wie die so genannte Siebner oder Untergänger zu reden pflegen, so sind sie unkräfftig und nicht gültig, und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein (absonderlich zu denen Ort-Steinen) die sie aus einem breiten Stein, oder Dach-Ziegel von einander schlagen, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im Eingraben also bey und neben die Marck-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen Orten werden an stat dieser Steinlein, oder zu denenselben Gläser, Kohlen, zerknirschte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieses wegen der ewigen Währung, welches auch vor Alters also gewesen; dahero wenn man in vielen Jahren zu den Marck-Steinen raumet, und die Aschen und Kohlen siehet, pfleget dieses als ein unverwerffliches Marck-Zeichen gehalten zu werden. Es ist aber nicht nur nach beschehener Setzung derer Marck- und Mahl-Steine, welche mit einem gewissen Zeichen, so man eine Schlaiffen nennet, Buchstaben oder etwas anders bemercket werden, damit selbige von anderen zu unterscheiden, allerdings rathsam, dasjenige was bey der Grentz-Scheidung und Bestimmung vorgegangen, ordentlich zu beschreiben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwischen denen die Besteinung vorgenommen, richtig anzumercken; ingleichen wohin die Steine, und wie weit sie von einander gesetzet, umständlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidigten Feldmesser oder Untergänger, so man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur- oder Marck-Buch einzutragen; oder auch gewisse Briefe und Verträge, so Fertigungs-Briefe, item Bezirck-Briefe heissen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Markung oder Mahl-Stein, entweder durch umackern, oder durch die Gewalt des Wassers, oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen paßiret, gefährlicher Weise durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder versetzt würde, ein anderer hinwieder an sein rechtes Lager füglich eingelassen werde; sonderlich aber, damit man über lange Zeit wissen möge, was die gesetzten Steine ausweisen und unterscheiden, indeme manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieser oder jener Marck Stein eingesetzet worden, und was er bedeute? Sondern es ist auch höchst nöthig, daß um besserer Richtigkeit willen, zu gewissen Zeiten, und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oesterlichen Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewissen Zeit auf die Grentze beschieden, mit denenselben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenschein genommen, auch vermittelst alter Leute guten Bericht und Aussage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen besichtiget, was daran unkenntlich oder verwachsen, wiederum renoviret und verbessert, auch über solche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit solche geschehen, wer dabey gewesen, was iedesmahl dabey vorgegangen, und wie viel Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern gestanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Registratur verfertiget, auch zur sichern Nachricht und unverbrüchlicher Festhaltung von denen sämtlichen Nachbarn unterschrieben und besiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen seiner guten Ordnungen und schönen Verfassungen aller Orten berühmt ist, hat auch wegen der Marck-Steine diesen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem gesetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfälichen zugeben müssen. Zu demselben wird übers Jahr zur gewissen Zeit wieder einer geschlagen und solches alle Jahr fortgetrieben, daß immer zu und neben denen schon stehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, sondern so lange stehet, bis er faulet und verweset. Welcher das unterlässet, wird bey dem Wald- und Forst-Amt, nach beschehener Besichtigung der Mahl- und Grentz-Steine mit einer gewissen Geld-Strafe angesehen.

Grentz-Schütze, ist ein Jäger, welchem eine

an der Grentze gelegene Revier, wo das Wildpret auszutreten pfleget, oder wo es feindselige Nachbarschaft giebet, anvertrauet und anbefohlen ist, das überwechselnde Wildpret alldar fleißig wegzuschiessen, und an gehörige Orte hinzuliefern. Dieses Wildpret selbst, so allda gepürschet wird, heisset man auch Grentz-Wildpret, ingleichen Nasch-Wildpret.

Grentz-Stein, siehe Grentze.

Grevinne, suche Krähen-Fuß.

Grieblinge, siehe *Truffes*.

Griechische Aloe, suche Aloe.

Griechisches Heu, siehe Bocks-Horn.

Griechisches Moos, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man viererley Gattungen hat, nemlich das frühe gelbe, das späte gelbe, das weisse, und das Wein-farbene. Die Stengel der beyden erstern Sorten, sind von ihrer Mitten an bis oben hinaus mit unzählich viel runden und kleinen gelben Blumen, wie eine Traube, behängt, die um den Rand weiß werden, und einen sehr lieblichen Geruch von sich geben. Die zwey andern Arten aber sind um ihren Stengel gleichfalls mit sehr vielen kleinen Blumen umgeben, welche so viel kleine Perlen zu seyn scheinen, und dannenhero von einigen Frantzosen den Nahmen Bouquets des perles, das ist Perlen-Sträusser bekommen haben. Diese haben keinen Geruch, und wollen an einem Sonnenreichen Ort, in solchem Erdreich, als die Küchen-Kräuter, stehen.

Griechisch Mond-Kraut, so auch Silber-Blätlein genennet wird, ist ein Blumen-Gewächse von zweyerley Gattungen; das erste hat Purpur-farbene vierblätterichte Blumen, aus welchen breite, runde, dreyhäutige Häuslein folgen, darinnen der Saamen liegt; wenn die äussersten zwey Häutlein wegfallen, so schimmert das inwendige wie Silber, oder durchsichtiges Frauen-Eis; diese Art hat zerkerbte grüne Blätter. Die andere Art aber hat runde Blätter, lichtblaue Blumen und länglichte Schötlein, sonst wie die andern, ausser, daß sie einen Saamen, wie kleine Bohnen tragen; die erste hat eine knotigte, die andere eine zäserigte, langhärige Wurtzel, die einem Bart gleichet; kommen, nachdem sie gesäet worden, erst das andere Jahr zur Blüthe, und zwar blühen sie zu Ende des Frühlings, und besaamen sich hernach selbst, haben gerne einen guten Grund, und können, weil ihnen die Kälte keinen Schaden thut, den Winter über im Felde bleiben.

Griendel-Kette, siehe Grengel-Kette.

Grinitzsch, suche Ginst.

Grinitz, siehe Grünitz.

Grieß, wird der starcke grobkörnige Sand genennet. Ingleichen heisset also diejenige Materie, welche sich aus schleimigen, käsigen, scharffen, sauern und tartarischen Theilen des Geblütes bey einem Menschen sammlet, auch am allermeisten in der Niere und der Blase sich zusammen ziehet, und als ein grober Sand erhartet, so hernach viele beschwerliche schmertzhaffte Zufälle verursachet. Weil man nun diesem Ubel zum Theil durch öfteres laxiren und durch den Harn treibende Sachen, etwas bey Zeiten vorbauen kan; also heisset man insonderheit ein gewisses bleichgelbes Holtz, welches eines scharffen bittern Geschmacks, von ziemlicher Schwere ist, und fast Arms dicke gewachsen, aus Neu-Spanien zu uns kommt, eben darum das Grieß-Holtz, weil das infusum in Wein von dieser guten Eigenschafft, daß es die Nieren trefflich purgieret, und den Harn heftig treibet.

Grieß, ist auch eine Kranckheit der Falcken, so von einer hitzigen Feuchtigkeit entstehet, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzet und dergestalt hart wird, daß sich weisse Steinlein, in Erbsen-Grösse, und wie Kalch oder Kreide anzusehen, in demselbigen formiren, dadurch der Vogel so hart verstopffet wird, daß ihme der Darm wohl gar zu, oder heraus gehet, und der Vogel daran sterben muß, wenn man ihme nicht bald zu Hülffe kommt. Diese Kranckheit ist denen Vögeln, absonderlich in denen dreyen Winter-Monaten sehr gefährlich, und meistentheils denen vermaußten, wenn nemlichen dieselbigen nach der Mause nicht recht gebührlich purgiret werden. Das beste Mittel ist darwider, Pillen von Manna einer Erbsen groß dem Falcken eine Stunde vor seiner Fütterung eingegeben; hiernächst muß man auch das Weisse von einem Ey, mit klar gestossenen Zucker Candi wohl abschlagen, das zu kleinen Bröcklein geschnittene Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben; an stat des Weissen vom Ey kan man auch Baum-Oel oder Milch nehmen.

Grieß, ist auch der Namen eines Zugemüses, welches aus gutem, ja dem besten Weitzen gemachet wird; wenn nemlich der erste Gang von der Mühle herab läufft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das von den Kleyen gesiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heisset. Dieses einzige ist davon zu bemercken, daß derjenige, so nicht allzu mehlicht und noch etwas körnicht, vor den besten gehalten wird, dennoch aber sich kein Grieß viel über das Jahr aufbehalten lasse, sondern nachdem gantz wurmicht werde. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, und wird entweder zu Müsern oder auf andere Art an die Speisen gebraucht.

Grieß-Holtz, ist ein aus Neu-Spanien zu uns gebrachtes bitters und schweres Holtz. Das infusum davon treibt den Harn und Nieren-Stein.

Grieß-Hun, oder Sandläuffer, ist ein Wasser-Vogel, welcher von einigen vor die kleineste Art der Wasser-Schnepffen gehalten wird, weil er am Schnabel und Füssen denenselben gleich ist, sonsten aber schwartzsprenglicht siehet, und eine weisse Brust hat. Er brütet auf grossen in denen Flüssen liegenden und gantz umflossenen Inseln, Grieß- oder Sand-Horsten, auf dem blossen Sande, wovon er auch, und weil er sehr schnell lauffen kan, seine beyde Nahmen bekommen, hat zwey bis drey Junge, nähret sich vom Wasser-Gewürme, und ziehet gleich nach Jacobi, kommet aber auf dem Rück-Zuge bey Zeiten wieder;

wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruff, welchen er, sowohl wenn er gesprenget wird, als auch bey seinem Zuge von sich hören lässet, seine Ankunfft gleich zu vernehmen giebt.

Grieß-Säulen, werden Tab. IV fig. 3 die grossen eichenen gemeiniglich mit Laubwerck oder Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen A genennet, welche auf dem Fachbaum B stehen, und den Spann-Rähmen C tragen, auch die Schutz-Breter D und Grieß-Docken E oder kleine Grieß-Säulen zwischen sich haben.

Grieß-Stein, ist ein blaugrünlicher wie Unschlitt anzugreifender Stein, kommt aus Indien, und treibt den Grieß.

Grieß-Werck, heisset man mit einem Wort die itzo erzehlte Grieß-Säulen mit ihren Docken und Spann-Rähmen.

Griff, ist eine vollkommene Hand voll, so viel man nemlich mit allen Fingern einer Hand auf einmahl fassen kan.

Griff, heisset auch dasjenige Stück Fett, Talch oder Unschlitt, so inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und anderm schlachtbaren Vieh zu sitzen pfleget.

Griff, bedeutet auch ein plötzlicher und listiger Einfall oder Vortel, um seinen Zweck zu erlangen, wird aber meist von bösen Absichten und einer Wirckung der Argliſt gebrauchet. Dergleichen Griffe z. E. Diebes-Griffe viel in der Wirtschafft im Schwange gehen, die ein Haus-Wirt zu erfahren und sich dafür vorzusehen hat.

Grillade, heisset ein Rost-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türckischen oder so genannten Trut-Hähnen, Gänsen, Capaunen, Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von Schweins-Schöps- und Kälber-Füssen, Schinken und andern Dingen mehr zurechte gemacht, und hernach fein safftig auf dem Roste gebraten wird. Man zerleget nemlich das überbliebene Gebratens, in schöne lange Stückgen, thut solche in ein Geschirr, sprenget guten Wein darauf, und lässet sie eine Weile liegen. Hierauf vermischet man geriebene Semmel, mit Jngber und Pfeffer, Muscaten-Blüthen und Saltz, lässet Butter zergehen, und ziehet das zerlegte Gebratens durch dieselbe, weltzet die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf dem Rost. Wenn es nun bald Anrichtens Zeit ist, wird solcher Rost auf ein gelindes Kohlfeuer gesetzet, und diese Speise immer mit Butter begossen, daß es fein safftig bleibet. Dieses lässet sich nun also gebraten anrichten; oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, doch werden die Sardellen- und Citronen-Brühen, vor die besten und gebräuchlichsten gehalten. Eine Grillade aber von Schweins- oder andern Füssen zu machen, müssen erstlich die Füsse sauber geputzet, eingewässert, und im Wasser mit etwas Saltz zum Feuer gesetzet, hierauf Lorbeer-Blätter, Roßmarien, Thymian, Zwiebeln ꝛc. darzu geworfen, ingleichen Wein und Eßig darauf gegossen werden, und lässet man sie also gar kochen; Setzet hernach solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten; nimmt sie alsdenn heraus, so werden selbige als eine Gallerte sich präsentiren. Hierauf thut man ieden besonders, putzt sie sauber zu, vermischet viel geriebene Semmel mit Jngber, Pfeffer und Cardemomen, lässet in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füsse durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, setzet sie auf ein gelindes Kohlfeuer, und lässet sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehret man solche, und tröpflet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweise, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn lassen sie sich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; diese darff aber nicht über die Füsse gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füsse mit Lorbeer-Blättern besteckt, gleichsam als eine Garnitur herum, auf diese aber Citronen geleget werden.

Grille, Heine, Heimichen oder Heimling, ist ein kleines fliegendes, schwartzes oder dunckelbraunes Ungeziefer, welches seines springenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuschrecken gehalten wird. Es sind derselben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten sich im Feld in dürrer Erde: Diese in Häusern, und zwar, weil sie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Ofen und Herden auf. Sie vermehren sich ungemein, und sind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tschirpen, sondern auch dadurch beschwerlich, daß sie, absonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum schwärmen, und unversehens in Essen und Trincken fallen. Man sucht sie auf unterschiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man sie sonsten nennet, kochen sie und thun Arsenicum oder Hütten-Rauch darein, streichen sie sodenn in die Klunsen, Ritzen oder Löcher, darinnen sie stecken, so sterben sie. Weil aber dieses Mittel des Giffts halber etwas gefährlich, so nehmen andere ein Gebund Erbes-Stroh, und legen solches im Winter in die Stuben, in dieses kriechen sie häufig, und werden alsdenn geschwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geschaffet, da sie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbsen, wirfft getödtetes Qvecksilber darunter, rührt es wohl durch einander, und streicht es in die Klunsen oder Löcher, darinnen sie stecken, sobald sie das genieſſen, müssen sie sterben: noch einen kürtzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß sie sich aufhalten, siedend heisses Wasser giesset, und solches etliche mahl wiederholet, als wordurch sie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben sie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesang, wie manche an dem Geschrey der Frösche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beysor-

ge, als ob ihrer sodenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen sich ein Bedencken, wo nicht gar ein Gewissen machen; alleine die Erfahrung hat das Wiederspiel gelehret, daß wenn man eine gute Parthey davon verbrennet, die andern zwischen, und sich niemahlen einige Grille oder Heime wieder sehen noch hören lassen. Die Feld-Heimen sind denen Aeckern sehr schädlich, und werden daselbsten nicht besser, als durch einfallenden Frost getilget. Dieses Ungeziefer soll doch in der Artzney einigen Nutzen haben, und der davon ausgepreßte Safft, die Blödigkeit des Gesichts benehmen, welches man an seinen Ort gestellet seyn läßt.

Grimmen der Pferde, siehe Darm-Gicht der Pferde.

Grimmende Wut der Hunde, s. Wut.

Grind der Bäume, siehe Aussatz der Bäume.

Grind an den Menschen, ist ein unsauberer Auswurff des Geblüts, so aus einem scharffen wässrigen saltzigen Wesen entspringet, welches durch die Haut kleine Löchlein frist, woraus hernach eine dünne klebrichte Materie fliesset. Dieser Zufall begegnet am meisten den kleinen Kindern auf ihren Köpffen, welche ihnen sodenn sehr jucken und übel riechen. Wider dieses Uibel ist das sicherste Mittel, das Geblüte durch öfteres Purgieren zu reinigen, und darbey der Pappeln-Salbe zu gebrauchen. Wenn der Grind grosse Löcher hat, und nicht wohl abheilen will, so ist dergleichen Uibel das Mittel zwischen der bekannten Kretze und den Frantzosen, und heisset der Erb-Grind.

Grind, an Pferden und Vieh ꝛc. siehe Räudigkeit der Pferde, Ochsen, Schaafe ꝛc.

Grind-Kraut, suche Scabiosen-Kraut.

Grind-Wurtz, sonsten auch Mengel- oder Allenwel-Wurtz, wilder oder spitziger Mangolt genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, dessen man unterschiedliche Geschlechte hat, von welchen iedoch das beste und bekannteste ist, das Lapathum folio acuto plano, Frantzös. Patience oder Parelle. Diese Grind-Wurtz bringet runde, knöpffige, hohle und braune Stengel, so in Neben-Zweiglein, und bisweilen zwey Schuh hoch wachsen. Die Blätter sind hart, ablang, nicht breit, aber oben spitzig, wie die Spieß-Eisen. Auf den Gipffeln der Stengel, trägt es im Junio viele kleine bleichgelbe Blümlein neben einander, wenn diese braun werden, findet man schönen dreyeckigten braunen Saamen, der in dünnen Häutlein verschlossen ist, und an sehr kleinen Stielen hänget. Die Wurtzel ist gerad, lang und inwendig gelb. Wächst gerne in feuchten Gärten und Wiesen, auch zuweilen auf ungebauten Feldern. Das Kraut und die Wurzel, welche insonderheit einen herben Geschmack hat, trocknen, reinigen, treiben, und heilen allerley Grind und Räude, wo sie in frischer Butter und Schweinen-Fett gekocht, durch ein Tuch gedruckt, und Schwefel-Blumen darunter gerühret, und also die von der Raude angegriffenen Glieder Morgens und Abends fleissig damit gesalbet werden; sonderlich wenn man sie vorhero mit warmen Wein, darinnen ein wenig Alaun, das Weisse vom Ey und Schwefel gesotten, wohl abgewaschen. Das frische Kraut auf einer warmen Herdstat welck gemacht, hernach ein wenig in einem warmen Mörser gestossen, und also auswendig alle zehen oder zwölff Stunden, frisch übergeschlagen, nimmt weg allen Brand, Röthe, Entzündung, fressende Geschwäre, Zitter-Mähler, Blattern, Raude, und dienet auch wider die Bisse giftiger Thiere.

Grinitsch, siehe Ginst.

Grinitz, suche Grünitz.

Grintzling, wird an einigen Orten der Emmerling oder Gold-Ammer genennet. Siehe Emmerling.

Grisette, ist eine Pastete, welche von gebratenem und kleingeschnittenem Kalbfleisch, Nieren-Stollen, Gewürtz, und dergleichen zubereitet, gebacken und verkehrt angesetzet wird; Man nennet sie daher eine verkehrte Pastete, und wird dieselbe also gemacht. Bratet erstlich, nach gemeiner Art, eine Kalbskeule ab, und lasset sie erkalten; hernach löset mit einem Messer das Braune gantz dünne herunter, das Fleisch aber schneidet mit einem Schneidemesser gantz klein, nehmet auch drey Viertel-Pfund Nieren-Stollen, brechet solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thuts zusammen in einem Mörser. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und Ingber dazu, wie auch sechs Eyer-Dottern, zwey gantze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Schalen, welches ihr alles zusammen wohl durch einander stossen müsset. Wenn nun dieses zum Teige worden, so nehmet eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreichet selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines starcken Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole, und beleget es inwendig gantz und gar, bestreichet es auch über und über mit einem zerklopfften Ey. Nun langet das abgestossene aus dem Mörsel herfür, und schlaget davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gäntzlich überzogen sey. Hierauf habet in Bereitschafft ein gutes Ragout, füllet damit das angeschlagene in eine Casserole halb voll; nehmet alsdenn einen Bogen Papier, beschmieret diesen mit Butter und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grisette stehet, breit ist, traget auf denselben von der gestossenen Farce, eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wollet ihr einen Deckel auf eine Paßete machen, nehmet darnach den Bogen Papier, und leget ihn verkehrt über die Casserole, daß die Farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten kan zugekleibet werden. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glüende Schauffel gleich ablösen, als welcher ausser diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nehmet wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches ihr aber erstlich mit Ey-

ern

ern bestreichen müsset, vermacht es hernach, so gut als ihr könnet, setzet die Casserole in einen Back-Ofen, und lasset es fein Gold-gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verkehrt geschehen, und das Garniren stehet in der Haus-Wirtin Belieben.

Gritzel-Möhren, siehe Zucker-Wurtzel.

Grobe, suche Abrechling.

Gröschel, ist eine Schlesische und Böhmische Scheide-Müntze, deren vier einen Kayser- und fünff einen guten Groschen machen. Wird insgemein in Sachsen eine Fleder-Maus genennet.

Grommet, siehe Grummet.

Groppen, also werden an einigen Orten die Kaul-Häupte oder Roz-Kolben genennet. Siehe Kaul-Häupte.

Grosche, ist der Nahme einer nicht aller Orten gleichgültigen Müntze. Ein Meißnischer oder so genannter guter Grosch, gilt vier Dreyer oder zwölff Pfennige, und machen sechzehen solcher Groschen einen Kayser Gulden, ein und zwantzig einen Meißnischen, oder so genannten guten Gülden, und vier und zwantzig einen Reichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein Grosche noch mehr. Daher die Verschiedenheit der Schock-Groschen, der alten und neuen Schocke in Sachsen kommt. Ein Böhmischer Silber- oder Kayser-Grosch, mit welchen auch die Bayrisch- und Saltzburgischen überein kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig solche Groschen machen einen Reichsthaler. Ein Schlesischer oder so genannter weisser Grosch, gilt zwey Kreutzer, und gehen also fünff und viertzig derselben auf einen Reichsthaler. Ein Marien-Grosch gilt acht gute Pfennige, und machen also deren sechs und dreyßig einen Reichsthaler aus. Ein Polnischer Grosch hält drey Polnische Schillinge oder einen Kreutzer Kayser-Währung, und gehen deren drey und dreyßig auf einen Polnischen Gulden, sechzig auf einen Reichs- oder Kayser-Gulden, und neuntzig auf einen Reichsthaler.

Grosse Magd, siehe Magd.

Groß-Encke, suche Encke.

Groß-Falck, wird der Sacer-Falck genennet. Siehe Falck.

Groß-Knecht, suche Encke.

Grotte, ist entweder ein in die Erde versenctes gantz dunckeles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in einen Lust-Garten bauet, daß man kühle Lufft darinnen schöpffen und sich erfrischen könne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlechtweg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand färbigen Striemen, Berg-Arten und Rinden, Muscheln und Schnecken, Gläsern, gemachten Corall-Zincken ꝛc. in gutem Kütt ausgesetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Vexier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statüen, oder sonst mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die also müssen verstecket und gesetzet werden, daß sie die Gestalten multiplicirenz die Böden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in allerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben grossen Steinen zusammen gesetzet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statüen anbringet, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus kommt. Exempel hiervon giebt Böckler in seiner Archit. curiosa Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, siehe Sencken in Weinbergen.

Grüblinge, suche Truffeln.

Grühen, Sängeln oder Sänglein, sind die allerkleinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flüssen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine besondere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müsten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Bärsche, Karpffen, Schleyen, Lachse, Aale ꝛc. deutlich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß sie aus dem Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch Mutterlosen. Sie werden sowohl im Januario als October mit einem besonders darzu gestrickten engen Netze, in unzehlicher Menge gefangen, dahero man ihnen auch den Nahmen hundert tausend Fischgen beygelegt. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fliessen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegessen werden, und sollen sie zwar einen guten Geschmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch Heurlinge.

Grün, ist diejenige Farbe, welche von der gütigen Natur allen Kräutern und Gewächsen gegeben worden.

Grün, sagt man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründling, siehe Grundel.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgiren.

Grün-Fincke, siehe Grünling.

Grünitz, Grienitz, Krinitz, Krumm-Schnabel, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entweder ist er am Kopfe grün und gelblicht, und eben so über den gantzen Rücken, und an der Brust,

sein Schwantz aber bräunlicht und am äusersten Theile schwärtzlicht; oder der gantze Vogel (den Schwantz allein ausgenommen, welcher einerley Farbe behält) ist roth; oder aber er ist über und über scheckigt, fast auf die Art, wie das Weiblein vom Zeisig, nur, daß solche scheckigte Krumm-Schnäbel etwas lichter aussehen, und ihre Farbe mehr in das Grün-gelblichte fället. Der Unterschied dieser Farbe kommet davon her, daß die Männlein, wenn sie sich das erste mahl maussen, welches im April und May geschichet, anfangs gantz roth werden, und diese Farbe in der andern Mause erst mit grüngelb sich verwechselt, so daß die grüngelben die alten Männlein, die rothen aber die jährigen Männlein, die scheckigten hingegen, welche auch das erste Jahr nicht roth werden, die Weiblein sind. Unten am Bauch, wo das Rothe, das Grüngelbe, oder das Scheckigte sich endiget, hat auch dieser Vogel etwas Weißlichtes bis an den Schwantz hinan, so sind auch die längsten Federn an den Flügeln bey allen, was Farbe sie seyen, dunckelbraun und schwärtzlicht; sie werden aber, wenn der Vogel nicht flieget, sondern still sitzet, mit andern kleinen Federn bedeckt, daß dennoch der gantze Vogel roth oder grüngelblich aussiehet. Der Grösse nach giebt es zweyerley, davon die grösten am Leibe stärcker, als eine Winter- oder Wein-Drossel, die kleinen aber, wenn man die Federn wegthut, nicht viel gröser als ein Haus-Sperling sind. Der Schnabel, welcher dunckelbräunlicht ist, aber im Vogel-Haus ie mehr und mehr blaß und grau wird, leget sich vornen mit denen Spitzen über einander (daher sie auch den Nahmen Creutz-Vögel und Krumm-Schnäbel bekommen) und zwar bey theils, daß der obere Schnabel auf die rechte, und der untere auf die lincke Seite; bey theils aber, daß der obere Schnabel auf die linke, und der untere auf die rechte Seite stehet, welches Anlaß gegeben, daß etliche die ersten vor Männlein, und die andern vor Weiblein halten wollen, dabey vorgebende, die ersten, wo nemlich der obere Schnabel die rechte Seite behält, seyen zur Artzney wider die fallende Sucht besser: Es ist aber ein purer Irrthum, immassen bekannt, wenn sie zu Anfang des Decembers paarweis fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes Männlein, wie man sie zu nennen pfleget, mit einem lincken Weiblein, und ein linckes Männlein sich mit einem rechten Weiblein gattet. Sie haben alle einen grossen harten Kopff, an dem die Federn glatt anliegen, so, daß man wohl mercket, daß er nicht von Federn, sondern an sich selbst so dick ist: Ihr Hals ist dick und die Brust sehr breit; die Füsse sind auch kurtz; und der Schwantz mittelmäßig, iedoch gegen andere Vögel ebenfalls mehr kurtz als lang zu nennen. Dieser Vogel hat seinen Aufenthalt in denen schwartzen Gehöltzen, und brütet darinnen wider alle andere Vögel Natur in denen dreyen Winter-Monaten seine Jungen aus, deren er gemeiniglich in seinem auf denen höchsten Tannen heraus auf die Aeste gesetzten, und von lauter Hartz gebautem Neste vier bis fünffe ausbringet, welche denn im Frühling von uns hinweg streichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und hierauf im Herbst, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, wenn hingegen andere Vögel von uns ziehen. Zu solcher ihrer Strich- und Widerstrich-Zeit können sie mit Lock-Vögeln entweder auf der Kletten-Stange, darauf man Leim-Spindeln stecket, oder mit einer Schlag-Wand nahe bey denen Hartz-Wäldern, häuffig gefangen werden. Man kan sie auch im Januario und Februario bey und mit ihren Jungen leichtlich bekommen, und lassen sich die Alten gar bald zahm machen. Ihre beste Speise ist das gantze Jahr hindurch nichts anders als Holtz-Saamen, welchen heraus zu beissen ihnen der krumme Schnabel zugeleget ist. In dem Vogelbauer aber fressen sie Hanff und allerley andere Körner, bey welchen sie viele Jahre lang frisch und gesund bleiben, man pflegt ihnen auch zuweilen einen Fichten-Zapfen in den Bauer zu hängen, damit sie sich an Herausbrechung des Saamens erlustieren können. Dieser Vögel Fleisch ist das beste nicht, denn sie riechen starck nach Hartz, deswegen werden sie nicht leicht gebraten, sondern meistentheils auf folgende Art marinirt oder eingemocht: Man wirfft sie nemlich, wenn sie vorhero sauber gerupffet und ausgenommen worden, in ein siedendes Wasser, damit sie ein wenig anlauffen, thut sie darnach heraus, trocknet selbige gantz rein ab, spiesset sie an höltzerne Spießgen, leget solche auf einen Rost über Kohlen, beschmieret sie ein wenig mit Butter und lässet solche halb gar braten. Hierauf nimmt man die Vögel von denen Spießgen, daß sie erkalten, und hält inzwischen kleine Fäßgen in der Grösse wie die Senff Fäßgen seyn, in Bereitschafft: Leget unten auf die Böden erst Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und gantze Würtze, hernach eine Lage Vögel, und das so lange wechselsweise, bis die Fäßgen voll sind. Endlich machet man solche zu, und bohret oben Löcher hinein; lässet Essig sieden und wieder verkühlen, und giesset ihn zum Löchern hinein, schläget diese feste zu, setzet sie an einen kühlen Ort, und verkehret sie öffters, so werden sie sich eine lange Zeit gut halten. Theils nehmen auch Baum-Oel darzu, und verspeisen sie hernach, als einen Salat.

Grün-Krähe, siehe **Mandel-Krähe**.

Grün-Kraut, heisset man in denen Küchen allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, als: Spinat, Melden, Gundermann, taube Nesseln, roth Rüben-Kräutig ꝛc. so entweder eines und das andere vor sich insbesondere, oder einige zusammen unter einander vermischt, und folgender Gestalt zum Verspeisen zubereitet werden. Man überliefet nemlich dieselben erst auf das reineste, waschet sie auch sauber aus, und setzet solche mit Wasser zum Feuer. Wenn sie nun genug gekocht, so hebet man sie davon, stürtzet sie, drücket selbige rein aus, hacket sie gantz klar, thut solche mit Butter oder Fett in einen Tiegel, und lässet sie eine weile darinnen prägeln. Endlich giesset man gute Milch oder Rahm mit Eyern hinzu, thut geriebene

Semmel

Semmel und Pfeffer, auch wohl kleine Rosinen daran, und lässet alles zusammen wiederum aufkochen. Man kan auch nur bey dem Anrichten kleine Rosinen darüber streuen.

Grünling, Grüntzling, Grünfincke, sonst auch Schwanschel genannt, ist ein Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farbe nach dreyerley Arten giebt, davon die grösten am gantzen Leibe gelb, aber sehr rar, und um ein merckliches stärcker als ein Haus-Sperling sind. Die mittlere Gattung, welche ebenfalls die Grösse eines Haus-Sperlings übertrifft, ist an der Kehle und am gantzen Unterleib ebenfalls sehr hochgelb, welche Farbe bis hinunter zum Schwantz sich erstrecket, allwo sie, ehe der Schwantz anfänget, dunckel-weissen Federn Platz machet: Am Kopff sind sie grünlicht mit etwas bräunlichten Federn vermischt, und diese Farbe nimmt auch den gantzen Rücken ein, bis sie unten, wo der Schwantz anfänget schönen grünen Federn weichet, dergleichen Federn sie auch an denen Achseln der Flügel haben. Der Schwantz ist dunckel-grün oder vielmehr bräunlicht, und zu beyden Seiten sind die zwey bis drey äusserſten Federn mit schönen gelben Spiegeln gezieret. Die kleineste Art, welche um ein merckliches geringer, als ein Haus-Sperling ist, und sonderlich wegen des kurtzen Schwantzes viel kürtzer aussiehet, hat eben die Farbe, nur daß die Brust mehr grünlicht als gelb ist. Bey allen diesen sind die Weiblein durch die dunckle Farbe zu erkennen, als welche bey der mitlern und kleinsten Art so abfärbig ist, daß an der Brust kaum etliche gelbe Federlein hervor scheinen, der Rücken aber samt dem Kopff nicht grün, sondern vielmehr grau aussiehet; hingegen bey der grösten Art ist der Unterschied zwischen Männlein und Weiblein nicht so leicht abzunehmen, man halte sie denn gegen einander. Der Schnabel ist dick, hinten her wohl noch einmahl so dick, als der Schnabel eines Feld-Sperlings, denn es ist ein Vogel, der harte Körner und Beere zerknirschen muß, doch ist er vornenher etwas länglicht, wie ein Sperlings-Schnabel auch ist. Sie halten sich mehrentheils in Vorhöltzern auf, wo junger, ziemlich hoher, iedoch nicht sehr dick stehender Schlag ist, erwehlen zu ihrer Brut meistentheils Schwartz-Holtz, und suchen einen sehr dicken, in etwas allein stehenden Baum, auf dem sie ihr Nest manchesmahl sehr niedrig, nicht selten aber auch auf grosse Eichen, ziemlich hoch setzen, und zwar an Orten, wo es so dick mit Aesten umgeben, daß es schwer zu finden ist. Sie machen solches auswendig mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit solchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeug, und bringen darinnen vier bis fünff Junge aus. Ihre Nahrung bestehet in allerhand Körnern und Gesäme, am meisten aber in Hanff- und Lein-Saamen, massen sie im September auf denselben Ländern am meisten zu sehen sind. Ungefehr acht Tage vor Michaelis fangen sie an zu streichen, aber nicht mit Schaaren, sondern höchstens zehen bis zwölff mit einander, und lassen sich zu solcher Zeit, so wohl auf Feld- als andern Herden, vermittelst einer Lock gar leichte fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vergrössern sich die Schaaren wieder, und fallen nicht selten in Krammets-Vogel-Herden vierzig bis funffzig auf einmahl ein, nachgehends aber lassen sie sich nur einzeln sehen. Ihr Wiederstrich kommt im Martio, welchen sie sowohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zweystimmigen Ruff anzuzeigen pflegen. Sie sind, wenn man ihnen nur das Fressen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauses streuet, in demselben lange zu erhalten, und darff man ihnen nur puren ungedrückten Hanff, auch, nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weißkraut ꝛc. und Wachholder-Beere darneben geben.

Grünspan, ist eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlicher Marcasit, theils künstlicher von Kupffer-Platten, mit Eßig, Salpeter u. d. gemacht.

Grün-Specht, siehe Specht.

Grütze, wird grob gemahlener und von allen Hülsen wohlgereinigter Haber- oder Heidekorn und Buchweitzen, und zwar mit dem Beysatz solcher Nahmen, Haber- oder Heide-Buchweitzen-Grütze genennet. Sie geben in einer Haushaltung eine gute gesunde und nahrhaffte Speise, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleisch-Brühe, oder auch in blossem Wasser mit Butter gekochet.

Grütz-Wurst, sind gewisse ein und andern Orts bekannte Arten Würste, welche meistentheils als eine gemeine Kost vor das Gesinde aus halb gekochtem Grütze und darein geschnittenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Wolte man sie aber etwas besser machen, könte mit selbigen verfahren werden, als wie unter der Beschreibung Wurst mit Reiß angegeben worden.

Grummet, (Nachgras, Grumint, Grummath, Grommet, von Grob Math, so viel als grob gemähet) ist das andere Gras, so von denen zwey oder dreymähdigen Wiesen nach der ersten Heu-Einführung gemacht, und deswegen also genennet wird, weil es nicht so zart als das erste Gras oder Heu, sondern grob, hart und storrigt ist. Nachdem das Heu eingebracht, ist vornehmlich dahin zu sehen, daß man bey dürrem und hitzigen Wetter, welches die Gras-Wurtzeln sehr verdorret, die Wiesen mit genugsamer Wässerung erquicke, damit die Wurtzeln davon erfrischet, desto stärcker, häuffiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet desto stärcker und kräfftiger wieder wachsen könne. Auf zweymähdigen Wiesen wird das Grummet von Egidii bis Michaelis abgemähet; sind die Wiesen aber dreymähdig, so werden sie das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (siehe Heu und Heumachen) ausser daß noch etliche wollen, es soll solche andere und respective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geschehen, weil um selbige Zeit die meiste Le-

Digitized by Google

bens- oder Wachsthums-Krafft unter der Erden in den Wurtzeln hafftet, damit sie dadurch desto beſſer den Erden-Safft aufs neue an ſich ziehen, über Winter deſto ſtandhaffter ausdauren, und den nächſtkommenden Frühling wieder deſto reichlicher tragen möge. Doch wer gewiß gehen will, hat disfalls mehr auf eine gute Witterung, als auf des Monden Zuſtand zu ſehen. Das eingeführte Grummet ſoll an keinen dumpfigten Ort, ſondern fein lüfftig in die Höhe geleget werden. Hat man den

Grummet-Boden, wie meiſtens gebräuchlich und am bequemſten iſt, über den Vieh-Ställen, ſo muß man ſolchen vorhero mit gutem trockenen dürren Stroh, zum wenigſten einer Hand dick wohl beſtreuen, und ſodenn das Grummet darauf legen, denn ſolcher Geſtalt wird nicht nur das Grummet von allen Dünſten und Geſtanck, der ſich vom Vieh hinauf zeucht, rein erhalten, ſondern es ziehet auch das Stroh alle andere Dünſte und Feuchtigkeit an ſich, ſo daß das Grummet trocken und vor aller Fäuluna geſichert bleibt. Dieſer Boden aber bekommt aus folgender Urſache über gedachten Ställen ſeinen Platz, indem überhaupt von der

Grummet-Fütterung wohl zu behalten, daß das Grummet den Pferden nicht leicht zum Futter zu geben, weil ſie davon ſehr matt werden, und wenn ſie ziehen und arbeiten müſſen, übermäßig zu ſchwitzen pflegen. Hingegen kan man es vor die Ochſen, Kühe, Schaafe und Ziegen, auch vor die jungen Fohlen und Kälber wohl gebrauchen, ob es gleich nicht ſo gar übrig dürre iſt, maſſen ſie es nur deſto luſtiger und ehe eſſen, auch das Melck-Vieh deſto mehr Milch davon zu überkommen pfleget. Man menget auch wohl oder ſchneidet auf der Futter-Banck etwas Heu oder Stroh darunter, weil das Vieh von dem Grummet alleine faul werden und ſterben ſoll.

Grund, wird eines theils vor das Erdreich oder den Erdboden genommen, und alsdenn in feuchten und trockenen, ſteinigten, kalten, hitzigen, magern, ſandigten, kreidigten, dohniaten, leimigten, ſchwartzen, grauen, rothen ꝛc. unterſchieden, ſiehe Erdboden; oder man nimmt es vor gantze Güter, Haus, Hoff, Stücken Land, Feld, Acker, zum Exempel, wenn man von liegenden Gründen ſpricht, da werden allezeit Häuſer und Land-Güter darunter verſtanden.

Grund, Grund-Bau oder **Unter-Bau**, iſt der Fuß, worauf ein gantzes Gebäude ruhen muß. Es iſt dieſer ſolchem nach das allernöthigſte Stücke, welches wegen der Beſtändigkeit und Feſtigkeit eines Gebäudes vornemlich zu beſorgen. Ein verſtändiger Baumeiſter proportioniret denſelben theils nach der Beſchaffenheit des Erdbodens, theils und hauptſächlich aber auch nach der Laſt des oberen Baues: Denn in groſſen und hohen Laſt-Gebäuden, dergleichen z. E. die Thürme, muß der Grund-Bau iedesmahl in der Erde weiter und ſtärcker um ſich greiffen als bey leichteren Gebäuden. Und wo die Natur den Grund auf einen Felſen ſelbſt geleget, hat man keinen Grund-Graben von nöthen, ſondern man behauet nur den Felſen zur nothwendigen Richtigkeit, und fänget an, bald über denſelben fortzubauen. Wo aber weiche Erde iſt, da muß das Grund-Graben bis zur feſten Erde, und auf ſatten Grund hinab getrieben werden. Des Grundes Tieffe läſſet ſich in keine allgemeine Regel faſſen, ſintemahl an einigen Orten, wenn man ein- und andern Schuh tieff eingräbet, ſich ſo bald ein trefflicher Grund anmeldet; anderswo aber findet man dergleichen auch durch langes und mühſames Graben gleichwohl nicht. Im erſten Fall iſt nicht übel gethan, ſo man noch tieffer gräbt, und möchte etwan die Tieffe dieſes Grabens den ſechſten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Im letztern Fall aber ſoll man mit dem Rammel an etlichen Orten eine geſpitzte Stange einſchlagen, und bey iedem Schlag bemercken, wie weit die Stange geſuncken, um den Unterſchied des Grundes zu erkennen. Wo nun anſtat guten Grundes ein geſchüttetes Erdreich, oder moraſtiger Boden ſich erzeiget, ſo muß man noch weiter graben, und wo nunmehr nichts beſſers zu hoffen, dorten im trockenen wohl ſchwartz gebrannte Eichene, hier aber im Naſſen Erlene Pfähle, die ihre gehörige Stärcke und Länge haben, und ein hartes Erdreich zu erreichen fähig ſind, mit dem Rammel etwan einen oder zween Schuh neben einander eintreiben, und einen Roſt darauf legen, auf dieſem aber hernach den Grund heraus mauren. Dieſer muß mit guten Steinen und Kalch auf das ſorgfältigſte und mit gröſter Accurateſſe aufgeführet werden, und muß ſich deſſelben Stärcke wie Eingangs gedacht, ſowohl nach dem Erdreich oder Boden, als der auf den Grund kommenden Laſt des gantzen Gebäudes richten, weil man deswegen nicht wohl eine Univerſal-Regel geben kan. Vornemlich iſt bey ieglichem höltzernen Gebäude wohl Acht zu haben, daß die unterſte Schwellen auf einen ſteinernen Grund ſo hoch geleget, und alle Feuchtigkeit, Regen und dergleichen alſo davon abgeleitet werden, daß die Grund-Schwellen iedes mahl trocken liegen. Siehe hievon weiter Math. Lexicon. it. ſuche den Art. Füll-Mund.

Grundel, Gründling, Bach-Areßlein, Areſſe, iſt eine bekannte Art kleiner Fiſche, die ſich Hauffenweiſe im Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten, und dahero auch den Nahmen Gründlinge oder Grundeln erhalten haben. Etliche pflegen die Gründlinge mit den Schmerlen zu confundiren, alleine obwohl dieſe eben ſowohl im Grunde der Waſſer ſtehen, wie jene, ſo iſt doch ein groſſer Unterſchied zwiſchen ihnen; denn die Grundeln oder Gründlingen, welche von einigen auch Areſſen genennet werden, ſind viel dicker, denn die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleiſch iſt weich, dahingegen der Schmerlen ihres gantz körnicht iſt. Sie wachſen nicht viel länger, denn der Mittel-Finger eines Mannes, haben einen Bart am Maul, einen dunckeln mit ſchwartzen Tüppeln beſtreuten Rücken, blaulichte Seiten, einen weiſſen Bauch und röthliche Floß-Federn, und werden ſowohl in den groſſen Fließ-Waſſern, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reuſſen, und engen

gen Netzen gefangen. Sie ſind durch das ganze Jahr gut, auſſer im Martio, wenn ihre Laich-Zeit angehet, da ſie, wie alle andere Fiſche, wenn ſie laichen, viel ſchmeidiger, unſchmackhaffter und unverdaulicher ſind, als ſonſten. Weil ſie etwas bitter ſchmecken, pfleget man, wenn ſie im Sieden ſind, eine Hand voll Neſſeln zu nehmen, und ſolche damit abzuſchäumen, wodurch ihnen die Bitterkeit benommen wird. Sie ſind geſunde und wohlgeſchmackte Fiſche, welche leichtlich zu verdauen, eine gute Nahrung geben, und folglich auch von Krancken ohne Gefahr genoſſen werden können. Man pflegt ſie in der Küche auf verſchiedene Art zuzubereiten, und entweder blau zu ſieden, da man ſie zuvörderſt ſauber wäſchet, in ein Geſchirr thut, ſie mit Eßig beſprenget, und darinnen ſo lange liegen läſſet, bis man einen Fiſch-Keſſel mit wenig Waſſer und einer Hand voll Saltz übers Feuer geſetzet. Wenn nun dieſes bald ſieden will und die Fiſche alsdenn hinein gethan worden, daß ſie einen ſchnellen und ſtarcken Sud thun, werden ſie ſchön blau, man muß ſie aber, ſo bald ſie eingeſotten, vom Feuer heben, kalt Waſſer darauf ſprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, ſo bleiben ſie blau, wenn der Dampff nicht davon gehen kan. Bey dem Anrichten beſtreuet man ſie mit Peterſilie. Es läſſet ſich auch, wenn ſie ordentlich angerichtet, zerlaſſene aber nicht braun gewordene Butter darüber gieſſen, in welchen Fall ein wenig Muſcaten-Blüthen darauf zu ſtreuen. Man läſſet ſie auch wohl wie die Lampreten in Wein erſauffen, ſiedet ſie hernach darinnen ab, und iſſet ſelbige, wenn ſie erkaltet, mit Wein-Eßig. Oder man machet folgende Butter-Brühe darzu: Nachdem ein Stücke Butter übers Feuer geſetzet, geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, klein gehackte Peterſilie und Waſſer ſo viel darzu gethan, daß man der Brühe genug, und dieſes ſo lange durch einander gekocht worden, bis es dick, es muß aber dergleichen Brühe ſehr fett ſeyn; ſo richtet man die abgeſottene Grundeln gehörig in eine Schüſſel an, ſetzet ſolche über ein Kohl-Feuer, gieſſet die Brühe darüber, und läſſet ſelbige ſich wohl in die Fiſche ziehen; oder man machet ſie mit Butter-Brühe und Eyer-Dottern abgezogen, ingleichen mit einer ſauren Fricaſſee-Soſſe, wie oben bey den Forellen beſchrieben worden; oder man bäcket ſie, und ſodenn werden die Gründlinge in ein Geſchirr gethan, eingeſaltzen, und eine weile darinnen liegen gelaſſen. Nach dieſen trocknet man ſelbige mit einem Tuche ſauber ab, oder ziehet ſie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, beſtreuet ſie hierauf dick mit Grieß oder Weitzen-Mehl, miſchet ſolche wohl durch einander, und bäcket ſie endlich aus heiſſer Schmeltz-Butter fein Gold-gelb, iedoch daß ſie auch hart und raſch werden. Bey dem Anrichten werden ſie wohl zugedeckt, daß ſie warm auf den Tiſch kommen.

Grundel-Reuſſen, Gründlings-Reuſſen, iſt eine Art kleiner aus dünnen Weiden-Zehen gemachter Fiſch-Reuſſen, an welchen der Eingang von innen am Halſe eng, auswendig aber weit iſt. Hinten oder am Ende gehet ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man ſie aus dem Waſſer wieder heraus ziehen kan. Dieſer Reuſſen giebt es zweyerley Gattungen: Denn einige ſind inwendig gantz weit und rund, damit man weichen Leimen und den behörigen Köder oder Qverder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweiſe nachſtreichen. Die andern aber ſind lang und eng, abſonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden ſie noch enger, denn kommt eine Höhlung oder Bauch, zuletzt lauffen ſie wieder zugeſpitzt zu.

Grund-Fohren, ſiehe Forellen.

Grundheil, iſt ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächſt, daher es auch bey einigen Sicilianiſcher Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel ziemlicher Länge, treibet ſtarke röthlichte glantzende Gertlein, der Länge nach geſtrieint, wie an den Speck-Lilien; an den Gerten ſind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren ieden zwey Blätter gegen einander über wachſen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich ſchwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieſes Kraut, welches einen ſtarcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zuſammen, und wird zu allen Wund-Träncken, Salben und Balſamen nützlich gebraucht.

Grundſtücke, liegende Gründe, iſt derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als ſein eigen beſitzet. Darunter werden Aecker, Wieſen, Luſt-Küchen-Obſt-Hopffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Höltzer, Teiche ꝛc. verſtanden.

Grund-Waſſer, heiſſet man dasjenige Waſſer, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine ſolche Gemeinſchafft hat, daß es mit ſelbigem nach deſſen Ab- und Zunehmen auch fället und ſteiget. Ein ſolcher Ort, woſelbſt man auf dergleichen Waſſer durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichſten und beſtändigſten Brunnen ab, weil ein ſolcher gar nicht zu erſchöpffen. Gehet nun ſolches Waſſer aus dem Fluſſe in den Erdboden durch einen reinen und Cryſtallenen Sand, ſo kan daſſelbe nicht unreine, ſondern es muß um ſo vielmehr ungemein geſund ſeyn.

Grundwerck, heißt bey einer Waſſer-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Waſſer in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckkuck, iſt ein Vogel, welcher ſeinen Nahmen von ſeinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entſtanden: Der Guckguck rufft ſeinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, iſt aber nichts weniger, als derſelbe, ohngeachtet er auſſer dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, daher auch ſeine Nahrung in nichts anders, als in Raupen und Würmern beſtehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz iſt er dunckel-

Digitized by Google

braun, und an der Brust in etwas gesprenglicht, wie ein Sperber, ausser daß er um den Hals herum etwas hochfärbigere Federn hat. Er kommt Frühlings-Zeit mit Rückung derer Knospen, gehet aber gleich nach dem Johannis-Tage wieder weg, und ob sich wohl diese Vögel paaren und zusammen züchten, so bringen sie doch ihre Eyer niemahls in einem von ihnen selbst zusammen getragenen Nest aus, sondern sie legen sie in anderer Vögel Nester, als der Gras-Mücken, Bachstelzen und dergleichen Vögel, welche ihre Jungen mit Gewürme frätzen, und lassen sie von denenselben ausbrüten und aufziehen. Daß aber ein solches Zieh- oder Pfleg-Kind, wenn es so weit auferzogen, daß es flücke worden, alsdenn seine Wohlthäter zur Danckbarkeit selbsten fressen solle, ist falsch, indem der Guckguck, nach seiner obbeschriebenen Gestalt derer Füsse und Schnabels, solches nicht zu thun vermag.

Guckguck, wird auch ein gewisses Instrument genennet, welches aus Holtz oder Horn von den Wiederruff-Drehern in Nürnberg verfertiget wird. Man kan vermittelst desselben nicht nur den Ton und Ruff des Guckgucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die allervornehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu regieren weiß.

Guckgucks-Blume, siehe Gauch-Blume.

Guckgucks-Klee, suche Buch-Ampffer.

Gueridons auch Geridons, sind eigentlich die hohen von Silber, Meßing und anderen Metall gedreheten und auf allerhand Art verzierte Altar-Leuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze oder Pfeil-förmigen Wiederhacken versehen, um die Kertzen desto füglicher darauf zu befestigen. Man hat auch deren einiae, welche auf beyden Seiten in einem artigen Schwung gebogene und mit allerley Laubwerck ausgezierte Aerme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter stecken kan; nechst diesen aber führen diesen Nahmen ebenfalls die von Holtz zubereiteten hohen auf mancherley Weise gedrehete oder geschnitzte, und sodenn bunt, wie auch schwartz laccirte, gefürnste, gebeitzte oder wohl gar zier vergoldete Säulen und gewundene Stützen auf einem kleinen Fuß und mit einer oberen Platte versehen, darauf man ein Licht setzen kan, und pfleget man sich derer bey verschiedenen Fällen mit gar guter Bequemlichkeit zu bedienen, indessen aber auch diese in den Parade-Zimmern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tisches aufzustellen, und als einen Aufputz denen übrigen Verzierungen mit beyzufügen.

Gugelfihaus, siehe Kirsch-Vogel.

Güldene Ader oder Gülden Ader-Fluß, ist der Ausfluß des Geblütes derer Puls-Adern, die sich in dem Mast-Darm befinden, und die Güldenen Adern heissen. Es geschieht durch den Hindern in grosser oder geringer Menge, vor oder mit dem Stuhlgang, merecklich und unvermercket. An sich ist es eine Bewegung und Wirckung der Natur, wodurch sie sich des überflüßigen Geblütes entlediget, und sehr gesund. Allein offte wird eine Kranckheit daraus, oder ist doch mit schmertzhafften Zufällen verbunden.

Gülden-Gänserich, suche Löwenfuß.

Gülden-Haar, suche Gülden-Widerthon.

Gülden-Klee und Gülden-Leberkraut, siehe Leberkraut.

Gülden-Lungen-Kraut, wächst in schattigten Wäldern und auf alten Mauern. Ist ein Wund- und Brust-Kraut.

Gülden-Widerthon, Gülden-Haar, ist eine Art Moos mit niedrigen gelben subtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein, welches an steinigen und sandigen Orten auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren wächset, und vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond in Zwilling gehen, gesammlet werden soll. Das damit abgekochte Wasser dienet den Kopff zu waschen, ein langes Haar zu zielen, und die Schuppen wegzunehmen, es wird auch wider die Zauberey, und die davon herrührende Kranckheiten sehr gerühmet.

Gülden-Wund-Kraut, wächst an Wegen und steinichten Orten, hat breite Blätter und Blumen, so den Stein brechen und gegen Blut-Flüsse dienlich sind, auch äusserlich bey Wunden und faulem Zahn-Fleisch gebrauchet werden.

Gült, siehe Zins.

Gümpel, suche Blutfinck.

Gürtel-Kraut, Bärlapp, Erd-Moos, Haarschaar, Nemheil, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, welches sich mit kleinen weissen Fäserlein an die Erde oder Felsen fest anhänget, und vornen dreyfache, meistens aber doppelte bleich-grüne und gelblichte Zäpfflein, zwischen denen kriechenden Reben aber kleine moosichte Blümlein hat, auch sich öffters sechs und mehr Ellen weit ausbreitet. Im Julio und Augusto findet man einen gelben Staub daran, welcher sich gleich dem Schieß-Pulver leicht entzündet; wenn man ein wenig von diesem Pulver in ein Röhrlein fasset, und klein gepülverten Weyrauch, Mastix, Agtstein und Benzoin darunter mischet, folglich dasselbe durch die Flamme eines brennenden Lichts bläset, so blitzet es nicht allein, sondern giebt auch einen annehmlichen Geruch von sich. Dieses Krautes wenig oder viel, nachdem das Faß klein oder groß ist, in den Wein gehängt, der zähe und sauer werden will, bringet ihn wieder zu rechte. In Wein gesotten zermalmet es den Stein und führet ihn aus. Von dem subtilen Pulver zehen oder mehr Gran in Peonien-Syrup und Linden-Blüth-Wasser den Kindern offt eingegeben, vertreibet nicht nur die Gicht, sondern stillet auch den starcken Husten, und löset den Schleim der Brust wohl auf.

Gulden, ist eine heut zu Tage gangbare Silber-Müntze, welche im Reich zwölff gute oder funffzehen leichte Batzen, oder sechzig Kreutzer,

in

in Meissen sechzehen gute Groschen, und in Nieder-Sachsen vier und zwantzig Marien-Groschen gilt. Ein Meißnischer oder sogenannter guter Gulden ist keine geprägte Müntze, und werden davor ein und zwantzig gute Groschen in der Müntz-Rechnung gebraucht.

Gulden- oder Gülden-Günsel, ist ein Kraut, welches grosse lange Purpur-braune Blätter, einen viereckigten hohlen haarigten Stengel und Himmel-blaue Blumen mit gährten Gipffeln hat, wächst auf den Wiesen und in den Gärten, und wird sowohl zu den frischen Wunden, als auch zu den alten Schäden, nicht weniger zu denen Wund-Träncken mit gutem Nutzen gebraucht. Man kan es von Saamen oder durch Stöcklein in den Gärten zielen; die Blüthe kommt zu Ende des Aprils, der Saame aber wird im Junio gesammlet.

Gummi, wird insgemein eine iede gestandene öligte oder hartzigte Feuchtigkeit genennet, so aus einigen Bäumen geflossen, und hernach hart geworden ist. Solcher Gummi sind nun vielerley Arten, so, daß man in denen Materialisten-Gewölben einen gantzen Catalogum davon haben kan, welche man auch zum theil an diesem Orte ebenfalls erkläret finden wird. Insonderheit aber führet diesen Nahmen das gemeine Gummi, so man auch Mahler-Gummi nennet, und wird aus dem Hartz, so aus den Kirsch-Mandeln- und Pflaumen-Bäumen kommt, zusammen gemischet. Man hat dessen dreyerley Art: Ein weisses, welches das beste; ein röthliches und denn ein nicht gar rothes und weisses. Man gebrauchet es zu den Artzneyen, sonderlich ist das Arabische Gummi gut für den Husten und vor Lungen-Geschwür; wer demnach Blut ausspeyet, weiche nur etwas davon in gutes Regen-Wasser oder Rosen-Wasser, und trincke davon: Eben dergleichen zu Pulver gestossen und mit Zimmet vermischt in einem Glas Wein zu sich genommen, stillet das Erbrechen des Magens.

Gundelreb oder Gundermann, sonsten auch Erd-Epheu und Donnerreb genannt, ist ein bekanntes gantz niedrig an der Erden hinwachsendes und gleich dem Epheu sich ausbreitendes Kraut, welches dünne Stengelein, rauhe, rundlichte, zerkerbte, am Geschmack bitterliche, am Geruch aber starcke Blätter, Purpurfärbige Blumen und dünne Wurtzeln hat, und gemeiniglich an denen Zäunen wächset. Es hat dieses Kraut eine heilende, reinigende, zertheilende und öffnende Krafft, treibet sonderlich den Grieß und Sand, ist der Lunge und dem verschleimten Magen zuträglich, stillet den Durchlauff und die rothe Ruhr, ist gut für die Würme bey Menschen und Pferden. Man brauchet es zu einem Bade wider den Nieren-Stein, und destilliret im Anfang des Junii ein Wasser davon welches insonderheit wider den Sand und Grieß, auch wider das Seitenstechen getruncken, und wider die Schmertzen der Colica unter das Clystier mit gebraucht wird. So macht man auch von denen Blumen einen Syrup und Conserve; in denen Küchen aber pflegt man dieses heilsame Kräutlein in die Eyer-Kuchen, und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch ein- und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oesterreich Unmurcken genannt, sind eine Garten-Frucht, welche an langen den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächset. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und gröber, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünff Theil- getheilet, und von bleich-gelber Farbe, woraus obbesagte länglicht runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Wartzen besetzte Frucht wächset, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckelgelb werden. Es giebt derer Gurcken vornemlich zweyerley Arten, grosse und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum-Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers-Zeit stat eines Salates gegessen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gejätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet, zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweichet haben, damit er desto eher bekeime und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist-Bett pflantzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflantzet werden können. Ausser diesem wird der Saamen insgemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünff oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gestecket. Weil aber dieser Saamen leicht erfrieret, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl stecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Begiessen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderlich im trockenen Lande, über die massen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reiff, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag abliesset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen; Denn der Gurcken-Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut-Garten-Gewächsen, von neuem erzeuget, sondern wächset gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen lässet. Insgemein nimmt man gleich die schönsten weißlichten, glattesten und längsten, so zuerst kommen, dazu, welche wenn sie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, her-

ab genommen werden. Hierauf wird der Saame heraus gethan, rein gewaschen, und nach diesem wieder abgetrocknet, und letztlich in einem Säcklein, an einem Ort in der Stube, wo es weder zu heiß noch zu kalt ist, und die Mäuse nicht dazu kommen können, aufgehoben. Die weissen Gurcken sollen die zärtesten, auch truckener, und dahero besser seyn als die grünen. Uiberhaupt geben die Gurcken wegen ihres wässerigten Wesens und ziemlichen Kälte keine gesunde Speise, doch wer einen guten Magen hat, und wenn die Gurcken zu einem Salat in dünne Scheiben geschnitten, solche mit Saltz eingesprengt, eine mit Nelcken gespickte Zwiebel dazu legt, und also zwölff Stunden lang liegen läßt, unterdessen aber zum öfftern umrühret, oder, wenn so viel Zeit nicht hiezu vorhanden, die Gurcken zwischen zweyen Schüsseln eine viertel Stunde lang schwinget, und wenn das Wasser davon gedruckt, solche mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer wohl würzet, mag endlich noch dergleichen geniessen. Das Einlegen der grossen Gurcken betreffend, geschiehet solches also: Man reiniget selbige erstlich von denen Stielen, und wirfft sie in ein kaltes Wasser, wäschet sie sauber wieder heraus, und lässet sie trocken werden, leget hierauf in ein sauber ausgewaschenes Gefässe, es sey ein Faß oder grosser Topff, unten auf den Boden eine Schicht Wein-Blätter und Dill-Scheiben, oder in Ermangelung des Wein-Laubs, die Blätter von schwartz-sauren Kirsch-Bäumen, und auf solche eine Lage gesäuberter Gurcken, nach diesem wieder Dill-Kraut und Blätter, und darauf wieder Gurcken, und also immerfort wechselsweise, bis das Gefässe voll wird. Ferner vermischet man frisch Brunnen-Wasser, so viel dessen nöthig, mit Saltz, giesset es über die Gurcken, und decket sie zu, beschweret auch den Deckel mit etwas, damit die Gurcken sich nicht in die Höhe begeben können. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so muß man die Brühe kosten, ob sie genug gesaltzen, wo nicht, so muß mehr Saltz daran, wiewohl es besser ist, zu wenig, als zuviel Saltz, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an einen warmen Ort gesetzet werden. Sind sie nun sauer und recht, alsdenn setzet man selbige ins kühle, da halten sie sich eine gute Weile, nur, daß so offt etwas davon zum Gebrauch heraus genommen wird, solche wieder fleißig zugedecket werden. Die kleinen sogenannten **Pfeffer-Fenchel-** oder **Eßig-Gurcken** machet man also ein: Man butzet und wäschet sie reine und sauber, wie von den grossen Gurcken oben gemeldet, nimmt hernachmahls Fenchel-Kraut, reiniget und wäschet solches gleichfals wohl, leget beydes auf ein Tuch und lässet es zusammen etwas abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrüht- und ausgewaschenes Fäßlein genommen, und auf den Boden Wein-Blätter geleget, hernach grob gestossener Pfeffer und Saltz darauf gestreuet, wer will kan auch Nelcken, Muscaten-Blumen, gantzen Pfeffer, Meerrettig-Scheiblein gantz dünne geschnitten, Dille und Lorbeer-Blätter dazu thun, alsdenn eine Lage Fenchel-Kraut und Gurcken gelegt, hernach wieder Pfeffer, Saltz, und andere Würtze bis das Fäßlein voll wird, alsdenn bedeckt man es mit Wein-Laub, giesset guten etwas gesottenen aber wieder kalt gewordenen Wein-Eßig daran, und schläget das Fäßlein zu; und auf diese Art bekommen sie nicht nur einen vortrefflichen Geschmack, sondern dauren auch ein gantzes Jahr und noch länger. Ausser denen erstbeschriebenen gemeinen Gurcken hat man noch zwey etwas seltsamere Arten, nemlich die so genannten Schlangen-Gurcken, und die **wilde** oder **Esels-Gurcken**. Die

Schlangen-Gurcken sind vier bis fünff Schuh lang, und haben einen Kopff, Augen und Mund wie die rechten Schlangen, nur daß der Mund und die Augen nicht vertieffet, sondern nur mit Flecken bezeichnet sind; mit den Schwäntzen hängen sie an denen Reben; ihre Farbe ist weißgrau mit grünen und gelben Adern; am Geschmack sind sie denen andern gemeinen Gurken gantz gleich, ausser daß ihnen ihre Gestalt ein fürchterliches Ansehen machet, und die Blätter schärffer und rauher, als an jenen sind. Ihr Saamen ist erstlich aus Spanien in Franckreich, und von dar in Teutschland gebracht worden. Die Wartung kommet in allen mit denen gemeinen überein, und kan man sie im Jahr zwey- oder dreymahl, und zwar das letzte mahl um Johannis säen. Die

Wilden Gurcken, sonsten auch **Esels-Gurken** genannt, taugen nicht zur Speise, sondern werden mehrentheils zur Lust, auch wohl um ihres in der Artzney habenden Nutzens willen in den Gärten gebauet. Sie haben rauhe Blätter, und eine grosse Rüben-formige Wurtzel; die Blüthe ist gestirnet und bleich-gelb, auf welche die stachlichte bittere Gurcken Frucht, die voller Saffts und brauner Körner ist, im August-Monat folget; wenn diese reiff ist und angegriffen wird, so springt sie vom Stiele, und die Körner mit dem Safft platzen und schiessen mit Gewalt heraus, welches bisweilen einen Unwissenden mit anzuführen, und einer Garten-Compagnie eine Lust zu machen Anlaß giebet. Sie haben gerne ein mit Sand vermischtes Erdreich. Die Wurtzel in Wasser und Eßig gesotten, soll das Podagra lindern und das Zahnweh vertreiben; in den Apothecken aber wird ein sonderlicher purgierender Safft daraus gemacht.

Gurgel-Wasser, ist ein Hausmittel, so man offt in entzündeten und geschwollenen Hälsen braucht, selbige damit ausspület und wieder ausspeyet. Man kocht es aus allerhand Kräutern mit Syrup oder Feigen, oder auch ohne solches; Salbey, Klatschrosen, Pimpinell sind die gewöhnlichsten, mit Rosen- oder Wasser gekocht. Auch braucht man gebrannte Alaune dazu. Das allergemeinste ist das Kannen-Kraut in warmem Wasser ein wenig gekocht.

Gurt, ist ein breites von gutem Hauff-Garn starck zusammen geschlagenes Band, mit welchem man einem Pferde, den Sattel, das Reit-Küssen, oder eine Decke fest an den Leib schnallet. Ein solcher Gurt soll gantz und kein Knopff

daran

daran gemacht oder grob über einander genehet seyn, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn sie dieselben, weil sie zulang sind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wordurch aber das Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Gegen-Gurte am Sattel sollen gut und von Ungarischen Leder seyn, deren zu beyden Seiten zwey, samt einem guten breiten Mittel-Gurt seyn müssen. Gurt, heißt auch der Gürtel, den arbeitsame Leute von Leder umgürten, und solchen sonderlich, wenn sie schwer heben, oder das Getraide hauen, sehr nöthig haben.

Güstern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fische einer Spannen lang, die ein wenig fleischiger sind als die Flincken, so auch eine Art dieser Fische ist, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was zu unsern und anderer ihren vollkommenern Zustand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moralisch betrachtet wird. An sich aber ist eine Sache gut, wenn sie da ist und ihre wesentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn sie zu gewissen Wirckungen und Zwecken geschickt und eingerichtet ist. Ausser dem höchsten Gute sind alle andere Güter nur Vergleichungs-weise gut, und daher ist immer eines besser als das andere. In der Wirtschafft ins besondere ist ein Gut oder Güter ein cörperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unseres Leibes ist, und folglich den zureichenden Grund in sich hat, entweder alle Nothdurfft und Bequemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuwenden. Diese Güter bringt man in der Wirtschafft auf 4 Classen, nemlich sie sind entweder Geld, (siehe dieses Wort) oder Geldes-Wert, Credit, (suche Gläubiger) oder Dienste, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne bestehen alle Mittel unsers Lebens. Man nimmt aber auch das Wort Gut oder Güter vor eine Sache, die einen Theil und vielerley solcher Mittel in sich hat, oder solche zu erlangen dienlich ist, wenn man von eines Mannes Gütern, Haabe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. Haab und Gut. Und daher nennet man ein Land-Gut gleichsam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Ingleichen Kaufmanns-Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geschickt, um was bessers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würtze bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher gestalt muß man sonderlich in der Land-Wirtschafft betrachten ein

Gut, siehe Land-Gut.

Gute Nase, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher von einem Hunde, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man spricht: Der Hund hat eine gute Nase.

Guter Heinrich oder stoltzer Heinrich, siehe Heinrich.

Gyps, Gips, ist eine Art von weissen Kalch, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht so starckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieser Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutschland von verschiedener Art und Ansehen gebrochen. Bey Winsheim in Francken, und bey Jena jenseit der Saale, zeiget er sich häuffig, als ein weisser glänzender Stein, so gleichsam aus lauter Splittern zusammen gesetzet ist, und dem Amianth oder Federweiß ähnlich kömmt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhausen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachsen, findet man ihn fast wie zuvor gestaltet, und dabey so weich, daß er sich mit Fingern zerreiben und pulverisiren lässet, und also einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an ietztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen sind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe ist mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch schwartz gesprengt, fällt auch öffters aus dem weissen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle diese Farben in weiß verwandelt. Sonst wird auch nicht unbillig der weiche Alabaster-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhausen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben diese Dienste thut, als der gemeine Gyps. Das so genannte Frauen-Eiß, so man in Francken, Sachsen, sonderlich aber zu Franckenhausen in Thüringen bricht, soll den allerbesten Gyps geben. Alle diese Materien nun, müssen zu Gypse gebrennet werden, iedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht so starckem Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu grosse Glut den Gyps-Stein dergestalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Wasser angemachet wird, sich nicht mehr recht verbindet, und keine Consistentz gewinnet. So man ihn demnach in ganzen Stücken brennen will, wird er am füglichsten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine solche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brots vonnöthen hat, und dieses öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man sie zerschlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erscheinen. Andere lassen ihn in einen Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, sondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geschirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohl-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Grösse genommen werden müssen, fleißig um, bis sie die erstgedachte Probe zeigen. Sonst pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaster, vor dem Brennen zu pulverisiren, und dieses Mehl sodenn in einer Pfanne über das Feuer zu setzen, da es denn, so bald es recht erhitzet worden, wie ein siedendes Wasser, dämpfft und gleichsam Blasen wirfft, auch sich fast so leicht, als ein Wasser umrühren lässet, und hiermit muß man so lange anhalten, bis der Gyps von selbsten auf der Glut wieder schwer wird, und zu sieden aufhöret. Je heisser man ihn von dem Feuer weg mit Wasser anrühret, oder einmachet, ie fester hält er zusammen, wenn er wieder gestanden ist. Er muß aber allezeit mit

dem Waſſer wohl durchgearbeitet werden, daß keine Brocken oder trockene Theile darinnen übrig bleiben. Einige geben ihm die Härte oder Feſtigkeit durch Alaun-Waſſer, damit ſie ihn anmachen oder auch mit Pergament-Waſſer. Andere vermiſchen das gebrannte Gyps Mehl mit einem dritten Theil gepülverten Topff-Stein oder ungeloſchten Kalch und machen ihn mit lauter Leim-Waſſer an. Uiberhaupt iſt von dem Gyps bekannt daß er bald nach dem Anmachen verarbeitet werden muß, weil er bald wieder trocknet, und ſodenn ſich nicht mehr formiren läſſet. Die Näſſe und Kälte kan er nicht wohl vertragen, ſondern zerfället und zerſpringet davon, und wird dahero nicht gerne auswendig an Gebäuden, ſondern vornemlich in trockenen und warmen Zimmern angewendet. Er dienet aber zum Verwerffen, Tünchen, Ausſtreichen zarter Glieder am Geſims und Gebälcke, auch Formirung der Felder und Tafeln, auf beworfenen oder berappten Wänden und Decken. Man gebraucht ihn bald grob, bald geſtoſſen und geſiebet, nachdem die Arbeit iſt. Es werden auch allerley Bilder daraus gegoſſen oder poßiret; in welchem letztern Fall wenn die Bilder groß werden ſollen, man zu Erſparung des Gypſes anfänglich einen groben Einwurff machet, aus einem Theil Kalch, und zwey Theilen guten Sand oder Ziegel Grauß, wovon die Maſſa hart genug wird. Hernach formet man das Bild gar aus mit Gyps, den man mit Spatel und Bürſten arbeitet, und endlich mit grober Leinwand ausmachet. Die Italiäner nehmen von alten gelöſchten Kalch einen Theil, und zwey Theile Pulver von geſtoſſenen Marmor oder Alabaſter, welches der eigentlich ſogenannte Stuc iſt, davon die zierliche Stuccatur-Arbeit ihren Nahmen hat.

Haab und Gut, wird im Juriſtiſchen Verſtande alles dasjenige genennet, ſo iemand als ſein Eigenthum mit Recht angeben kan. Dieſes aber wird eingetheilet in bewegliches und unbewegliches; Zu dieſen letzten werden die Grund Stücke, wie ſie nur Nahmen haben mögen, nebſt den Nutzungen und Beſchwerungen gezehlet, davon ſiehe Grund. Das erſte aber beſtehet in dem, was keinen feſten, noch beſtändigen Ort hat, ſondern nach Gefallen ſich von einer Stelle zu der andern bewegen läſſet, dergleichen iſt alles Geld, Gold und Silber, es beſtehe in baaren und gegenwärtig verhandenen, oder in Obligationen, Verſchreibungen, Verpfändungen, und dergleichen; nicht weniger gehöret hierzu alles Vieh, Vorrath vom Getraide, von Getränke und anderen Waaren, Hausrath, Kleider, und was man ſonſt unter dem Worte Mobilien nur begreifen kan. **Haab und Gut** iſt auch entweder corperlich, ſo man unmittelbar mit denen Sinnen empfinden kan, oder uncörperlich, welches in dinglichen und perſönlichen Rechten beſtehet, davon die erſten offt zum unbeweglichen Gute gerechnet werden. (Siehe auch den Art. Gut). So viel muß man wenigſtens in der Wirtſchafft wiſſen. Allein die verſchiedenen Rechte dieſer Güter, ſo bey der Erlangung ihres Eigenthums oder ihres Genüßbrauchs und Gebrauchs, oder bey der Verdußerung, it. Beſchützung derſelben denen Geſetzen gemäß gültig ſind, muß man in der Rechts-Gelehrſamkeit lernen, oder einen Rechts-Gelehrten darüber befragen. Denn in wirtſchafftlichen Geſchäfften mit Haab und Gut haben dieſe verſchiedene Rechte vielen Einfluß, geben auch allerhand Vortheile an die Hand. Daher ein gelehrter Wirt dieſe Lehren der Rechts-Gelehrſamkeit aus den bürgerlichen und kirchlichen privat- öffentlichen und Lehn-Recht wohl ſtudieren muß. Ein Rechts-Gelehrter aber, wenn er dieſe Rechte recht practiſch und zum Behuf der Wirtſchafft verſtehen will, muß dabey auch dieſe lernen und ſtudiren. Denn dieſes iſt in der Praxi unzertrennlich. Zur Noth kan ein ungelehrter Wirt ſich in einigen Teutſchen Büchern Raths erholen. Davon der Herr von Rohr in der Biblioth. Oecon. Cap. 15 nachzuſehen. Sein Buch vom Land-Wirtſchaffts-Recht ſelbſt iſt auch gut dazu zu brauchen.

Haacke, iſt ein krumm gebogenes Holtz oder Eiſen, womit man entweder etwas zu ſich ziehen, oder woran man etwas hängen kan. Von dem unterſchiedenen Gebrauch, haben die Haaken auch unterſchiedliche Nahmen bekommen: als Angel-Haacken, Brunn-Haacken, Ege-Haacken, Feuer-Haacken, Fiſch-Haacken, Fleiſch-Haacken, Keſſel-Haacken, Mieder-Haacken, Miſt-Haacken, Schlüſſel-Haacken, Thür-Haacken, Wand-Haacken u. d. gl.

Haacken oder **Haacken-Zähne**, werden die etwas runden und zugeſpitzten ſcharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächſt, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und gemeiniglich im fünfften Jahr hervor wachſen: Denn ſie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion ſtarck oder ſchwach iſt. Dieſe Haacken-Zähne wachſen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger, und werden offtermahls ſo hoch, daß die Pferde dadurch am Freſſen verhindert werden, dahero man ſie ihnen bey Zeiten abſtoſſen oder abfeilen laſſen ſoll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den unterſten Zähnen ſtehen, auch hübſch niedrig und gerade ſeyn, mithin weder zuviel einwärts, wo ſie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo ſie gewöhnlich des Pferdes Lippen verletzen, ſtehen ſollen, ſo muß man denenjenigen, die dergleichen Fehler an ſich haben, ebenfalls mit der Feile helffen laſſen. Sonſten ſollen nicht alle Stutten, ſondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die ſehr hitziger Natur ſind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht ſo tauglich, als die andern, hingegen für deſto arbeitſamer und dauerhafftiger zu halten ſind.

Haacken-Bänder, werden alle diejenigen eiſerne Bänder genennet, ſo von denen Schlöſſern an die Thüren und Läden und dergleichen geſchlagen werden, und alſo beſchaffen ſind, daß ſie in Angeln oder Haſpen gehen, folglich mit einem

Digitized by Google

inem Oer versehen, und sich bequem ausheben lassen. Solche sind die gemeinsten, die on dem einen spitzigen Ende gerad ausgehene und am andern Ende mit einen Oer verehen, die Bocks Hörner, Füll- und durchrochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken-Pflug, Hocken, Rühr-Haacken oder Radlitz, ist eine besondere Art von einem Pflug, welcher eine zweyschneidige Schaar, so mit seiner Dille vorne an das Haupt gestecket wird, aber keine Seiten-Breter, und gemeiniglich nur eine Rüster oder Pflug Stertze hat, wiewohl man ihrer auch mit zweyen Rüstern findet. Es wird dieser Haacken-Pflug bey starcken qveckigten Feldern gebraucht, und der gebrachte Acker der Qvere nach, damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haacken-Pflügen, Hocken oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haacken-Pflug qver überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Qvere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch Qvieren nennet, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und qveckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Qver-Furchen, mit dem Haacken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zu rechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Nässe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und qveckigt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Nässe geschiehet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Uibrigens soll man die Felder nach dem Haacken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Qvecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, siehe Haacken.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschlages an dem Haupt des Pfluges, siehe unten Pflug dessen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zubereitung: Zuvörderst lässet man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieser zugleich ein paar Messer-Spitzen Mehl; hiernechst giesset man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und lässet es zusammen kochen, würtzet es auch mit Muscaten-Blüthen, Ingwer und Pfeffer. Inzwischen zerklopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, lässet man die Eyer hinein lauffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich schneidet man Brot würflich oder länglich, rostet es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe Hecke.

Haale, suche Blut-Finck.

Haame, siehe Fisch-Beeren.

Haar, bestehet aus subtilen Fäsgen, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglicht runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrosserungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hohl sind. Der Farben nach sind sie weiß, schwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus einer kalten, daher die meisten Kinder und gantz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die schwartzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperament; die rothe Farbe will man den Cholerischen zuschreiben, und dergleichen mehr. In der Physiognomie, bedeutet ein hartes starckes, rasches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, von schleuniger Unternehmung; das weiche hergegen das Gegentheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauses Haar, so dabey starck und rasch, ist ein Merckmahl eines eigensinnigen und unbeständigen Menschen; Einem rothen Haar schreibet man hingegen einen arglistigen und untreuen Sinn zu. Uiberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierath. Diesemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und anderen empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haare unterschieden in lebendige und todte. Die ersten sind diejenigen, welche den annoch lebenden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die ansehnlichsten Perugven und andere Kopff-Zierathe, wie auch verschiedene künstliche geflochtene Arbeit verfertiget werden; so dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedener nützlichen Arbeit in den Manufacturen: Also werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Hasen-Haaren, theils Hüte theils Handschuh, Strümpfe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemengtes Garn, woraus hernach so wohl gantze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüsch, Volmit u. s. f. als auch Knöpffe und Knopff-Löcher,

cher, ingleichen allerley Litzen und Bänder zubereitet werden; die Roß-Haare werden vielfältig, auſſer den obgedachten, auch von den Knopffmachern verarbeitet: so brauchet man auch die Roß- Reh- und Hunde-Haare zum Ausstopffen verschiedener Küssen, Matratzen und andern mehr, zu Verfertigung der Haar-Decken u. s. f. Der Schweins-Borsten allhier nicht zu gedencken, woraus so vielerley Arten der Bürsten, Büschel, Pinsel, Qvasten, und was dergleichen mehr gemacht werden. Auch gehöret hieher das Ziegen-Haar, sonderlich aber das vortrefliche Haar der Schaafe, die Wolle. Nur ist von den Haaren noch wohl zu behalten, daß sie allein verarbeitet von der besten Dauer, wo sie aber mit etwas andern vermischet, schon kürtzere Zeit im Gebrauch aushalten, doch vertragen sie sich mit der Wolle am allerbesten, und mit einem leinenen Faden auch noch eher als mit der Seiden, in welchem letzten Fall sie gar nichts taugen, sondern solche gleichsam wegfressen, welches auch geschiehet, wenn Wolle und Seide zusammen kommt, als welches niemahls von solchen Bestand als Seide und Leinen ist. Ein sonderlicher Haar-Nutzen ist auch, wenn man die Haare von todten Thieren, als Kühen, Ochsen ꝛc. sammlet, und zum Ausstopfen der Polster und anderer Dinge brauchet, und verkaufet. Dieses Haar wird auch besonders zubereitet durch sieden und dergleichen. Haare düngen auch, und sind die allerschlechtesten Abgänge dennoch vortreflich eine Salpeter-Erde zu machen, wovon das Wort Salpeter nachzusehen.

Haar-Bänder, werden die langen und nicht gar zu breite Bänder genennet, womit dem Frauen-Volck die Haare zusammen gebunden, und nachdem sie abgetheilet, in ieden Zopff zu beyden Seiten mit eingeflochten werden, um solche damit fest zusammen zu halten.

Haar-Bollen, werden an einigen Orten die ausgedroschene Knoten vom Leine genannt.

Haar-Bürste siehe **Kopff-Bürste**.

Haar-Kopff, ist ein besonderer Aufsatz und Zierath, dessen sich das Frauen-Zimmer bedienet, und entweder einen aus falschen Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zöpffen, Nest, Favoretten, und auf gantz verschiedene Art ausstafirten Aufsatz darzu gebrauchet; oder ihr eigenes Haar nach Gefallen aufziehen, mit Bänder-Schleifen unterscheiden, und auf das schönste auszieren lässet. Welche letzte Art man einen **Bänder-Haar-Zopff** zu nennen pfleget.

Haar-Mantel, war ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Kragen des Frauenzimmers bis über den halben Leib herunter hangend, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durchaus von einer geneheten oder gekleppelten Spitze, oder auch schlecht von Caton, Nesseltuch, Tericton und dergleichen, oder mit einer angesetzten Spitze gemachet wurde, wurde auch ein Nacht-Mantel genennet.

Haar-Nadel, heisset nicht nur die einer Reih-Nadel ähnliche, aber ihrer Länge nach weit grössere Nadel von Stahl, Helffenbein, Meßing, Silber und dergleichen Materie, vermittelst welcher sich das Frauen-Volck mit den in Zöpffe geflochtenen Haaren, ihr Nest formiren und befestigen können; sondern es bekommen auch diesen Nahmen diejenigen lange und starcke Steck-Nadeln, mit runden gedreheten Knöpffen, mit welchen die aufgezogene Haare bey den natürlichen Haar-Köpfen oder Aufsätzen gehöriger massen angestecket und befestiget werden.

Haarschar, siehe **Gürtel-Kraut**.

Haarschlächtig, heisset ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhafft ist, und den Athem offt schnell auf einander holet, und aus- und einziehet, auch dabey die Seiten starck beweget. Es rühret solcher Mangel von ungeschwungenen, unreinen und staubigten Futter her, oder wenn der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beschlemmet, oder sonst an einem feuchten Orte gelegen ist, und hernachmahl also müchzend und ungereinigt verfüttert wird. Dieses Uibel zu vertreiben, nehmet Sade-Baum ein halb Pfund, Eichen- und Birnbaum-Mistel, Lungen-Kraut, das an den Eichen wächset, iedes ein Pfund, gelbe Lilien-Wurtzel zwey Pfund, hacket alles zusammen klein, kochets in einem neuen Wein, wenn es laulicht worden, presset es durch ein Tuch, giesset es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopff dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieses Mittel nicht helfen, so lasset es um Walpurgis vierzehen Tage auf den grünen Weitzen oder Gersten gehen, wenn sie schossen wollen, und lasset es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehen Tage lasset ihme die Lungen-Ader schlagen, und noch vierzehen Tage auf den Weitzen oder Gersten gehen. Wofern dieses nicht helfen will, ist es wohl am besten, daß man seiner mit Manier los zu werden trachte.

Haar-Schnepffe, siehe **Schnepffe**.

Haar-Seil, ist ein von Baum-Wollen oder Haaren gedrehetes kleines Stricklein, welches die Roß-Aertzte denen Pferden, so die Floß-Gallen, oder den Wurm an der Brust haben, vermittelst einer grossen eisernen Nadel durch den schadhafften Ort ziehen, und zum öfftern, iedoch fein sittsam, auf und nieder, oder hin und wieder rücken, damit die böse Feuchtigkeit heraus lauffe, und dem Uibel dadurch gesteuret werde.

Haar-Sieb, siehe **Sieb**.

Haar-Strang, ist eines von denenjenigen Kräutern, so nicht gerne auf denen Wiesen gedultet, sondern, indem es weder den Pferden noch dem Rind-Vieh nützlich und verträglich ist, sich aber doch ungemein starck vermehret, unter das Unkraut mit gezehlet,

und

und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas gröſſer ist, und wird dahero auch Sau-fenchel genennet. Die Wurtzel, welche sehr fest und tief in der Erden stecket, ist lang, dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzelein behänget, und dabey eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurtzel aber hat einen treffichen Nutzen in der Artzney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, dahero sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungensucht sehr geneigt sind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel gesotten, oder auch die pulverisirte Wurtzeln getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopffte Leber, benimmt dem Miltz seine unnatürliche Gröſſe, und stillet die Schmertzen der Nieren und Blasen. Mit Essig und Baum-Oel zerstossen, und äusserlich appliciret, vertreibt sie die Schlaffsucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Artzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heist man dasjenige, aus Beutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet.

Haase, siehe Hase.

Haber, Hafer, ist eine Art von Sommer-Getraide, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Roggen und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms einteln, in so genannten Riffen oder Rispen zu wachsen pflegen. Des Habers zehlet man ausser den tauben und wilden, der an Wegen wächset, und zu Fisteln und Augen-Geschwären gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen: Der erste davon, ist etwas rauh, hat kleine schwartze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieses ist der gewächsigste in gar sandigt und geringen Boden; ie länger man denselben in solche Aecker säet, ie geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker saet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Angst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allererstẽ gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starcker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgeharket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese sind nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; doch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein ausside, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererst düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meistens vorbey, zur Saat geackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche so wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn ie besser der Acker und dessen Zubereitung ist, ie besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Aussäens halber, ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den

May hinein, was aber längsamer gesäet wird, ist nicht so gut, als der andere, und wird auch gar langsam, oder, wenn schlimme Witterung einfällt, wohl gar nicht reiff. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darff der Haber nicht so dicke, als in gutem und fetten gesäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein dieses kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachse ordentlicher Weise nur ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus den untern Knoten des Haupt-Halmes, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurtzeln ausschlagen, welche Neben-Halme treiben, und diese immer so fort dergleichen Eigenschafft behalten, so lange Nahrungs-Safft vorhanden; so ist am besten, wenn niemahlen der Saame allzu dicke, ja in wohl gedüngten und fetten Acker eher weiter als näher zusammen komme, weil er sodenn besser staudet, und folglich reichlicher träget, wie unter dem Wort Saat mehr davon nachzulesen. So bald der Acker besäet, muß derselbe nach der Länge und in die Qvere mit der Ege überfahren, und der Saame wohl untergeeget, auch hernachmahls, wenn er aufgegangen, gleich der Gerste gewaltzet werden, damit er sich hernach desto genauer und besser hauen und harken lassen möge. Hingegen darff man beym Haber keine Furchen ausfahren, noch Wasser-Furchen machen, weilen ihme die Nässe nicht so leicht, als andern Getraide Schaden zufüget. Er wird gemeiniglich mit oder bald nach der Gerstereiff, und muß bey Zeiten gehauen werden, weil er sonst, wie die Gerste überständig zu werden, und einzubrechen pfleget. Hierauf lässet man solchen etliche Tage in Schwaden auf dem Acker liegen, damit er inzwischen einmahl beregnet, oder doch solche Zeit über mit dem Thau befeuchtet werden, und also rösten möge. Was bey dem Einbringen und Ausdreschen des Habers zu beobachten, ist unter den Worten: Einführen, Erndte und Dreschen mit mehrern zu finden; bey dem letztern aber nur noch dieses zu erinnern, daß der Haber am besten bey kalter und trockener Zeit gedroschen, an einigen Orten aber an stat des Dreschens ausgeritten, und durch die Pferde ausgetreten, und endlich, weil er zu rauh dazu, und nur hängen bleiben würde, nicht durch die Rolle oder Fege gelassen wird. Dieser wird der Güte nach vor den besten Haber gehalten, welcher schön rein, grob an Körnern und fein schwer ist. Nach dem Ausschütten auf den Boden, lässet man ihn nur anfänglich etliche mahl umwenden, hernach aber, ohne weitere Bemühung mit zu haben liegen. Der gute Haber wird vor die Pferde verfüttert, auch wohl unter Hüner- Gänse- Enten- und Tauben-Futter genommen, wiewohl auch das geringe, so beym Dreschen abgenommen, zusammen gehalten, und dem Feder-Vieh gegeben, oder den Schweinen damit gemenget wird. Ausser diesem kan man auch Grütze aus dem Haber machen, davon unten insbesondere gehandelt wird; oder den Haber im Nothfall mahlen und Brot daraus backen lassen, welches aber weit nicht so gesund ist, als die Grütze. So weiß man auch, nach Lowers Anweisung, einen sehr nützlichen Tranck daraus zu kochen, der den Menschen bey Engbrüstigkeit und schwindsüchtigen Wesen, gute Dienste leistet. Man pfleget auch einiger Orten den Haber zu malzen, und mit zum weissen Bierbrauen zu gebrauchen, weil solcher dem Bier nicht nur eine schöne Farbe und frischen Geschmack giebet, sondern auch dasselbe sonderlich gesund und ihme einen langhaltenden Gescht machet. Die Haber-Spreuer werden unter die Weizen- und Roggen-Spreu gemenget, und denen Stutten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, auch dem Rind-Vieh entweder trocken, oder unter die Siede mit gemenget gegeben.

Haber-Boden, ist bey grossen Haushaltungen, wo viel Haber erbauet, und zuweilen noch erkaufft wird, ein besonders darzu bestimmter und verschlagener Boden, welcher nicht weit von denen Pferde Ställen entfernet seyn solle, damit beym Futter-geben die Knechte dasselbe nicht allzuweit zu tragen haben; die übrigen Requisita können unter dem Wort Getraide-Boden nachgeschlagen werden.

Haber-Grütze, ist ein ausgehülster Haber, so von der schönsten weissen Art genommen, und auf der Mühlen also zum Essen zubereitet worden. Da denn, weil nur das innerliche kleine Körnlein, von den äusserlichen groben Hülsen übrig bleibet, man kaum einen Scheffel Grütz aus drey Scheffel Haber zurück bekommet. Er giebet nicht nur eine gute Zugemüs, welche gesund, wohl sättiget und nähret, indem man ihn zuvörderst reine lieset, da man inzwischen Milch zum Feuer setzet, solchen mit heissem Wasser brühet, und sodenn in die Milch schüttet, und mit selbiger kochen lässet, doch muß er öffters umgerühret werden, sonst leget er sich gerne an. Kurtz vor dem Anrichten saltzet man ihn, schüttet ihn auf eine Schüssel, machet in einer Pfanne braune Butter, und giesset selbige darüber; sondern es werden daraus auch gute, den Gesunden und Krancken dienliche Suppen gekochet.

Haber-Kasten, siehe Futter-Kasten.

Haber-Milch, suche Bocks-Bart.

Haber-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird den Stutten und dem Gälte-Vieh nach dem Futter, an stat des Heues, eingeleget. Einige wollen es denen Melck-Kühen nicht gerne geben, weilen sie davon verseigen oder die Milch verlieren sollen; andere aber machen sich kein Bedenken darüber, sondern ziehen auch noch das Haber- dem Gersten-Stroh in der Fütterung des Rind-Viehes vor, und zwar nach der Lands-Art, oder nach eigener Erfahrung, oder nach

eines

eines ieden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnet sind, denen schadet es.

Haber-Wurtzel, ist zweyerley Art, die inländische, welche theils wild auf einigen Wiesen, theils aber in den Gärten wächset, und gemeiniglich **Bocks-Bart** genennet wird; die ausländische oder so genannte Spanische **Haber-Wurtz**, davon siehe Scorzonere.

Habicht, oder der Ahr, ist ein Raub-Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farben und andern Eigenschafften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannten, werden die kleinen für Männlein, die grossen aber für die Weiblein gehalten, welche, weil sie grösser und stärcker, auch desto nützlicher zum Baitzen sind. Es hat der Habicht schöne bunte Federn, einen grossen Cörper, helle Augen, breite Brust und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich sind, dem Raub auf das schnellste nachzusetzen, hohe flache Beine und lange Klauen. Er horstet auf hohen Klippen, oder in grossen Wäldern auf hohen Bäumen, und brütet daselbst seiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch im Neste ehe er flücke wird, und denn wird er ein **Nestling** genennet, oder wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen kan, welchenfalls er ein **Aestling** heisset, oder er wird, wenn er von dem Horst abgestrichen (das ist, wenn er alle seine Federn und Kräffte bekommen, auf den Raub auszugehen) so meistens im Junio geschiehet, in **Habichts-Körben**, oder mit Riemen und Satteln, das ist auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man sie denn **Wildfänge** zu nennen pfleget; wobey zu mercken, daß die Abgestrichenen, welche schon geraubet haben, nemlich erstermeldte Wildfänge zum Abtragen besser und würgischer seyn, denn die Nestlinge, oder die man vom Horste ausnimmt, weil diese nicht so rasch, als jene sind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im Mertz. Sie lassen sich zahm machen und abrichten, Wachteln, Rephüner, Fasanen, wilde Gänse und Enten, auch wohl Reiher und Hasen damit zu baitzen. Wenn man nun einen Habicht zum Baitzen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonsten kein Mensch komme, denn der Weydmann oder Falckenier, der ihn führen und die Jagd-Hunde, die derselbe zum Baitzen gebrauchen will. In diesem Gemach muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelst seines an den Füssen habenden Riemens dergestalt darein gebunden werden, daß wenn der Vogel sich reget, auch der Reiff oder Bügel mit demselben sich bewegen müsse, und also lässet man den Habicht in dem Reiff neun Tage und so viel Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlafen lassen darff, sondern durch abwechslende Personen immerzu beunruhigen muß; darnach lässet man ihn ziemlich hungerig werden, und träget ihn acht oder wohl gar vierzehen Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnet, richtet ihn aber auch unterdessen, in eben demselbigen Gemach, da er in dem Reiff gesessen, also ab: Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, rauffet ihm die grossen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, setzet den zuvor gantz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wirfft von ferne das Huhn oder Taube herzu, so fället er aus Hunger darauf. Man lässet ihn aber nicht bald satt fressen, sondern giebt ihme nur das Hirn aus dem Kopff, oder sonsten etwas weniges; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieses thut man so offt, bis man siehet, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn mag der Weydemann oder Falckenier mit ihme hinaus ziehen, und ihn an einen Hasen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Rölligen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Elster, Krähe, Raben, Häher oder Holtz-Schreyer bringen, denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestossen, so fänget man ihn wieder, doch also, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, sondern man nehme ihm den gestossenen Vogel unter den Füssen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, so offt man ihm was zu fressen giebt, oder etwas vorwirfft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewöhnen muß; darnach fasse man ihn wiederum an, und richte ihn also vollends zum Baitzen, daß er endlich frey und ohne Hasen-Zwirn oder Bind-Faden in der Lufft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falckenier allezeit etwas von Fleisch bey sich haben, neben einem Luder oder Vorlooß (das sind zwey zusammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rephüner oder Tauben-Flügel wären) damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er in Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stossen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommen wird, und dieses muß man vornemlich thun, wenn der Vogel nichts fangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen und nicht wieder zurücke kommen wollte. Es muß auch der Falckenier allezeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kömmt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, so löset er sie ab, und lässet zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher so bald er die Hunde anschlagen höret, auch so bald herunter schiesset, und das Wild mit den hintersten zweyen Klauen, die man Fang-Klauen nennet, stösset. Es müssen aber die Hunde über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holtze oder Schnabel vorgemacht

gemacht haben, mit welchen sie zwar aufstossen, aber nicht zerreissen können. Die wilden Habichte sind nicht nur denen Feld-Hünern, sondern auch denen zahmen Hünern und Tauben auf denen Höfen sehr gefährlich, dahero man denenselben fleißig nachstellen und sie vertilgen muß. Die Weydmännische Redens-Arten vom Habichte sind: Der Habicht hat Greiff-Klauen; Gestelle oder Fuß-Gestelle (sind seine Schenckel) Fleug-Bug-Federn, auch Flügel-Bogen. Er stehet auf der Hand oder Stangen; wird getragen; gelocket oder bereitet: geätzet, und wenn er genug hat, saget man, er hat einen guten Kropff; er bekommet Gewölle. Der Habicht jaget oder raubet; ist lustig; fähret wohl; wird geworffen; fleugt auf den Vorlooß oder zum Feder-Spiel; kommt zur Hand; stehet zur Hand; ist ein guter Hand-Vogel. Wenn der Weydemann den Habicht fliegen lässet, heisset es gereicht; wenn der Habicht ein Rephun wegführet, heisset es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Trincken gestellet wird, heisset es geschöpffet; und wenn er zu Zeiten etliche Schwing-Federn zerstossen, wird er geschifftet. In der Artzney dienet ein Habicht in Rosen- oder Oel-Lilien gekochet, bis sein Fleisch von einander fället, und mit der durchgeseihten Brühe die Augen bestrichen, für alle Mängel und Gebrechen derselben, welches auch das in Oel zerliebene Habicht-Schmaltz thun soll.

Habichte, sind auch eine Art Erd-Schwämme, so sich wohl essen lassen, sind von ziemlicher Grösse, etwas fahl oder graulichter Farbe, und sehen wie viele an einander gesteckte Dütgen aus; wachsen gern in Eichen buschigten Orten.

Habichts-Fang, Habichts-Korb, ist ein grosser und breiter Korb, wie eine grosse Hüner-Steige, etwan eines Tisches breit und lang, in der Mitte mit einem Unterschied versehen. In das unterste Theil setzet man eine schwartze Henne oder weisse Taube, und in das obere Theil machet man eine Stallung wie einen Meisen-Kasten. Wenn nun der Habicht von oben herunter auf die schwarze Henne schiesset, so kommet er in das obere Theil des Korbes, als ein hungeriger Raub-Vogel, der vor Grimm und Begierde nichts siehet, und stösset mit den Flügeln an das Zünglein oder an das Bret, welches mit einem Stäblein aufgestellet ist, und wirfft damit die Ober-Decke herunter, daß er also sich selbsten fänget, aber doch der unter ihm im andern Theil des Korbes sitzenden Henne oder Taube, nichts thun kan. Ein anderer Habicht-Fang wird so verfertiget: daß man vier Pfäle, etwa vier Ellen hoch in die Erden ohngefehr eines ziemlich grossen Tisches breit ins gevierte von einander stösset, und in einen ieglichen Pfahl oben eine Kerbe also aufwerts schneidet, daß man ein viereckigtes Netze, welches ziemlich grosse Maschen hat, darein stecken kan. Unter dieses Netze bindet man auf der Erden eine lebendige weisse Taube oder Huhn, und wenn diese von dem Habicht erblicket wird, so schiesset er aus der Lufft darauf zu, und stösset auf das Netze, welches er in der Lufft nicht gewahr worden, los, worinnen er also verwickelt wird, daß er sich muß gefangen geben. Diesen also gefangenen Habicht anzugreiffen, und an behörigen Ort zu bringen, muß man starcke Hirsch-lederne Handschuh anhaben, denn sonsten setzet er einem die Klauen in die Hände, daß man nicht leichtlich unbeschädigt davon kömmt.

Habichts-Kraut, ist ein wildes fast aller Orten auf dem Felde wachsendes Kraut, welches von denen Apotheckern gelber Wegwart genennet wird. Es giebt desselben fünferley Gattung, welche so wohl an Blättern und Blümlein, als an ihrer innerlichen Krafft einander gleich kommen, dahero wir nur allhier die grösseste Gattung davon, welche man das grosse Habichts-Kraut nennet, beschreiben wollen. Es hat aber dasselbe eine weit um sich kriechende dauerhaffte Wurtzel, welche Spannen lang, eines kleinen Fingers dick, und voller Milch ist. Die Blätter sind einer qveren Hand lang, am Umkreis eingeschnitten und zertheilet, wie die Gänse-Distel, und mit weichlichten Dornlein besetzet. Der Stengel ist rund, gerad mit Strichen oder Hohlkehlen, rauh, voller Dornlein, auswendig röthlicht, inwendig hohl, fast auf anderthalb Ellen lang, mit vielen Zweiglein besetzt, darauf wachsen bleichgelbe Blumen, welche bald zu wollichten Knöpfflein werden, und hernach davon fliegen. Das gantze Kraut ist voll weissen Milch-Saffts. Dieses Kraut hat daher seinen Nahmen, weil der Habicht, wenn er vermercket, daß seine Augen blöde werden wollen, mit dem Safft von diesem Kraute sein Gesichte wieder schärfen soll. Dahero auch einige wollen, daß das nur an den Hals gehängte Kraut, alle Nebel und Dünste der Augen und des Gesichts vertreibe. Der Safft aus dem Habichts-Kraut, ist gut wider alle Finsterkeit und Entzündung, wider die Flecken in denselben und anfahenden Staaren, wenn man des Tages einmahl oder vier, iedesmahl zwey oder drey Tröpflein davon laulicht darein lauffen lässet; welches auch der geläuterte Habicht-Krauts-Safft, mit schönem lautern Honig und guten weissen Wein, iedes gleich viel, vermischt, Morgens und Abends zwey oder drey Tröpflein davon in die Augen gethan, verrichten soll. Der geläuterte Habicht-Kraut-Safft, mit Weiber Milch, iedes gleich viel vermischet, ist ebenfalls ein gutes Mittel für die Entzündung und hitzige Flüsse der Augen, bisweilen ein paar Tropffen darein gethan. Das destillirte Habicht-Kraut-Wasser, welches als ein noch kräfftigers Mittel, wider obgemeldete Augen-Kranckheiten gerühmet wird, soll auch das Angesicht damit gewaschen, alle Flecken desselben hinweg nehmen.

Hachis, ist eine kleingehackte Speise, welche in Butter gedämpfft, gewürtzt, und mit

einer

einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus demselben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es sey in einem Tiegel oder Casserole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lässet es also dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, leget eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darein, giesset ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel darauf, saltzet es doch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Zitronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Essig daran giessen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet sich solcher Speise gemeiniglich als einer Fülle zu den kleinen Pastetgen aus mürben Butter-Teig.

Hacke, Haue, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzigen Eisen bestehendes, auch mit daran gesteckten langen höltzernen Stiel versehenes Werck-Zeug, welches in Wein-Kraut- und andern Gärten, auch sonst anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine Kraut-Hacke, ein anders eine Rade-Hacke oder Rade-Haue, wieder ein anders eine Spitz-Hacke, und endlich auch ein anders eine Wein-Hacke oder Wein-Haue; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden. Man sehe Tab. XII Fig. 4, 5, 6.

Hacke, wird auch bey denen Strickerinnen, der unterste Theil des Strumpffes also genennet, darein die Ferse des Fusses zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Wintzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterschiedenen mahlen des Jahrs vorzunehmen, und iedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke, welche die zehende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Sencke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz fein rauh und zähe worden, damit weder die jungen Keime verschüttet, noch die Sproß-Reisserchen abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacken nicht etwan, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschneiden, sondern so tieff als die Wein-Hacke zu seyn pfleget, hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Raum-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die aufgerissene Erd-Klösser recht zerschlagen, und an den Stock gezogen, die Qvecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Hauffen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bögen verrichtet, und strecket sich auch manchmahl ziemlich weit in den May hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die Andere Hacke, ist die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stösset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der ersten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte Beer-Hacke, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egydii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich an hohen und jählingen Gebirgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasigt, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darff auch diese Hacke nicht tieff gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder Fleisch-Beil, ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einem höltzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird. Es ist seiner Grösse nach unterschieden, wie denn das gröste, womit das Fleisch aus dem Gantzen in die Koch-Stücken verhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zu Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein grosses und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärfftes Messer, womit man in den Küchen Peterslien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

zweyen Hand-Haben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird solches ein Schneide-Messer oder Wiegen-Messer genennet.

Hacken im Kraute, siehe Kraut-Hacken.

Hacke-Stock, ist ein starcker viereckichter oder runder Klotz, und gemeiniglich das Stamm-Ende eines Eich-Baumes, zuweilen auf drey Füssen stehend, worauf das Fleisch in Stücken zerhauen wird, muß einen holtzernen Deckel haben, damit er rein und sauber gehalten werden kan. In der Schirr-Kammer, ist auch ein starcker Hacke-Stock nöthig, damit der Schirrmeister das kurtze Schirr-Holtz darauf setzen und behauen könne.

Hackisch, wird an einigen Orten ein ungeschnittenes Schwein genannt, welches zum Belegen der Mutter-Schweine gehalten wird. Siehe Eber.

Häckerling, Häckerlings-Banck, Häckerlings-Boden, Häckerlings-Schneider ꝛc. siehe Heckerling.

Häckgen oder Häcklein, ist sonderlich ein länglichter von Drat an der Spitze krum gebogener Haacken, womit am Spinn-Rad das Ende des im Spinnen gerissenen Fadens durch das Spuhlen Oehr wiederum heraus gezogen wird.

Häcksel, siehe Heckerling.

Häcksel-Lade, suche Heckerlings-Banck.

Häfft oder Häfftel, wird alles dasjenige genennet, worbey man entweder etwas angreiffet und beweget, da es so viel bedeutet, als eine Schaale oder Hand-Habe, dergleichen das Häfft eines Messers oder andern Instrumentes; oder womit auch etwas befestiget wird: Also braucht man nicht nur Häfft und Schlingen von Drat, sondern es ist ein Hafftel auch ein starker Pflock, womit man eine Leine z. E. an einem Zelt, oder bey der Jägerey die Leinen an den Tüchern, und die Wind-Leinen an den Erdboden befestiget.

Häge-Holtz, wird ein Stücke Wald oder Holtz genennet, so geschonet wird.

Hägen oder Hegen, heisset von dem alten teutschen Worte: Hag, so eine Verwahrung, einen Zaun ꝛc. bedeutet, überhaupt etwas verwahren, vor dem Gebrauch anderer beschützen und allerhand Mittel darzu anwenden. Man heget solcher gestalt Acker, Feld, Wiesen, Thiere, Menschen, z. E. liederlich Gesindel oder gute Leute. Bey einigen Haushaltungs-Geschäfften aber ist es insonderheit auch so viel, als Schonen oder in Ruhe lassen. Vornemlich aber ist dieses ein der Forst- oder Wildbanns-Gerechtigkeit anhängiges Recht, einen Wald mit abgehauenen Holtze zu umgeben; oder: die Macht zu hegen, oder ein Gehäge zu machen; oder aber, welches eben dahinaus fället: Das Recht eine Wildbahn zu haben: Oder der Wild-Bann, weil das Wild darinnen gleichsam umschlossen oder gehäget wird. Diese Gerechtigkeit zu Hägen, ist grösser als die Gerechtigkeit zu Jagen, indem in diesem letztern Fall das Wild in seiner Freyheit gelassen wird, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederhauung der Bäume, oder sonsten gehäget und geschlossen wird, kan durch Hemmung des Wildprets denen Benachbarten dadurch um so viel desto mehr ein Schaden zuwachsen, dahero das Recht zu hägen, ausser der sonderbaren Zulassung niemand verstattet wird, als in so ferne es ohne der Nachbaren Nachtheil kan exerciret werden; es kommet auch nicht einem ieden, der das Jagen hat, auch das Hägen zu; das alte teutsche paræmium juridicum gilt nicht: Wer kan Jagen, darf Hagen, allein umgekehret: Wer kan Hagen, darf Jagen. Denn das Jagen kan wohl ohne dem Hägen durch Hunde und Netze geschehen; hingegen ist gewiß, daß, welchem das Hägen zustehet, demselben auch die völlige Jagd zustehen müsse, weil dieses das einige Absehen des Hägens ist, damit andere von dem Misbrauch des Waldes und Fangung des Wildes ausgeschlossen, und das Wild gleichsam daher gebannet, und hieselbst geheget werden möge.

Häge-Reuter, ist ein Forst-Bedienter, welcher einem Gehäge vorgesetzet, und verbunden ist, vornemlich auf die Hägung des Holtz- und Wildes, und denn auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn. Es wird dazu ein Jäger, Hirsch-Holtz- und Forst-Gerechter, das ist, der Forst- und Jagd-Sachen wohlerfahrner Mann erfordert, welcher nicht allein der wilden Thiere äusser- und innerliche Natur und Eigenschafft dem Leben nach, aus dem Grunde verstehe, und dieselben an ihrer Spur und Fährte, als ein Jäger erkenne, sondern auch in der Anatomie solcher wilder Thiere wohl versiret sey, auf daß er mit desto reifferm Judicio, was diesem oder jenem Thiere zur Nahrung nützlich oder schädlich, mithin zur Vermehrung beförderlich oder hinderlich seyn möchte, desto besser zu urtheilen wisse. Er soll sein Gehäge täglich fleißig bereiten, und daß das an demselbigen Orte geschonete Wild vor andern seine Ruhe behalten möge, emsig besorgen, dahero niemanden, wer er auch sey, in solchem ihm anvertrauten Gehäge schiessen und platzen lassen, vielweniger mit denen Falcken zu baitzen, und mit Windhunden zu hetzen, Hüner und Wachteln zu fangen, Vögel oder Eyer auszunehmen, noch dergleichen Unfug mehr verstatten, sondern solchen Ubertretern die Flinten, Falcken, Hunde und Netze abnehmen, und gehöriger Orten zur Bestraffung angeben, die Hunde kleppeln oder erschiessen lassen, denen Schäfern das muthwillige Heide-Brennen, in der Birck-Hüner Lege-Zeit, verbieten, auf die Gras-Mähder, wegen der Rebhüner und Wachteln, daß sie ihnen die Eyer und Jungen nicht stehlen, Acht haben, nicht weniger wegen der jungen Hasen, wie auch Reh- und Wild-Kälber in der Satz-Zeit besorget seyn, die Saltz-Lecken jährlich zu gehöriger Zeit zurichten oder doch wenigstens verneuern, die Wild-Aecker gebührend bestellen lassen, und vornemlich Winters-Zeit bey grosser Kälte und Schnee das Wildpret an bequemen Oertern mit Futter genugsam versorgen, damit es nicht aus Noth gezwungen werde, sich anders wohin zu begeben, und seine Nahrung zu suchen. Die Wölffe, Füchse, Mar-

Marder, wilde Katzen, Iltiſſe, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vögel, Eulen, Krähen, Elſtern, und insgemein alles und iedes Raub-Wild muß er ſtetig zu vertilgen, hingegen die Behältniſſe und Dickichte im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich ſeyn mag, ohnnachläſſig zu thun und zu befördern mit allem Ernſt befliſſen und bedacht ſeyn. Weil auch die Gehäge manchmahl ſo groß, daß es einem Häge-Reuter unmöglich, auf alles behörig Achtung zu geben, ſo werden ihm nach der Gröſſe ſeines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Reſiere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Gräſerinnen, Aeſcherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Hartz-Reiſſer ꝛc. Viſitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen ſind, und Haſen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweiſ- und Abgebung des verkaufften und Deputat-Holtzes hülfliche Hand leiſten, und dabey ſeiner Ordre nach, alles dasjenige zu obſerviren und zu thun ſchuldig ſind, woran er entweder durch die Gröſſe des Gehäges, oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein ſolcher Häge-Reuter die Wiſſenſchafft von der Faſanerie habe, und wie, und auf was Art ſo wohl ein wildes Faſan-Gehäge, als zahmer Faſan-Garten anzulegen, zu ordiniren verſtehe, ingleichen wie ſie aufzuziehen ꝛc. zu hägen und zu fangen ſeyn, gründlich wiſſe, weswegen auch von ihm die Ameis-Hauffen, Tannen- und Fichten-Dickigte geſchonet, die Faſanen des Herbſts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Früh-Jahrs die Bauren-Katzen im Felde erſchoſſen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elſter-Neſter verſtöret werden müſſen, damit dieſer ſchöne Vogel ſich in dem Herrſchafftlichen Gehäge deſto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, iſt eine an den Grentzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forſt-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, ſo das Anzeichen, daß dem Forſt-Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand daſſelbe zu treiben oder zu ſchieſſen berechtiget, ſondern iederman bey geſetzter Straffe verboten ſeye. Deraleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge geſetzet, und ſolches gleichſam damit vermahlet oder vermarcket.

Häge-Waſſer, iſt ein Bach, oder anderes zur wilden Fiſcherey gehöriges Waſſer, worinnen die Fiſche und Krebſe geſchonet, und, daß ſie nicht iederman heraus fangen möge, gehäget werden, dieſem wird entgegen geſetzet das **Frey-Waſſer**, worinnen iederman zu fiſchen und zu krebſen frey ſtehet.

Häge-Wieſe, wird eine ſolche Wieſe genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, alſo, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heher, auch **Heyer** und **Holtz-Schreyer** genannt, iſt ein mittelmäßiger Vogel, deſſen es zweyerley Arten giebt, nemlich **Nuß-Häher** und **Tannen-Häher**, beyde ſind von der Gröſſe, wie die Tauben, (wiewohl ſie, wenn die Federn weg ſind, wegen ihrer ſchmalen Bruſt um ein merckliches geringer ausſehen) und mehrentheils nur der Farbe nach unterſchieden. Der

Nuß-Häher iſt von Ziegel-brauner Farbe, hat einen ſchwartzen Schwantz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlſchwartzen ſtarcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten ſchwartze Federlein, die einem Bart ähnlich ſehen, über die Kinnbacken hingehen. Beſonders aber hat er in denen Flügeln blau-weiß- und ſchwartz-färbigte, wechſels weiſe, in der Breite eines Meſſer-Rückens geſprenckelte Federn, welche um deſto angenehmer in die Augen fallen, ie beſſer das ſchöne Blaue durch die darzwiſchen befindliche ſchwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret ſich, wie die wilde oder Krück-Elſtern, denen er mit Füſſen und Schnabel ſehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Donen, Gängen und Geſchneiden zu ſuchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungeziefer, als Fröſchen, Molchen, Ottern und Eidechſen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Haſel-Nüſſen, welche er zur Herbſt-Zeit im Kropfe, in hohle Bäume und ſpaltige Klüffte häuffig einträget. Merckwürdig iſt, daß dieſer Vogel unter dem Schnee die Eicheln ſo accurat zu finden weiß, daß ihm ſelten ein Stoß mit ſeinem Schnabel mislingen wird. Sein Neſt träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Geniſte zuſammen, und bringet meiſtens fünf bis ſechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbſt-Zeit gröſten theils hinweg, und werden dahero Winters nur einzeln herumfliegende geſehen. Der

Tannen-Häher iſt dem Nuß-Häher faſt in allem gleich geartet, auſſer daß er etwas gröſſer iſt, und ſeinen Aufenthalt nicht in laubichten Holtzern, ſondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich ſeinen Nahmen bekommen) auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche ſchwartz und weiß geſprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckelbrauner als jener ausſiehet; er hat einen ſchwartzen Schwantz, mit zwey weiſſen Federn auf beyden Seiten, und einen ſcharffen doch etwas gebogenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret ſich meiſtentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelſt der Wichtel oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Blatt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Haus hält, oder in der Stube herum lauffend hat, allwo er ſich ſehr zahm erzeiget, iſt nichts beſſer, als daß man ihn, wie die Krametz-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brot, ſauerm Käſe und

gekochtem Fleisch, so man ihm vom Tische hinweg giebt, vorlieb, und wird am besten mit Nüssen und Eicheln erfrischet. Absonderlich will er sauber gehalten seyn, und mag dahero ein Geschirr mit Wasser, um sich darinnen baden zu können, nicht wohl entbehren.

Halter, siehe Fisch-Halter.

Hammeln heißt so viel, als zu Hämmeln machen, oder die Lämmer männlichen Geschlechts verschneiden, welches gemeiniglich im April oder Maio geschiehet, wenn es weder zu kalt noch zu warm, sondern ein leidliches und heiteres Wetter ist, und die Beulen stark genug geworden, weil sie etwas langsam kommen. Es wollen zwar einige, man solle die Lämmer nicht eher, auch nicht langsamer Hämmeln, als bis sie fünf oder höchstens sech Monat alt seyn, allein man weiß aus der Erfahrung, daß es ihnen besser sey, wenn sie zeitig geschnitten werden: Denn je älter das Vieh wird, je gefährlicher ist auch der Schnitt; dahero pfleget man die alten Widder oder Stähre nicht gerne mehr zu verschneiden, weil es ihnen wegen der harten Nerven zu schmertzlich fällt, sondern sie werden meistentheils geschnüret oder gekluppet. Deren jenes, nemlich das Schnüren, darinnen bestehet, daß man ihre Hoden mit einer Schnur bindet, so stehen ihnen die Nieren ab, und fallen endlich von sich selbsten hinweg: Denn die Schnure frißt durch und wenn der Beutel faulet, so gehen die Nieren fort; dieses aber, das Kluppen geschiehet also: Man nimmt ein gespalten Stücke Holtz, kluppt oder faßt oben an dem Leib den Beutel, wo er am dünnesten ist, mit ein, und bindet es an beyden Enden fest zu, so stehen ihm endlich die Nieren ab und erkalten, daß man sie in acht Tagen wegschneiden kan, alsdenn paßiret er für einen alten Hammel unter der Heerde.

Händgen den Kindern geben, ist eine gemeine Redens-Art in den Wochen-Stuben, so daher ihren Ursprung hat: Es wird das Kind, so bald es nach der Geburt in dem Bad gereiniget, dergestalt in Windeln geschlagen, daß ausser den Kopf weder Hände, Füsse noch Leib in besondere zu sehen, sondern alles zusammen wird anfangs also verwahret und eingewickelt, daß dem Kinde, weil es zu der Zeit am zärtesten, nicht leicht ein Schaden zugefüget werden könne, wenn man mit ihm umgehet. Nach dem neunten Tag aber, oder auch noch wohl eher, werden ihm die Hände zuerst frey gelassen, da man alsdenn eben saget: Man habe dem Kinde die Händgen gegeben.

Hanfling, sonst auch Hanf-Finck, Flachs-Finck genannt, ist ein kleiner Vogel, in Grösse eines Emmerlings, welcher am gantzen Ober-Leib mit lichtbraunen Federn bewachsen, unter diesen aber etwas schwärtzlichte untermenget sind; die Flügel und der Schwantz sind ebenfalls braun, aber sowohl die Flügel, auf die Art, wie die Stieglitze das gelbe haben, als auch theils von denen Schwantz-Federn sind mit weissen Federn eingefasset. An der Brust ist er düpflicht wie eine Drossel, doch nicht so weiß als dieselbe, sondern der Grund ist braun und nur schwartz gedüppelt; am Ende der Brust ist er weiß, wie viele andere Vögel. Die Füsse sind, wenn man ihn fängt, gantz schwartz, behalten aber diese Farbe nicht lange, sondern werden weißlicht. Der Schnabel ist hinten etwas dicklicht, wie ihn die Vögel, welche Körner zerbeissen, haben müssen, doch gehet er vornen noch ziemlich spitzig zu, und ist nicht stumpf, wie etwan der Schnabel eines Gimpels oder Canarien-Vogels. Das Männlein bekommt im Frühling ein überaus schönes rothes Flecklein vornen am Kopf, und die Brust wird gleichfalls roth, es bekommt auch am Hals vom Nacken an, bis auf die Schultern hochgraue, und fast blaulichte Federn, wie denn auch der Schnabel blaulicht wird. Dis alles legt es im Herbst wieder ab, ausser daß es an der Brust etliche wenige rothe Federn auch über Winter behält. Das Weiblein bleibt überein, und ist daran zu erkennen, daß es am Kopf und Rücken nicht so hellbraun, sondern mit schwärtzlichten Federn vielmehr als das Männlein bedecket ist; desgleichen ist es an der Brust nicht so braun, sondern mehr schwartzdüppelicht, und gar leicht noch in dem Nest zu kennen. Die Hänflinge sind sehr singbegierig, daß sie auch im Herbst bey ziemlich kalten Wetter, wenn nur nicht wircklicher Frost einfället, ihren Gesang continuiren; ja ob es gleich starck frieret, wenn nur die Sonne warm scheinet, lassen sie sich doch nicht abschrecken, auf denen an der Sonne gelegenen Bäumen, ihren Gesang zu verrichten, welches man, weil meistens viele beysammen sitzen, sehr weit hören kan; doch ist es lang so lieblich nicht, als im Frühling, da sie ihre Abwechslung fast wie eine Nachtigall, bald innen haltend, bald wieder anstimmend, viel lieblicher eintheilen. Sie lernen auch im Bauer allerhand ihnen vorgepfiffene Lieder nachsingen, und nähren sich, wie aus ihrem Nahmen leicht abzunehmen, mit Hanf-Saamen, und weil sie sich gerne in kleinen Gebüschen aufhalten, mit Wachholder-Beeren wo solche zu finden, ingleichen mit dem Saamen von den kleinen Blümlein und Gräslein, wiewohl sie auch den Rüb-Saamen oder Riebsen, woraus man das Brenn-Oel schlägt, gerne zu fressen, und davon, wenn sie zu Zeiten daneben etwas grünes bekommen, weit älter zu werden pflegen, als alleine von dem Hanf-Saamen. Sie setzen ihr Nest, welches sie mit kleinen Würtzelein und Reißlein befestigen, inwendig aber mit Wolle ausmachen, am liebsten in Wachholder- oder anders mitten im Felde stehendes Gebüsche, ja mehrentheils in eine Staude hinein, die gar nicht dick ist, und an Orte, wo die Sträucher oftmahls gantz einzeln stehen. Daselbsten schreiten sie im April zur ersten Brut, haben aber zum öftern im August-Monat noch Junge in ihrem Nest, wiewohl dieses nur einige alte Paar thun, die vermuthlich vorher Eyer oder Junge verlohren, denn die meisten Paar beschliessen ihre Brut im Heu-Monat. Ihre Junge, deren sie meistens vier bis fünf auf einmahl ausbringen,

lieben

ausgeworffen werden. Wenn sie gefangen, werden sie in die Körbe geworffen, von andern in die Tonnen gelegt, und mit groben See-Saltz eingesaltzen, davon des Lübeckischen Stadt-Physici Neucrantzens Tractat de Harengo, mehrere Nachricht geben kan. Neuer Häring heisset der erste, so aus der See gebracht wird. Der frische Häring, wird grüner Häring, und wenn er gesaltzen ist, Böckel-Häring genennet, weil selbige einzusaltzen von einem Wilhelm Böckel gefunt, im vierzehenden Seculo zu erst gefunden worden. Die Fisch-Händler machen einen Unterschied von dreyerley Sorten, und nennen die ersten Maikens-Häringe, welche ein sehr zartes und fettes Fleisch, aber gar keine Küte oder Eingeweide haben sollen. Denen folget der volle Häring, welcher gegen Bartholomäi gefangen wird, und deswegen diesen Nahmen führet, weil er den Bauch voll Rogen oder Milch hat. Die dritte Sorte macht der Brannt-Häring, welcher von dem vorhergehenden vollen nur darinnen unterschieden ist, daß er später gefangen, und gleich so dicht gepacket wird, daß er nicht, wie die beyden ersten, wieder umgepacket werden darf, sondern alsobald an gehörige Orte versendet werden kan. Gedachtes Umpacken der Maickens- und vollen Häringe, muß unter freyen Himmel geschehen. Man hat zwar noch eine vierte Sorte, welchen man den Hohl-Häring nennt, der aber, weil er schmal und mager, nicht geachtet wird. An einigen Orten, da grosser Handel damit getrieben wird, werden die Tonnen, darein sie geschlagen, durch hierzu verpflichtete Personen bezeichnet, woraus alsdenn die Güte derselben abzunehmen; also bedeutet ein ganzer Circkel, so darauf gerissen, das beste Gut, ein halber Mittel-Gut, ein drey Viertel Circkel aber, ist noch geringer als dieses. Die in der Luft getrocknete und nachmahls geräucherte Häringe werden Böcklinge oder Bücklinge genennet, und, weil sie zum theil in gewisse Fässer, theils aber in Stroh eingepacket und verführet werden, daher in Tonnen- Böcklinge und in Stroh-Böcklinge unterschieden, wovon jene sehr hart gesaltzen, diese aber etwas besser und süsser sind. Ob nun zwar fast das gantze Jahr durch die Häringe gut zu geniessen, so werden doch nach Johannis die neuen Häringe, als eine delicate Speise, sonderlich gerühmet. Uiberhaupt geben sie eine nützliche Haus-Speise ab, und können sie auf allerhand Art gebraten, gesotten, marinirt, und gleich frisch von der Tonne weg, so sie nur durch das Wasser einmahl gezogen und gehäutelt worden, aus Essig und Baum-Oel mit Zwiebeln und Aepffeln, oder auch Meerrettig und andern Rettig genossen werden. Die Vorbereitung aber zu denen ersten drey Arten bestehet darinnen, daß man sie zuförderst wässere; wenn sie nun 2 bis 3 Tage in frischem Wasser gelegen, so daß man einige mahl das alte Wasser davon und frisches wieder darauf gegossen, werden diejenigen, so man zu braten und zu mariniren gedencket, mit spitzigen Holtzern durch die Augen angespiesset und aufgehangen, daß sie gantz trocken werden. Will man sie nun braten, werden selbige, wenn sie recht abgetrocknet, mit etwas Mehl oder Grieß bestreuet, nachdem sie vorher mit Butter bestrichen, und sodenn auf den Rost geleget, offters mit Butter betröpffet, und bey einem gelinden Feuer fein Gold-gelb gebraten, darbey nur sich vorzusehen, daß sie fein gantz bleiben. Zu diesem Ende pflegen solche von einigen auch auf folgende Weise gebraten zu werden: Sie hacken den Häringen Kopff und Schwantz gantz knap ab, streichen einen halben Bogen Papier dick mit Butter, wickeln den Häring darein, bestreichen das Papier auch aussen noch mit Butter, legen es auf den Rost und braten bey gelindem Feuer, damit das Papier nicht anbrenne, den Häring also gar schön und gantz. Bey dem Mariniren nimmt man dasjenige in Acht, was bereits bey den Forellen erwehnet worden, nur daß man sie, wie gedacht, vorhero wässert, wohl abtrocknen lässet, und endlich gantz, doch ohne Mehl oder etwas darüber zu streuen, auf dem Roste sauber bratet. Bey denen Gesottenen ist in Acht zu nehmen, daß wenn sie nun gewässert, man solche gleich, ohne daß sie trocken werden müssen, mitten entzwey schneidet, sie in einem Kessel mit Wasser zum Feuer setzet, und selbige, wenn das Wasser einen weissen Gischt bekommt, sogleich wieder vom Feuer nimmt, und dazu eine Sosse mit Zwiebeln, Butter, Erbsen, Majoran, Kümmel und dergleichen darüber machen kan. Ein Häring auf die Nacht gegessen, und nichts darauf getruncken, vertreibet den Husten. Etliche Härings-Seelen (einige setzen die Zahl auf neun) in heissem Brunn-Wasser so lange umgerühret bis sie zergehen, und solches dem Patienten, dem der Harn verstanden ist, so warm er es leiden kan, austrincken lassen, oder auch dieselben nur gepülvert eingenommen, sollen den Harn von Stund an befordern. Einen Häring über den Rücken gespalten und auf die Fuß-Sohlen gebunden, mildert die Hitze in Fiebern, ziehet die Flüsse vom Haupt, und verzehret die Wassersucht. So giebt auch die Härings-Lacke, wenn sie mit kleinen Rosinen oder Corinthen abgekocht wird, ein geschwindes und sonderlich gutes Clystier in der Wassersucht. Mit einem Milcher-Häring kan man die erfrörten Glieder curiren, wenn man dieselbe erstlich mit der aus dem Häring genommenen Milch, und hernachmahls mit dem gantz in Schmaltz gerosteten Häring über und über wohl schmieret.

Häseling, Häßlen, ist ein Fisch, welcher an Gestalt, wie ein Alten oder Alt-Fisch, und wie ein Norffling, einen Qver-Strich auf beyden Seiten, nach der Länge hat. Er ist edler als jene, und geringer, als diese; wird grösser als ein Häring, und bisweilen über ein Pfund schwer. Er hat ausser dem Rück-Grad wenig Gräten, und ein weiches, gutes, wohlgeschmacktes Fleisch, so besser abgesotten als gebraten ist.

Ihren

bunden, den Schlaf bringen sollen. Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Schlaf-Apffel.

Hagel, Schlossen, sind Regen-Tropffen, welche von der Kälte der mitlern Lufft zu kleinen, theils runden, theils eckigten Eiß-Kugeln gefroren sind, siehe Philosophisch Lexicon. Sie sind sehr gemein im Sommer, und thun, wo ein solches Hagel- oder Schlossen-Ungewitter trifft, sowohl an Ziegel-Dächern und Fenstern, als auch an Feld- und Baum-Früchten grossen Schaden, doch macht es, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung. Denn es gehet derselbe nur Strich-Weise. Uiber dem kan man offt auch das verhagelte Feld wieder umflügen und bestellen, mithin doch noch etwas bauen. Wo der Hagel denen Reben Schaden zugefügt hat, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt alles verletzte und unsaubere glatt wegschneiden, so erholen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben; hingegen, so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stocke. Es heißt auch

Hagel, der kleinste Schroot oder geschnitten Bley zum Schüssen.

Hagel-Gänse, siehe Wilde Gänse.

Hagen, siehe Hägen.

Hagen-Buche, siehe Buch-Baum.

Hager-Falck, suche Falck.

Hahn, Haus-Hahn, wird der Mann und Führer der Haus-Hüner genennet. Er ist grösser als seine Weiber, hat mehrentheils hohe mit Sporen gewaffnete Füsse, einen langen Hals, auf dem Kopffe eine fleischige hoch-rothe einfache oder doppelte Krone, so man den Kamm nennet, und einen dergleichen von zweyen abhangenden Läpplein bestehenden Bart. Die Farbe seiner Federn ist unterschiedlich, zuweilen einerley, weiß oder schwartz, meistentheils aber sind solche von allerley Farben schön gemengt. Er verkündiget des Tages Anbruch mit dem frühesten durch das Krähen, und hält meistentheils seine Ordinari-Stunden, z. E. das erste mahl um halb zwey Uhr, das andere mahl um halb drey, und denn zum dritten mahl gegen Morgen, ausser, wenn etwan ein anders Wetter vorhanden ist, denn krähet er auch zur Unzeit, und giebt solches, als ein Prophet dem Hausvater zu erkennen, damit er sich zu Veränderung des Gewitters vorbereiten, und seine angestellte Feld-Arbeiten entweder befördern und fortsetzen, oder solche aufschieben kan. Denn es ist ein Thier, welches von sehr zarter Empfindung ist und die Veränderung der Lufft sehr leicht fühlet, die seiner hitzigen Natur zuwider ist. Weil ein Hahn über zwölff bis funffzehen seiner Weiber nicht leichte mit Nutzen, und wenn man viel Junge ziehen will, bestreiten kan, so muß man auf einem grossen Hof, wo viel Hüner vorhanden, mehr als einen Haushahn haben, doch müssen sie mit einander auferzogen seyn, sonst leiden sie einander nicht; wenn sie sich auch mit einander beissen, so muß man sie bald aus einander jagen, weil derjenige der überbissen wird, und die Flucht ergreiffen muß, hernach den Muth verlieret, und nicht mehr vigilant bey denen Hünern ist. Es wird aber zu einem Haus-Hahn insonderheit ein solcher auserwehlet, welcher einen kurtzen, dicken und etwas krumm gebogenen Schnabel, eine helle und starcke Stimme, einen rothen und lebhafft aussehenden Kamm, einen langen und abhängigten Bart, schwartze und glantzende Augen, breite und weisse Ohren, einen mittelmäßigen, iedoch mehr grossen als kleinen Leib, grosse und starcke Flügel, einen ansehnlichen krumm gebogenen Schwantz, starcke Beine und grosse Klauen und Sporen hat, damit er sich vor seinen Mitbuhlern und Feinden wehren könne: Denn ie mehr sich ein Hahn mit andern herum beisset, ie besser er ist. Man will auch die Güte eines Haus-Hahns aus seinem muthigen, gravitätischen und trotzigen Gang, und aus der Farbe, wenn er recht schwartz, oder hübsch roth-gelb ist, ingleichen aus seinem getrosten und starcken Geschrey erkennen, und weiß man, daß vor dergleichen Geschrey sich auch der beherzteste Lowe fürchte. Er mag gerne bey seinen Hünern bleiben, und sie mit seinem anlockenden Ruff allezeit um sich behalten, auch die Körnlein und Würme, die er im Auffscharren findet, mit ihnen theilen. Welche Hahnen man nicht zur Zucht behalten will, lässet man in ihrer Jugend karren, siehe Capaun und Capaunen. Diejenigen Hahnen, so nur umher lauffen und fressen, aber nicht krähen noch zur Zucht dienen, werden Spieß-Hahnen genennet; diese sind am besten auf die Mast gestellet und abgeschlachtet, denn sie taugen auch nicht einmal zum kappen oder capaunen. Ein Hahn, dem das vorderste Spitzlein an der Zunge hinweg geschnitten, oder ein Ring von Wein-Reben- oder andern Holtze um den Hals geleget worden, soll nicht mehr krähen. Daß die Hahnen, wie vor diesem von vielen irrig geglaubet worden, Eyer legen, und aus selbigen Basilisken erzeuget werden sollen, wird heut zu Tage nicht unbillig für eine ungegründete Fabel gehalten. Die zu Paris Anno 1719 ans Tagelicht gekommene Observations curieuses sur toutes les Parties de la Physique melden, es habe ein Bauer einem gewissen Gelehrten zu Montpellier verschiedene Eyer gebracht, und von denenselben vorgegeben, als ob sie von einem jungen Hahn, welchen er gantz alleine unter den Hünern auf seinem Hofe gehabt, wären geleget worden. Dieser habe einige davon aufgemacht, aber darinnen, eben wie ihme der Bauer zum voraus gesagt, nichts gelbes, sondern nur ein kleines Zäserlein, in Gestalt einer zusammen gewundenen Schlange gefunden. Hierauf sey ihm auch der Hahn selbst von dem Bauern gebracht worden, und nach beschehener Section so viel zu ersehen gewesen, daß der Hahn in Ermangelung der dazu erforderlichen Theile diese Eyer ohnmöglich habe legen können; nach einigen Tagen aber habe der Bauer, (welcher, ohnerachtet der beschuldigte Hahn todt, dennoch wieder dergleichen

)en Eyer gefunden) diejenige Henne, wel-
e dieselbigen geleget, nebst deren Eyern ge-
:acht, da sich denn bey Eröffnung gedachter
ienne befunden, daß es gar kein Wunder ge-
esen, wenn sie keine andere gute, sondern
ur lauter unvollkommene Eyer geleget, an-
:sehen sie in dem Leibe anbrüchig und voller
ehler gewesen. Die Gestalt der Schlange,
elche sich in diesen Eyern antreffen lassen,
nd deren man niemahls mehr als eine ge-
unden, würde wohl nichts anders als das
ertreugte Gelbe gewesen seyn. Einige die in
enen Hahne-Kämmen eine sonderbare De-
catesse gefunden, pflegen selbige auf folgen-
e Art zugerichtet mit gutem Appetit zu ge-
iessen: Es werden nemlich dieselben gepu-
et, gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzet
nd weich gekocht; hierauf leget man solche
ebst einem Stücke Schmaltz in einen Tiegel,
irfft eine gantze Zwiebel darzu, und lässet
ie Butter also zerschmeltzen. Wenn das
eschehen, wird gute Brühe und ein wenig
Vein hinzu gegossen, mit Muscaten-Blüthen,
ingwer und Citronen-Schalen gewürtzet, und
ieses Gericht durch einander gekochet; fer-
er schläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein
esonderes Töpffgen, giesset einige Tropffen
Vein-Eßig daran und qvirlt es klar, giesset
ndlich die Brühe, wenn sie im kochen ist, an
ie Eyer-Dottern, die darbey fleissig gequir-
:t werden müssen, damit sie nicht zusammen
auffen, und richtet sodenn diese abgequirlte
Brühe, nachdem die gantze Zwiebel davon
enommen ist, über die Hahnen-Kämme in
ine Schlüssel an, sprenget ein wenig zerlassene
Butter darüber, und drücket ein wenig Citro-
:en-Safft daran s. ists g.

Hahn wird auch das Männlein von ver-
chiedenen Sorten fremder und wilder Hüner,
ls Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer-Birck-
Haſel- und Rephüner, auch anderer kleinerer
Brut- und Sing-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Meßing hohl gegossenes
der auch aus Holtz gedrehetes Instrument,
elches man in das an dem Boden eines Wein-
der Bier-Fasses befindliche Zapffen-Loch ste-
:et, den Wein oder das Bier vermittelst des-
:lben bequem abzuzapffen. Es bestehet aber
in solcher Hahn in einer nach Proportion des
Gefässes langen und weiten, vorn mit einem
nter sich gekrümmten Mundstücke verse-
en, in der Mitte bauchichten, hinten aber
twas spitzig zulauffenden, zugemachten, und
amit nichts unreines durchlauffen möge,
it kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus
iner Feder oder Drehe-Würbel, welche auch
er Schlüssel genennet wird, so in das, qver
urch gedachte lange Röhre gehende, oben et-
:as weit und unten etwas engere Loch gesteckt
ird, und wodurch nach der Qvere ebenfalls
in Loch, nach der Weite der Röhre gebohret
:, damit wenn die Feder herum gedrehet
ird, und derselben Loch auf die innere Oeff-
ung der Röhre kommt, der Liquor gerade
urchlauffen könne. Es muß aber diese Feder
der Drehe-Würbel so knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen darzwischen durchlauffen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur versehen, wobey man denselben mit den Fingern ergreiffen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen dazwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gesteckt, folglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedreht, und der Hahn geöffnet und wieder zugeschlossen werden kan, solches wird ein Schließ-Hahn genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqveten-Büchsen-Flinten- oder Pistolen-Schlosses, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, immassen bekannt, daß wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlichen Wind, der ietzo von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist gern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen Wetter-Hahn.

Hahne-Balcken, siehe Balcken.

Hahnebutte, siehe Hagebutte.

Hahnehütleins-Busch, siehe Spindel-Baum.

Hahnen-Fuß, suche Ranunculen.

Hahnen-Kamm, siehe Mayer.

Hahnen-Stein, suche Capaunen-Stein.

Hahnen-Wäcker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünfften und Gastereyen denenjenigen Personen vorgesetzet wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten unordentlicher Weise, bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Gelcen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. s. f. um den durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Land-Gutes den Acker- oder Feld-Bau um die Helffte besäen und arbeiten lässet, doch also, daß die Felder vor der Uibergabe erstlich ordentlich besäet und bestellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte Halb-Mann oder Halb-Bauer in eben dergleichen Zustande wieder abtreten muß, heißt auch Halb-Pacht. Was denn von Jahren zu Jahren

an Frucht und Getraidig erwächset, davon wird erstlich der Saamen, so viel man nemlich künfftig wieder auszusäen gesonnen ist, zuvor hinweg genommen, und alsdenn das übrige an Körnern richtig getheilet. Die Viehe-Zucht und Schäfereyen werden gleichfalls gemeiniglich denen Halb-Leuten um ein gewisses Geld verpachtet, oder aber, gleich dem Feld-Bau, auch auf die Helffte des Nutzens und Schadens ausgethan. Es müssen aber mit den Halb-Bauern oder Halb-Leuten, des ausgesäeten, eingeerndteten und wöchentlich ausgedroschenen Getraidigs halber ordentliche Kerb-Hölzer und Gegen-Register gehalten und darauf gesehen werden, daß mit aller Bestellung recht umgegangen, die Felder zu Recht wohl gearbeitet, besäet, beschicket, pfleglich gebrauchet, und nicht ausgesommert oder versäumet werden, und da hierinnen Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge, daß so bald und ohne Verzug ein ernstes Einsehen vorgewandt, damit die Aecker nicht in Verwüstung gerathen und Schaden erfolge, sondern demselben zeitlich vorgebogen werde. Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariums-Weise übergeben und eingeantwortet wird, ist er zur Abtretungs-Zeit wiederum zu ersetzen verbunden; die Vorwercks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Kosten, oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Kosten in baulichem Wesen erhalten, doch daß sie die Fuhren dazu thun, und an welchen Ort Schob- oder Stroh-Dächer sind, müssen gemeiniglich die Halb-Leute solche Dachung erhalten. Wünsch im Memoriali œconomiæ hat Muster solcher Halb-Pacht-Contracte. Der Halb-Pacht ist sonderlich im Clevischen und auch noch bisweilen einzeln bey Lein- oder Flachs-Felde hier und da sonst gebräuchlich. Man erlanget aber bey dieser Art der Verpachtung den Zweck nicht, den man bey Verpachtung der Güter unter andern suchet, nehmlich sich der Mühe der Wirtschafftlichen Administration seines Gutes zu entheben. Uiber dem ist man verdrießlichen Berechnungen in der Gemeinschafft (einer Mutter der Zänckerey, sonderlich bey Wirtschafften) unterworffen. Indessen wo die Vermuthung ist, daß die Früchte währenden Pacht-Jahren sehr steigen möchten, da ist er vor den Verpachter meistentheils austräglicher, als der Gantz-Pacht, ausser dem aber meistens schädlich.

Halb-Bier, heißt ein Bier, welches mit allem Fleiß schwach, und gegen dem ordentlichen und gewöhnlichen Bier dünner und geringer gebrauet worden. Eine Art solchen Halb-Bieres sind die in Sachsen bekannte Scherpen. Siehe Cofent.

Halbe Mast, siehe Mast.

Halb-Ermel, sind kleine von sauberer Leinwand, Cotton und dergleichen weissen Zeug zubereitete Ermel, so meist nur um was weniges bis über den Ellenbogen langen, und zur Bedeckung der besudelten Hemden-Ermel dienen.

Halbe Rundung, siehe Rundung.

Halb-Fisch, Platt-Fiß, Butte, Scholle ist ein platter und fast Rauten-förmiger Meer- und See-Fisch, welcher einen dunckel-grauen Rücken und weissen Bauch hat, und fast von beyden Seiten mit Floß-Federn umgeben ist, die sich in dem Schwantze mit einer einßigen Breite endigen. Er begiebt sich zuweilen aus Begierde zum süssen Wasser in die grossen Ströme, darinnen er aber sehr weichlich wird und nicht so gut bleibet, als der im hohen Meer gefangen wird, ist auch leicht an der schwarzen Farbe zu erkennen. Die Holländer, welche diesen Fisch in grosser Menge fangen, pflegen ihn an der Sonne zu trocknen, in Gebünde zusammen zu binden, und also häuffig zu verschicken, welche denn, absonderlich die fleischigten, im Sommer zur guten Hauskost dienen. Die in der Ost-See gefangene werden in Preussen und Liefland auf eine besondere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigischer Butten verführet. Diese werden meist rohe gegessen, können aber auch auf dem Rost gebraten werden; wie denn die Holländer die erstere Art, nemlich die an der Sonne getrocknete Halb-Fische offt trocken essen und Brantewein dazu trincken; es soll aber solcher Leute Excrementum s. v. hernach diejenigen schwarzen Fliegen hervor bringen, welche zum gröften Verdruß derer Holländischen Gärtner alles Obst verderben. Bey uns werden diese Fische nicht roh verspeiset, sondern auf folgende unterschiedene Weise zugerichtet. Ihre Vorbereitung aber bestehet in dieser Küchen-Arbeit: Man schneidet alles daran hangende fäsige bis an das Fleisch hinweg, machet aus reiner Asche und frischem Wasser eine Lauge, und wenn dieselbe fein abgeklähret, werden in selbiger die Halb-Fische bis in die 24 Stunden gewässert. Wenn man sie nun nach dieser Zeit annoch täglich 3 bis 4 mahl in frischem Brunnen-Wasser ausspület, und von einem mahl zu dem andern darinnen liegen lässet, so werden sie in drey bis vier Tagen gar vortrefflich auflauffen und schön weiß werden; einige bedienen sich hierzu an stat der Lauge auch wohl des Kalches, ist aber nicht so dienlich und viel eher schädlich; noch andere brauchen weder Lauge noch Kalch, und bleiben bey dem Wasser allein, in diesem Falle aber müssen diese Fische länger wässern. Nach diesem Wässern pflegen einige erst sie auf den Rost und zwar mit der Seite zu legen, wo sie die Haut haben, damit sie solche, wenn sie erwarmet, herunter ziehen können, welches sich auch eher thun lässet, als wenn sie noch nicht gewässert worden; hierauf wäschet man sie nochmahlen sauber aus, setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und sobald sich ein weisser Gischt oben auf dem Wasser ereignet, setzt man sie wiederum davon, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut, doch muß durch starckes Feuer auch nicht gedachter weisser Gischt so bald verursachet werden. Hierzu kan eine Butter-Soße mit und ohne Petersilien, eine Rahm-Soße, grüne Erbsen und dergleichen

gleichen

leichen darüber angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie gantz schlecht, indem nur ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer passiret wird, die Gewürtze darzu sind Saltz, Ingber und Pfeffer, worzu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch wegbleiben kan. Man pfleget über dieses auch von ihnen fast eine Art einer Grisette folgender Gestalt zuzurichten: Wenn nemlich dieselben abgesotten, sondert man sie von den Gräten, pflücket und schneidet die Helffte davon gantz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muscaten-Blüthen und Saffran, giesset süssen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Petersilie wohl durch einander. Hiernechst machet man einen Krantz von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, da inzwischen die ausgepflückte Halb-Fische mit einer gantzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer passiren, und giesset die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpassirten Halb-Fische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheler darüber, und giebet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, und backet es ordentlich im Ofen als eine Pastete, welches Essen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte **Halb-Fische** heisset.

Halb-Yacht, siehe **Halb-Bauerey**.

Halb-Traid, oder besser **Halb-Getraid**, siehe **Gemang-Korn**.

Halffter, ist ein von Riemen zusammen gesetztes Haupt-Gestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopff geleget, und solches damit vermittelst des daran geknüpfften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halfftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man

Halffter-Ketten, welche etwan zwey Ellen oder auch etwas länger, und an beyden Enden mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halffter befindlichen eisernen Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werde, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halffter-Ketten dauerhaffter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurtzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgesetzet, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Bestaudung des **Haupt-Halmes**, denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurtzel, und treiben neue **Neben-Halme**, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Worte **Saat** weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Brache, siehe **Stoppeln** oder **Stürtzen**.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speise-Röhren als die zwey unentbehrlichsten Canäle in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesen überein kommen, ebenfalls mit diesem Nahmen zu belegen; also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an denselben Bauche gleich aufsitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie sich hinein füllen läßet, einen Hals: Mit nicht wenigerm Rechte führet eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die dadrüber gezogene Saiten, dieselben nach ieden vorgegebenen Ton stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan u. s. f.

Hals-Band, ist ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verschiedener Art zusammen gesetzet und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelsteinen oder Perlen und Schmeltz ausgesetzet, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beschlagenes, öffters auch mit eisernen Stacheln, oder Schweins-Borsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch bey dem in der Mitte des Hals-Bandes befestigten Ringe um so viel besser geführet werden können.

Hals-Sucht, ist eine Kranckheit des Mundes und Halses bey Menschen und Vieh, und heißt die Bräune. Was das Vieh anbetrifft, siehe dieses Wort.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Nessel- und andern zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen geleget, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit, theils

theils zu einer Zierat um den Hals zu schleiffen in Gewohnheit hat. Es sind dieselben entweder schlecht, oder mit Spitzen, Zäcklein und dergleichen an den Canten umstochen frisiret, auch offt durch und durch genehet, bald mit Mahler-Nahd, wie die Catonen und Nessel-Tücher, bald aber wie die von Flohr oder Mousselin mit Gold und Silber, wie auch bunter Seiden. Bisweilen werden diese auch Bogenweise an den Seiten ausgeschnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umstochen; oder es werden solche mit Gold- oder Silber-Lahn, oder auch weisser Seide und Zwirn-Fäden in gewisser Maaß und Abtheilung durchzogen, und an die hintere Zipffel machet man auch kleine Quasten und Drotteln.

Halt-Kette, auch **Deichsel-Kette** genannt, ist eine ohngefehr fünff Viertel Ellen lange an dem einen Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem sogenannten Deichsel-Ring versehene Kette, welche vermittelst erstgedachten Klobens an die Brust-Kette angehänget, mit dem Ringe aber zwischen die beyden vornen an der Deichsel befindliche Haacken gestecket wird, wodurch die Pferde die Deichsel nicht nur regieren, und vermittelst dieser dem gantzen Wagen sein Gelencke geben, sondern auch den Wagen, wenn er Berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den Hals lauffen, und sie übern Hauffen rennen kan.

Ham-Butte, siehe **Hage-Butte**.

Hame, suche **Fisch-Hame**.

Hamen und Treibe-Zeug vor die Rebhüner, siehe **Rephun**.

Hammel oder **Schöps**, ist der Nahme eines verschnittenen Widders, Schaaf-Bocks, Stährres oder Männleins von Schaafen. Sie werden ihrem Alter nach eingetheilet in **Hammel-Lämmer**, **Jahrlings-Hämmel**, **Zeit-Hämmel** und alte **Hämmel**. Den ersten Nahmen führen sie von der Zeit an, da sie von den Schaaf-Müttern gefallen, bis um Michaelis, da sie alsdenn **Jahrlings-Hämmel** genennet werden. Im andern Jahr heisset man sie **Zeit-Hämmel**, und wenn sie ihr drittes Alter-Jahr antreten, werden sie alte **Hämmel** genannt. Weil auch die Schaafe sich gerne vergesellschafften, so, daß sie nicht nur unter einander zusammen halten, und wo eines hingehet, die anderen alle ihm nachfolgen, sondern auch sich gar bald zu den Menschen gewehnen lassen, daß sie ihm wie ein Hund nachlauffen; so haben die Schäfer-Knechte im Gebrauch sich insgemein einen Hammel abzurichten, der ihnen auf den Winck folget, vermittelst dessen sie nechst einen guten Schäfer-Hunde, hernach Augenblicks die gantze Heerde leiten und anführen können, wohin sie nur wollen, und dergleichen abgerichteter Hammel wird ein **Leit-Hammel** genennet. Die Hämmel sind unter einer Heerde leicht zu erkennen, indem sie ihre völlige Schwäntze haben, da hingegen solche denen Schaafen abgeschnitten oder verstutzet worden. Das Verschneiden macht, daß sie fetter werden und ein zärter Fleisch bekommen. Siehe **Schöpsen-Fleisch**, **Schaaf**.

Hammel-Ochse, siehe **Brummer**.

Hammer, ist ein bekanntes Werckzeug, dessen Haupt allezeit von Eisen, und in der Mitte mit einem Loch, welches man das Auge nennet, versehen, worinnen ein holtzerner, und nach der Grösse und Schwere des Hauptes proportionirter Stiel befestiget wird. Das Haupt daran wird eingetheilet in die **Bahn**, so dessen breite Fläche oder das untere Theil, in die **Oßinne**, welches das oberste schmale Stücke, und denn in die **Backen**, darunter die Seiten verstanden werden. Bey einer Landwirtschafft haben die dazu in verschiedener Grösse benöthigten Hämmer ihren Platz in der Schirr-Kammer; und sind entweder **Hand-Hammer** oder **Dengel-Hammer**, von welchen letzten siehe **Dengel-Zeug**.

Hammer, **Hammer-Werck**, ist eine Machine, meistens aus drey verschiedenen grossen und zwey bis drey Centner schweren Hämmern bestehend, davon der gröste der **Streck-Hammer**, der mittelmäßige der **Abricht-Hammer**, und der kleineste der **Zain-Hammer** heisset, welche vom fliessenden Wasser durch das Wasser-Rad, und die an der Wellen befindliche Heb-Arme aufgehoben werden, durch deren schweres Niederfallen hernach das auf grossen Ambossen unterlegte Gar-Kupffer, Stahl, Eisen ꝛc. geschmiedet, und nach des Hammer-Meisters Belieben dergestalt zugerichtet wird, daß es nachmahls von den Kupffer- und Eisen-Schmieden durch die kleinen Hämmer leichtlich mag gezwungen werden. Die Blasebälge oder das Gebläse, welche das Feuer in der Esse erhalten, werden auf Bedürffniß zwar gezogen, nach der neuen Invention aber am füglichsten durch das treibende Wasser-Werck zugleich auf und nieder gehoben, und hierdurch das glühende Eisen ꝛc. in seiner Glut und Kohlen durch steten Wind erhalten, womit man also dabey einige Leute ersparen kan. Man pfleget die Hammer-Werke in **Stab-** und **Blech-Hämmer** zu unterscheiden; hiernechst werden zu einem vollkommenen Hammer-Wercke, ausser denen Berg- und Fuhrleuten, Köhlern, Holtzhackern und Tagelöhnern annoch folgende Personen erfordert, als Vor-Schmiede, Frischer, Aufgiesser, hohe Ofen-Arbeiter, Blech-Meister, Herd-Schmiede, Gleicher, Lehr-Knechte, Zerrinner u. a. m.

Hammerschlag, wird dasjenige genennet, was vom Eisen abspringet, so man es schmiedet. Man schreibet diesen eine medicinalische Krafft zu, will die daraus gezogene Tinctur so gar der Stahl- und Eisen-Tinctur selbst vorziehen, und leget es gerne in das Getränckе derer Hüner und des anderen Viehes, welches sie vor den Zips und anderen Zufällen verwahren soll. Auch lässet sich daraus ein wohlbindender Kitt bereiten.

Hamster, ist ein höchstschädliches Thier, welches den grössesten Ratten an Grösse nichts nach

jachgiebet, und für eine Art groſſer Feld-Mäuſe gehalten wird, ob es gleich mit denenſelben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt ſchier denen Haſen bey, am Bauche ſieht er ſchwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weiſſe Flecken habend; die Schläfe ſind röthlicht, der Hals weiß, die Füſſe kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare ſtehen ſo feſte auf der Haut, daß ſich ehender die Haut von dem Fleiſch, als die Haare von der Haut abſondern laſſen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tiefes Loch gräbet, und ſeinen Bau auf eine wunderswürdige Art macht, auch in denſelben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Roggen, Dinckel, Gerſte, Erbſen und dergleichen, in groſſer Menge einträgt, und auf den Winter zu ſeiner Speiſe aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilen Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner ſammlen kan, ohne daß man ein einiges in ſeinem Rachen ſiehet, und ſolche auch wieder dergeſtalt ausleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Dieſe Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt iſt, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubſäcke. Sein Bau oder unterirdiſche Wohnung iſt groß und weitläufftig, in verſchiedene viereckigte nett und glatt gebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu ſeiner Wohnung, und eines zu ſeinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber, findet man ſeinen Vorrath an Getraid- und Hülſen-Früchten, und zwar iede Sorte beſonders ſo ſchön aufgeſchüttet, daß es auf einem wohleingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbſen, und ſo fort; von iedem auch nicht wenig, ſo gar daß mancher Hamſter-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamſtern eingetragenen Vorrath ſich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülſen-Früchten verſehen kan. Es bleibet aber der Hamſter iederzeit gerne in dieſer ſeiner künſtlich erbauten Höhle, läſſet ſich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man gieſſe ihm denn Waſſer, welches er gar übel vertragen kan, in dieſelbe, oder grabe ihn aus; ſobald er dieſes letztere mercket, ſo ſtellet er ſich in der erſten Kammer in Poſitur zur Gegenwehr, und machet ſich mit Springen und Beiſſen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernſt ſiehet, und die Todes-Angſt empfindet, ſo läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, alldorten erwartet er ſeinen Tod mit groſſer Hertzhafftigkeit, ſpringet allen denen, ſo ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Geſichte, und wo er einen erwiſcht, ſo bezahlet er ihn dergeſtalt, daß er wünſchte, er wäre dem ergrimmten Hamſter nicht ſo nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, ſo iſt er augenblicklich todt, denn allda iſt er am ſchwächſten, welches dieſes ſchlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, ſondern gemeiniglich auf den zwey Hinter-Füſſen ſitzend, mit der Schnautze und den Vörder-Füſſen ſich in den Streit einlaſſen. Eben dergleichen Poſitur macht er auch, wenn er friſt, indem er, wie die Eichhörnlein, wenn ſie Nüſſe haben, auf den Hinter-Füſſen ſitzet, und mit denen Vorder-Füßlein die Speiſen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gegeſſen, doch kommt er nicht auf die Bäume. Sein Fleiſch ſoll ſehr ungeſund ſeyn, und in Uiberfluß genoſſen, Grind und Ausſatz verurſachen. Jedoch, damit man dieſes alles nicht etwan nur vor eine bloſſe Anmerckung aus der Hiſtoria animali curioſa, und nicht œconomica von Hamſtern anſehen, die Wirtſchaffts-Kunſt aber davon keinen Vortheil haben möge, wie meiſtentheils die Hiſtoria animalis tractiret wird, ſo ſiehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau ſehr ſchädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen ſey. Wegen des erſten trachtet der Land-Mann nach ſeiner Ausrottung. Dieſes kan aber ſchwerlich durch andere Mittel, als durch das in ſeinem Bau gegoſſene Waſſer und durchs Ausgraben geſchehen. Das Waſſer treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, wozu ſich die Dachs-Hunde gut ſchicken, in Bereitſchafft haben, und ſie todt beiſſen, oder aber todt ſchlagen muß. Es iſt aber ſehr mühſam, ſo viel Waſſer und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man ſie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüſſen. Allein das Ausgraben iſt nicht nur ein leichter Mittel ſie auszurotten, ſondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man ſolches arme Leuten verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlaſſen kan, ſo kommt ſein Sammeln dem Menſchen, oder doch andern Vieh zu gute, und hiernächſt bekommt man die Bälge, welches bey uns nächſt dem Wolffs- Fuchs- Marder- und Katzen-Bälgen, das beſte, leichteſte und dauerhafftigſte Rauch-Werck zum Unterfutter iſt, und theils im Hauſe ſelbſt verbrauchet, oder verkaufft werden kan. An einigen Orten iſt man von Seiten der Jagd-Herrſchafft darauf gar aufmercksam, und verpachtet gantze Gegenden und Diſtricte, wo ſich viel Hamſter finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein anſehnliches macht. Man iſt auch zu ſolcher Anſtalt beynahe von wegen der Policey genöthiget. Denn man könnte dieſe armſelige Jagd ſowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor ſeinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl laſſen, wie auch an denen meiſten Oertern geſchiehet: aber ſie ſind ſelbſt nachläßig, daher muß man andere Mittel brauchen, maſſen die Anſtalt an vielen Orten gemacht iſt, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewiſſe Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpffen liefern

fern müssen. Allein wo dieses nicht ist, und ein ieder nur auf seinem Felde, oder doch nur mit Bewilligung des Eigenthümers graben darf und kan, bey dem letzten sich aber unter denen unfriedlichen Leuten viele Schwürigkeiten ereignen, und insonderheit derjenige, der wenig Feld hat, solcher gestalt auch wenig Nutzen von Hamster-Graben hat, so lassen solches viele Nachbaren gar bleiben. Mithin gräbt der eine, der andere aber nicht, massen selten Einigkeit und Gemeinschafft unter denen Leuten eines Dorffes, geschweige unter vielen Dörffern, ist, die doch alle zusammen diesen Feind verfolgen müssen, wenn es helfen soll. Wenn also auch einer und der andere gräbet, so weicht der Hamster eine Zeitlang in das andere Feld, kommt aber doch, und schleppt seine Säcke aus jenen voll dahin. Dadurch aber wird diesem Getreyde-Dieb nimmermehr völlig gesteuert. Daher ist man auf den obengedachten Hamster-Pacht gefallen. Denn wenn man einem allein oder etlichen ein und mehr Fluren auf gewisse Jahre verpachtet, und ihm das Getreyde, um solches zum Futter vors Vieh zu verkauffen, für seine und seiner Arbeiter Lohn, da dieses Getreyde ohnedem an Seiten der Eigenthümer ad derelicta gehöret, überlässet, nachhero aber wegen der Hamster-Felle ein gewisses Pacht-Geld geben lässet, so wird das Feld seine Diebe los, der Jagd-Herr bekommt eine kleine Jaad-revenue, das gemeine Wesen eine gute Rauch-Waare, und verschiedene Leute haben eine ziemliche Nahrung davon. Wie denn gemeine arbeitsame Leute, die es ausarbeiten, auch das Hamster-Fleisch ohne Schaden, sonderlich wenn es gebraten wird, essen können und zu essen pflegen. Die aufgegrabenen Hamster-Gebäude müssen auch über dem von denen Hamster-Pächtern wieder zugeworffen werden, und sind aus verschiedenen Ursachen insgemein fruchtbarer als das andere Land. Im übrigen aber schreibt man denen Hamster-Pächtern noch andere Bedingungen vor, damit der Zweck des gemeinen Bestens hierbey nicht wegen ihres privat-Nutzens leide. Mit was vor Behutsamkeit aber das Hamster-Graben geschehen müsse, das lernet man ebenfalls aus obiger natürlichen Geschichte von diesem schädlichen, listigen und grimmigen Thiere.

Hand-Becken, wird insgemein dasjenige untere Geschirr von Zinn, Porcellain, Thon und dergleichen Materie genennet, welches man gebrauchet, die Hände darein zu waschen, und das dadurch unrein gemachte Wasser darinnen zu sammlen.

Hand-Dienste, siehe **Frohn-Dienste**.

Handel und Wandel, ist nichts anders, als die Verwechselung des Eigenthums, so bey einer Sache, die mit einer andern gleichen Werthes verkauffet wird, entstehet, unter welchen Werthe auch vielmahlen die Dienste und Bemühungen begriffen sind, und um ein gewisses Geld angeschlagen werden. Der Anfang darzu ward gemacht, da die ersten Menschen sich sehr vermehret, und einer bald dieser, der andere bald jener Handthierung nachgegangen, folglich einer nicht alles, was er benöthiget gewesen, auch selber machen und sich zubereiten können, sondern bey so gestalten Sachen einer dasjenige, was er in Uberfluß und nicht benöthiget, einem andern gegen Verwechselung dessen, so jener ebenfalls nicht nutzen können, abgenommen. Allein da sich endlich die Menschen sehr ausbreiteten und viele Länder nicht hatten, was doch nicht nur die Nothdurft, sondern auch die Bequemlichkeit des Lebens, die der Mensch doch auch nach göttlichem Willen zu suchen befugt ist, ja der Unterschied der Stände auch solches immermehr erforderte; so legten sich einige Menschen darauf, von allerhand Gütern zu gewissen Zeiten und an gewissen Oertern, sonderlich aber wegen mehrerer Sicherheit und Bequemlichkeit in Städten allerhand Vorrath zusammen, und von entfernten Oertern herbey zu schaffen, solche aber denen, die sie brauchten, nicht aber selbst ohne viele Mühe, Kosten, Zeit-Verderb und Versäumniß in andern doch auch nöthigen Geschäfften, einzeln daher holen kunten, auf bequeme Weise vor andere Güter oder Geld zu liefern, zu verhandeln, zu vertauschen, zu verkauffen und zu verkehren, und vor solche Gefälligkeit, ihre Mühe, Aufwand, Gefahr und Abgang einen billigen Gewinn zu nehmen. Und eben dieses sind diejenigen Leute, die in besondern Verstande Handelschafft und Kauffmannschafft treiben welche von denen, so nur ihre gewonnene Güter einander überlassen, wohl zu unterscheiden. Daraus sind nun eine grosse Menge Commercien und Handlungs-Geschäffte in grossen und in kleinen, im gantzen und im einzeln u. s. f. entstanden, welche zwar, wie alles Gute, von dem Geitz, der Wollust, dem Pracht und Stoltz, öfters von Käuffern und Kauffleuten sündlich gemisbrauchet werden. Allein, den Ursprung der Sache an sich aus der Wollust und dem Geitz herzuleiten, und sie verwerffen wollen, ist ein Vornehmen, welches aus übertriebenen und irrigen Begriffen in der Moral entstehet. Indessen, da diese Sache eigentlich nunmehro unter die Stadt-Nahrungs-Geschäffte gehöret, wo sie durch die Policey vermittelst vieler anderer Anstalten, als Messen, Märckte, Manufacturen, Fabriquen, Niederlagen, Stapel-Gerechtigkeiten, Gesellschafften u. s. w. befördert werden, selbige auch von ungemeiner Weite sind; so kan allhier davon nicht umständlich gehandelt werden, sonderlich da mit hier die Stadt-Nahrungs-Geschäffte nur eines theils in ihrer allgemeinen Beschreibung und andern theils nur so weit berühren, so weit sie mit denen gemeinsten Land-Wirtschaffts-Geschäfften, die hier eigentlich zu suchen sind, zusammen hängen, und so weit ein Wirt überhaupt davon Nachricht nöthig hat, und die grosse Weite solcher Geschäffte nicht eigene Lexica erfodert. Das ist die Ursache, warum man hier auch nicht alles erkläret findet, was man der Vollkommenheit nach von dem

em Schmeltz- Sied- und Saltz- und von dem Bergwercks-Wesen, von denen Handwerckern und Manufacturen, Künsten und Wissenschafften, so auch als Stadt-Nahrungs-Geschäffte betrachtet werden, ingleichen von Handels- und Comercien-Wesen, wissen muß. Sondern wenn ein Wirt seinem Stande nach sich darum besonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, so kan er sich derer Bergwercks-Lexicorum, wo auch von Saltz- und Schmeltz-Wesen gehandelt wird, derzleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kauffmanns-Lexici, so zu Leipzig Heinsius verleget hat, und des Natur- und Kunst-Lexici bedienen. Von Handwerckern und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger massen vollständiges Lexicon noch. Allein vielleicht erscheinet auch dieses in der heut zu tage wegen der Real-Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieselbe denenjenigen Leuten, die mit diesen Geschäfften zu thun haben, und sie nicht als Gelehrte Wissenschafften, da sie keine Gelehrte sind, studiren können, vortrefflich nützen und zum Aufnehmen solcher gantz practischen Dinge dienen. Inzwischen muß man sich mit einigen besonderen Schrifften von Manufacturen behelfen, dahin Marpergers Manufactur-Haus und andere gehören.

Hand-Faß, ist eigentlich das von Zinn, Thon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorräthige Wasser, gewohnlicher massen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesezet, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinen weissen Caton, zarter Leinwand und deraleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch-Inventarium, unter den Titel **Hand-Faß-Tücher** eingetragen worden.

Hand-Fröhne, siehe Frhöne.

Hand-Fröhner, suche Fröhner.

Hand-Gaul, suche Hand-Pferd.

Hand-Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemachet ist, um dieselbe darau bequem zu fassen, und damit zu bewegen; sondern man verstehet vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschafft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Uibung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, sogleich nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare gelöset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauff ausgestellet oder feil geboten.

Hand-Korb, ist ein von gantz weissen oder untermengten schwartzen Ruthen länglicht rund um zusammengeflochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnen Fleisch und andere Victualien, füglich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Korben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Bogen des Korbes gesenckt wird.

Hand-Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eisen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen stat aber, mit einer flachen Vertieffung versehen, dabey ein bequemer Griff oder Hand-Habe, wormit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, siehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferd, zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand-Pferd, heisset man auch ein gesatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit-Knecht an der Hand nachführen lässet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen- und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damast, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden, um sich zu aller Zeit die Hände daran zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) ist ein drittehalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumensdick, und von Häseln-Massellern-Hollunder-Holtz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dresch-Flegel dienet. Siehe Dresch-Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Uiberzüge, darein so Manns- als Weibs-Personen die Hände zu stecken pflegen, und sind entweder aus saubern Bock- Hirsch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches theils glasurte, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber **Wasch-Handschuh**; oder sie sind, sonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klaren Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen gestrickt oder gewirckt, und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art **Finger-Handschuh**, die letzten aber **Klappen-Handschuh** genennet werden. Die **Männer-Handschuh**, die insgemein lederne, sind entweder ordentliche schlechte, oder gestreiffte und auf den Rücken gesteppte, auch wohl über dieses noch an denen

pen oder Saamen in die Höhe kommen (welches man Strauchen heisset) und also bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret sind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder so es vonnöthen thut, noch länger stehen, damit sowohl die Körner recht abdorren, als auch der Bast zur Gnüge welcke, weilen der Hanff desto besser und fester davon wird; und eben deswegen darff er auch hernach, wenn man ihn röstet, nicht zu lange im Wasser liegen, damit es ihme an solcher Festigkeit nicht schade. Wenn die Körner ausgedrocknet und wohl gedorret sind, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Bandeln gezehlet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheune gebracht; daselbst muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, wenn diese haben, wie obgedacht, keine Körner) alsobald in Büsseln zu beyden Seiten wie beym Dreschen derer Feld-Früchte anzuweisen zu finden, abgedroschen werden, denn solchergestalt lässet er sich eben wohl dreschen, ist nicht so zehe, wird denen Mäusen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, grossen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geraumet, und kan man auch desto zeitiger mit ihm zur Roste kommen. Die gröbsten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Mist geschüttet, denn sie sind so wohl, als das Stroh, einem Vieh gut; hierauf wird der Hanff gesiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen geworffen, und denn behörig gewurfft, endlich gerackt, und fein dünne auf einen für den Mäusen wohlverwahrten Boden, geschüttet, damit er vollends recht austrocknen, und dürre werden kan. Was übrigens das Rösten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beschaffenheit, wie mit dem Flachs: denn man lässet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuschlagen, acht oder zehen Tage lang im Wasser (NB. aber in keinem Fisch-Wasser) rösten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und sich gerne vom Kerne und Marck abschälet, aus dem Wasser ziehen, Hauffen-weis legen oder stellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer besondern Darre oder Dörre gar fürsichtig dörren, nachgehends mit besondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl schwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgesondert werden. Aus dem Hanffe macht man Tuch, dessen sich absonderlich gemeine Leute in etlichen Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Seegel- und andere Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fischerey und Vogel-Fang ꝛc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel-Futter verbraucht, oder zu Oel geschlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel-Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und denen Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fischer solche Oel-Kuchen zum Fisch-Koder sehr nützlich, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen. So sieden auch die Fischer das Hanff-Kraut im Wasser, und giessen hernach das gesottene Wasser an die Oerter, wo die Regen-Würmer sich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fischerey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein säen, welcher dieselbe bald vertreiben wird. Einen so starcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, soll man ein Gans-Ey völlig aushöhlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff gesäet wird, dergestalt in die Erde stecken, daß das Löchlein im Ey über sich stehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verschluckt, soll für der Pest sicher und bewahrt seyn. Von Hanff-Saamen, mit Rosen-Hollunder- oder Eisenhart-Wasser eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaff, und stillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh; eingenommen, stillet sie den Durst, lindert den Husten und heilet die Brust-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, gestalt es nicht nur die harte Geschwulsten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, sondern auch mit einer Lauge von ungeloschtem Kalck vermischet, und in Tüchlein übergeschlagen, den kalten Brand stillet. Die von den Blättern gesottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauff und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen oder Bremen darauf setzen.

Hanff-Agen, siehe Agen.

Hanff-Breche, siehe Breche.

Hanff-Darre siehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, siehe Hänffling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, sind stat der Betten von gestrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfähle oder Bäume feste binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen sich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit sie vor giftigen und anderen herum kriechenden Ungezieffer sicher schlafen können; so haben sie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Haras ist ein Ort, den man bequem ein-

und zugerichtet hat, die Beſcheeler zu denen Stuten zu laſſen.

Harcken, ſiehe Rechen.

Harlsken-Baum, ſiehe Cornel-Baum.

Harn oder Urin, iſt bekannt. Daß derſelbe wohl, doch nicht zu häuffig und ſtets, ſo der Harn-Fluß heißt, abgehe, iſt bey Menſchen und Thieren ein Zeichen der Geſundheit. Das Urin- oder Harn-Beſchauen aber, wird von verſtändigen Aertzten ſehr betrüglich befunden. Indeſſen kan man doch verſchiedenes aus ſeiner Menge, Farbe, Geruch und ſeinen Grund-Satz bey denen Menſchen ſchlieſſen, ſo von der Kranckheit zeuget. Man hat auch verſchiedene Haus-Mittel vom Harn. Die Hände mit Urin waſchen, vertreibet die Krätze. Ein geſchwelltes Pferd kan man mit Urin waſchen, es hebt die Entzündung. Die Augen alle morgen damit gewaſchen, erhält ein helles und beſtändiges Geſicht, und zur Peſt-Zeit trincket man den Morgen-Harn zum bewährten Præſervativ.

Harn-Kraut oder Bruch-Kraut treibt den Urin, Nieren- und Blaſen-Stein, und heilet die Brüche.

Harn-Mängel der Pferde, ſind vornemlich dreyerley: Die Harn-Winde, der lautere Stall, und das Blut-Stallen. Bey der Harn-Winde werden wieder dreyerley Unterſchiede gefunden, als nemlich die Stranguria, Dyſuria und Iſchuria. Die Stranguria oder die kalte Seige iſt, wenn ein Pferd den Harn Tropffenweiſe, mit einer Nöthigung von ſich läſſet, welches man denn auch inſonderheit die Harn-Winde nennet. Welche vors erſte meiſtentheils von ſcharffen Flüſſen, oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. Zum andern, wenn ein Pferd ſehr erhitzt, und mans zähling aus kaltem Brunnen-Waſſer trincken läſſet, als davon ſie nicht alleine die Harn-Winde bekommen, ſondern ſich auch offtmahls gar rähe ſauffen. Die dritte Urſach iſt, wenn die Kräffte der Blaſen, durch die Verhaltung des Harns dermaſſen geſchwächt, daß ſie nicht vermögen, den Harn fortzutreiben, dadurch denn die Blaſen gantz und gar verſchwillt, und allzu ſehr ausgedehnet wird. Viertens, wenn ſich die Phlegmatiſche Feuchtigkeiten ſamt dem Geblüte in die Blaſe ſetzen, und wie der Stein, vor dem Ausgang liegen und verſtopffen. Aeuſſerlich wird dieſes Uibel meiſtentheils verurſachet, wenn ein Pferd zu ſehr überritten wird, und zum Stallen nicht kommen kan.

Die Dyſurie oder Harn-Strenge iſt, wenn ein Pferd beſchwerlich und mit Noth, und darzu gantz wenig, iedoch ohne Abſatz, und nicht wie bey der Stranguria, Tropffen-weiſe, ſtallet. Die Urſache ſolches Gebrechens ſind die ſchwachen Kräffte der Blaſen, wenn dieſelbe ſehr erkaltet, folglich von kalten dicken Flüſſen verſtopffet wird. Man kan es aus dem Stallen eines Pferdes ſehen, wenn der Harn dünn und weiß iſt; und wenn er dick und weiß, ſo iſts die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den Durchgang hindert; und in ſolchen Fällen muß man wärmende und öffnende Artzneyen brauchen, oder aber das Pferd in einer warmen Stube, oder bey einem Feuer auch äuſſerlich erwärmen. Die

Iſchurie oder Harn-Verſtopffung iſt, wenn ein Pferd gar nicht ſtallen kan, davon es ſehr geſchwillt, und in Lebens-Gefahr geräth. Es entſtehet dieſes Uibel entweder von Aufblähung der Därmer und böſer Däuung des Magens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas ſchädlich- und gifftiges gefreſſen oder geſoffen haben; oder wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht ſtallen läſſet, wenn es gerne ſtallen wollte; oder wenn ein Pferd, nach groſſer Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort geſtellet wird; bisweilen wird es auch von den Spul-Würmern verurſacht. Wider die erſte Art der Harn-Winde, nemlich die Stranguria, ſoll man ein Loth Lorbeern in ein Noſſel gut alt Gerſten-Bier werffen, ſolches ein wenig warm machen, und dem Pferd in den Hals gieſſen. Oder Lorbern und Ingwer pulveriſiret und dem Pferd in Wein gegeben. Man ſoll auch ein damit behafftetes Roß von der ſpitzigen Klerten-Wurtzel trincken laſſen. Die andere Art, nemlich die ſo genannte Dyſuria, oder Harn-Strenge, wird curirt, wenn man geſtoſſene Krebs-Augen auf einen Schnitten Brot ſtreuet, und es dem Roß zu freſſen giebet. Oder ein oder zwey Muſcaten-Nüſſe pulveriſirt, und dem Pferde in ſüſſem Wein eingegoſſen: Oder zu Pulver geſtoſſene Karpfen-Steine mit Knoblauch-Safft und gutem weiſſen Wein vermenget, dem Pferd in den Hals gegoſſen; wo aber dieſes nicht gleich helfen ſollte, ſo darff man nur Peterſilien-Wurtzeln ſchälen, mit Wein und Waſſer abſieden, und es ihme alſo eingieſſen. Sonſten brauchet man auch insgemein vor die Harn-Winde folgendes: Nehmet Zunder-Stein oder Schlacken aus der Schmiede, leget die ins Feuer, daß ſie glüend werden, thut ſie in eine Pfanne, und haltet ſie dem Roß unter den Schlauch, darauf ſüſſe Milch gegoſſen, und den Dampff davon etliche mahl darzu gehen laſſen. Wenn aber ein Pferd die Iſchurie oder Harn-Verſtopffung hat, daß es gar nicht ſtallen kan, ſo nehmet die obern Gipffel von Eiter-Neſſeln, Benedicten-Wurtzel, mit ein wenig Saltz, und gebet ſolches dem Pferd ein. Oder man ſiedet auch nur Haber in Wein, und läſſet den dritten Theil einkochen, und gieſſet es dem Roſſe warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen Saffran, und ein wenig Eßig mit etwas Eiſen-Roſt, und gieſſet es dem Pferd in den Hals; es wird in einer Viertel-Stunde ſtallen. Oder: Nehmet ohngefähr eine halbe Eyer-Schaale voll von Bilſen-Saamen und Ruß von einem Keſſel, reibets fein klein unter einander, und gieſſet es dem Roß mit Milch laulicht ein, führet es denn in einen Stall, und laſſet es gehen. Ein guter Einguß, wenn ein Pferd nicht ſtallen kan, iſt auch folgender: Nehmet geſtoſſene Lorbeer, geſtoſſene Krebs-Augen, weiſſen Weyrauch, oder Teuffels-Dreck und Fenchel-Saamen wohl zerrieben, Campher,

Peter-

Gesetz über Änderungen im Personenstandswesen. Vom 3. November 1933.

Vom 3. November 1933.

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

§ 1. Die Vorschriften des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) gelten entsprechend für Änderungen im Personenstandswesen.

§ 2. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 1 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 3. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 2 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 4. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 3 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 5. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 4 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 6. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 5 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 7. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 6 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 8. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 7 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 9. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 8 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 10. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 9 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 11. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 10 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 12. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 11 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 13. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 12 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 14. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 13 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 15. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 14 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 16. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 15 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 17. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 16 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 18. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 17 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 19. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 18 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 20. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 19 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 21. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 20 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 22. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 21 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 23. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 22 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 24. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 23 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 25. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 24 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 26. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 25 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 27. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 26 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 28. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 27 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 29. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 28 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 30. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 29 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 31. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 30 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 32. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 31 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 33. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 32 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 34. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 33 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 35. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 34 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 36. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 35 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 37. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 36 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 38. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 37 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 39. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 38 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 40. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 39 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 41. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 40 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 42. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 41 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 43. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 42 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 44. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 43 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 45. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 44 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 46. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 45 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 47. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 46 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 48. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 47 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 49. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 48 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 50. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 49 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 51. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 50 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 52. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 51 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 53. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 52 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 54. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 53 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 55. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 54 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 56. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 55 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 57. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 56 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 58. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 57 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 59. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 58 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 60. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 59 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 61. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 60 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 62. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 61 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 63. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 62 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 64. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 63 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 65. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 64 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 66. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 65 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 67. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 66 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 68. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 67 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 69. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 68 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 70. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 69 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 71. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 70 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 72. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 71 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 73. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 72 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 74. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 73 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 75. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 74 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 76. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 75 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 77. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 76 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 78. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 77 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 79. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 78 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 80. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 79 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 81. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 80 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 82. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 81 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 83. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 82 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 84. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 83 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 85. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 84 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 86. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 85 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 87. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 86 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 88. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 87 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 89. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 88 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 90. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 89 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 91. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 90 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 92. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 91 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 93. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 92 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 94. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 93 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 95. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 94 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 96. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 95 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 97. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 96 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 98. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 97 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 99. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 98 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 100. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 99 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 101. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 100 des Gesetzes über die Änderung von Familiennamen und Vornamen vom 5. Januar 1938 (Reichsgesetzbl. I S. 9) zulassen, wenn der Antrag auf Änderung des Familiennamens oder Vornamens vor dem 1. Januar 1934 gestellt worden ist.

§ 102. Der Reichsminister des Innern kann Ausnahmen von § 1 Abs. 1 Satz 101 des Gesetzes über

Nutzen, davon das Wort Pech weiter nachzuschlagen.

Hartz-Eicheln, siehe Eicheln.

Hartz-Holtz wird das Fichte- Kiefern- und Tannen-Holtz genennet, so auch sonsten den Nahmen Schwartz ingleichen Tangel-Holtz führet.

Hartz reissen oder Hartz scharren, so auch Pech hauen oder Pech scharren genennet wird, ist zwar eine besondere, aber auch, wo es unordentlich fürgenommen, und kein Unterscheid dabey beobachtet wird, eine hochst-schädliche Nutzung der Fichten-Wälder, da nemlich die Fichten-Bäume gelacht oder gerissen, und das heraus fliessende Hartz mit gewissen besonders darzu verfertigten Messern abgekratzet, und Pech davon gemachet wird. Dieses Hartzscharren oder Pechhauen muß in denen Wäldern, wo es Herkommens und erlaubet ist, von niemanden verrichtet werden, ausser, wem es insonderheit um einen gewissen Zins vergönnet worden ist. Es haben aber diese so genannten Hartz-Scharrer oder Pech-Hauer folgende Puncten, welche ihnen wohl eingebunden werden müssen, zu beobachten: 1) Daß sie an keinem andern Ort die Fichten-Bäume angreiffen, und denenselben lassen sollen, als wo es ihnen angewiesen worden: Denn gute Haushalter, die ihre Holtzung vor der Verwüstung bewahren, und doch das Hartz-Scharren darneben leiden wollen, haben in Gewohnheit die Wälder in drey Theile oder Oerter abzutheilen, von denen sie ihnen jährlich nach der Ordnung einen Platz anweisen, nach verflossenen dreyen Jahren aber, wieder von vornen anfangen lassen, denn in solcher Zeit verlauffen sich die gemachten Oeffnungen völlig wieder mit Hartz. Hierdurch wird alles Herumschweiffen der angenommenen und heimlichen Hartz-Scharrer und Pech-Hauer, meistentheils darnieder geleget, und die Bäume werden in gutem Stand erhalten, dieweil sie allezeit nach beschehener Lässe zwey Jahr ausruhen können. 2) Daß sie keine Bäume reissen, so nicht ihre gewisse und abgemessene Dicke haben; weswegen denn gemeiniglich denen Forst-Bedienten gewisse eiserne Rincken, so man Loch-Rincken nennet, zugestellet werden, welche die Dicke derer Fichten, so man zu reissen erlaubet, anzeigen. 3) Daß sie am jungen Holtze keinen Schaden thun: Denn diese Art Leute sind manchmahl so unbescheiden, daß sie, um desto bessern Raum und weitern Platz um die Hartz-Bäume zu haben, die nebenstehende junge Schößlinge und das junge Holtz-Gewächs ohne Unterschied abhauen und verstümmeln. 4) Daß sie nicht mit Holtz-Aexten, sondern mit ihren darzu gehörigen Instrumenten, die Hartz-Bäume reissen. Denn die Zimmer-Beile und Holtz-Aexte taugen nicht zum Hartz scharren, und mag man damit fast umgehen, wie man will, so wird man in den Stamm oder in das Holtz hinein hauen. Es ist aber bekannt, daß man von denen Hartz-Bäumen ausser der blossen Rinde, sonst nichts hinweg schneiden noch hauen soll, weil auf sich begebenden widrigen Fall, das angestrichene Holtz, nach und nach dürr muß werden, und das Hartz nicht mehr aus dem Schnitt wird fliessen lassen können; daher haben die Hartz-Scharrer ihre eigene Beile dazu, die man Messer heisset, welche in die Runde herum etwas krumm gebogen, und also zur Abschälung auf das beste tauglich sind. Und 5) daß sie die Tannen-Bäume nicht reissen, weil dieselben dadurch merklich ins Verderben gerathen. Eine Haupt-Regel, so man beym Hartzscharren wohl zu beobachten hat, ist diese: daß in denen Jahren, wenn viel Zapffen und Saamen auf denen Fichten befindlich sind, das Reissen eingestellet werde, indem es zu solcher Zeit denen Bäumen sehr schädlich und darzu vergeblich ist, weil das Hartz, welches dieses Baumes Safft ist, genug über sich zu thun hat, den Saamen vollkommen zu machen. Mit dem Hartz-Reissen oder Pech-hauen selbst wird also verfahren: Die Hartz-Scharrer, oder wie sie an etlichen Orten heissen, Hartz-Scherer oder Pech-Hauer, (welche, damit sie ihre Hemden und Kleider nicht beschmutzen mögen, mit kurtzen bis an den Nabel reichenden Röcklein, die sie Hartz-Kappen nennen, bekleidet sind) machen im Monat May im abnehmenden Monden, in der Höhe, so hoch sie mit einer Zimmer-Art reichen können, die Rinden an denen Fichten los, etwan drey quer Finger breit, und schälen die Rinden bis auf zwey Schuh hoch von der Erden herab, lassen hiernächst einer Hand breit Rinde stehen, und machen abermahl eine drey Finger breite Wunde der vorigen gleich, und fahren also fort, bis der Baum um und um, bis auf die dazwischen gelassene Räume also verwundet oder gerissen ist. Hierauf fänget alsobald das Hartz an, durch das Holtz heraus zu dringen, welches sie mit ihren krummen Messern herunter schaben, und in ihren höltzernen Kübeln sorgfältig auffangen. Wie sie hierauf ferner mit dem Hartz verfahren, kan unter dem Wort Pech nachgeschlagen werden. An gewissen Orten wird das Hartz-Scharren oder Pech-Hauen also erlaubet, daß erstlich der Grund-Obrigkeit von allem Peche der Zehend abgerichtet, und darnach das übrige Pech mit derselben noch halb getheilet werden muß, so dürffen auch die Hartz-Scharrer an vielen Orten kein Pech von dem ihrigen verkauffen, wo sie nicht solches vorher der Herrschafft und deroselben Unterthanen zu feilem Kauff angeboten haben.

Hase, Haase, ist ein bekanntes vierfüßiges, und unter die Nieder-Jagd, oder das kleine Wendwerck gehöriges Wildpret, über alle massen furchtsam, und sich einig und alleine auf die Geschwindigkeit seiner Füsse verlassend. Seine äusserliche Gestalt belangend übertrifft er an Grösse die Caninichen, seine vörderen Füsse sind ungleich kleiner als die hinteren, er hat keinen kurtzen dicken Kopff, lange und spitzige Ohren, einen kurtzen Schwantz, an dem obern Theil des Mauls eine heßliche Scharte,

grosse

groſſe herausgetriebene Augen, und kurtze, oder gleichſam abgeſchnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja ſo gar mit offenen Augen ſchläfft. Das Männlein, oder der Rammler, iſt auch von dem Weiblein, ſo die Häſin, der Mutter-Haſe oder Satz-Haſe genennet wird, darinnen unterſchieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber länger und geſchwinder iſt, als die Häſin, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht ſo hurtig auf ihren Füſſen. Ferner iſt der Rammler auf den Vorder-Blättern und Schuitern roth, auf dem Rücken ſchwartztüpfficht, und hinten herum weiß, als wenn er beſtäubet wäre; hat einen dicken kurtzen Kopff, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurtze, weite und weißlichte Ohren, welche er ſteiff träget, und im Sitzen und Horchen eins nach dem andern geſchwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beyſammen leget. Die Häſin oder der Satz-Haſe hingegen, hat einen länglichtern und ſchmälern Kopff, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, groſſe lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken falbigte, und überhaupt mehr Aſch-Farbe und graulichte als röthlichte Haare. In der Setz-Zeit iſt inſonderlich ein Rammler in dem Lager vor einer Häſin daran zu erkennen, daß er ſeine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beyſammen leget, auch eher aus ſeinem Lager aufſtehet, als eine Häſin; dahingegen dieſe, wenn ſie den Leib voller Jungen hat, ſich in dem Lager zu drucken und feſte zu ſitzen pfleget, da ſie denn ihre Ohren gantz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch ſitzet. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar ſchon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde iſt, und zwar mit ſo groſſer Begierde, daß offt unter einer Häſin drey oder vier Rammler herlauffen, wiewohl ſolche frühzeitige Junge, wenn ſie nach vier Wochen, (denn ſo lange trägt die Häſin) geſetzet werden, mehrentheils von der groſſen Kälte und dem ſtarcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müſſen ſie dieſe Kurtzweile leiden laſſen. Sonſten ſetzen ſie ordentlicher Weiſe im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kaut iſt, in Sträuchlein, oder an einen kleinen Erd-Hügel, und zwar nachdem die Satz-Häſin alt iſt, ein oder zwey Junge. Der andere Satz geſchiehet im Majo ſchon beſſer, und bekommen ſie alsdenn meiſtens dreye. Beym dritten Satz, ſo im Julio geſchiehet, bekommen ſie bisweilen vier bis ſechs Junge, die ſie ſchon beſſer, als bey den erſten beyden Sätzen im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Satz, bisweilen auch nicht, nachdem ſie denn Friede haben, ſo daß die alten Jäger haben pflegen zu ſagen, der Haſe gehe im Frühjahr ſelb ander vom Holtze ins Feld, und gehe um Bartholomäi ſelb funffzehen bis ſiebenzehen wieder zu Holtze. Sie werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen, Eichhörner, Hamſter und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müſſen, ſondern haben gleich ihre Augen offen, ſobald ſie zur Welt kommen. Sonſten iſt die Häſin eine ſehr ungetreue Mutter: Denn ſie läſſet ihre Junge über vier oder ſechs Tage nicht an ſich ſäugen, darnach verläſſet ſie dieſelben, und läufft aus groſſer Geilheit dem Rammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er ſie friſch geſetzt findet, gantz und gar auffrißt, damit er die Mutter deſto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Haſen viel Schaden, ſo wohl wenn ſie noch jung, als auch, wenn ſie alt und erwachſen ſind, und können zwey Krähen einen alten Haſen ſo gut ſtoſſen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Haſe ein Jahr alt worden, iſt er zu ſeiner Vollkommenheit gelanget. Wo er geſetzet worden, bleibet er am liebſten; dahero kommen die Holtz-Haſen, die nemlich in groſſen Waldungen geſetzet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil ſie nächſt demjenigen, was ſie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holtz-Kräuter freſſen. Die in den kleinen Feld-Holtzern geſetzte aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrung ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holtze. Dieſe Holtz-Haſen ſind ſchon etwas ſchwerer zu hetzen, weil ſie den Jäger mit den Hunden mehr ſcheuen, und zum öfftern ſchon der Jagd entgangen, ſiehe Nacht-Jagd. Die Feld-Haſen hingegen, das iſt, diejenigen, ſo in denen weiten und flachen Feldern geſetzet worden, bleiben auch meiſtens daſelbſt beſtändig, ändern aber ihr Lager oder Geſäſſe im Jahr unterſchiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Froſt und Schnee vorbey, ſetzen ſie ſich gerne an die Ränder in die Miſt-Stücken oder Sturtz-Aecker; wenn aber die Saat ſo hoch gewachſen, daß ſie ſich darinnen bergen können, ſo ſuchen ſie ihre Retirade in derſelben, bis zur Erndte-Zeit, da ſie ſich denn immer aus einem Stück Getraide in das andere jagen laſſen, bis es alles geſchnitten oder niedergehauen iſt: alsdenn ſetzen ſie ſich in das alte annoch ſtehende Gras, und in die Haber-Schwaden, entkommt ihnen aber auch dieſes, ſo machen ſie ſich in die Korn-Stoppeln, Flachs-Aecker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zeit und bey tieffem Schnee, machen ſie ſich in die Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo ſie in der Gedult ſitzen können. Ihr Geäſe iſt allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holtz-Haſen ſind, zur Herbſt-Zeit Eicheln; Im Winter aber nähren ſie ſich, wenn ſie wegen Tieffe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Bircken- und anderer jungen, inſonderheit aber der Obſt-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Väter öffters mit ihren groſſen Schaden erfahren. Zu gedachter Winters-Zeit pflegen ſie mit vielen Spuren, Wieder-Gängen und Abſprüngen vorſichtig herum zu lauffen, wie ſolches aus der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich abzuneh-

Der andere aber zu Franckfurt am Mayn in Herrn Jacob du Fay Garten, und sieben und achtzig Werck-Schuh hoch, auch dabey am Stamme so dick gewesen, als vier Männer am Leibe starck seyn mögen, sind als Wunder der Natur anzusehen, und als ausserordentliche und sehr rare Exempel hieher nicht zu ziehen. Es schläget und schosset dieses Holtz auf allen Seiten, und so gar zu unterst bey der Wurtzel aus, dahero es in dem Unterwuchs oder Busche ein nutzbares und zum Brennen diensames Holtz ist. Das Laub davon ist breit-rund, vornen mit einer kleinen Spitze und haaricht, auf der untern Seite aber gantz hell-grün, am Rande herum zerkerbt, und kommet bald dem Erlen-Laube gleich. Es hat eine leichte, dünne braun-rothe, und mit kleinen weissen Flecken besprengte Rinde. Aus den Zweigen wachsen im Herbste lange runde Zäpfflein, welche man auch Hasen-Käslein nennet, welche aus vielen Schuppen weise über einander gelegten kleinen Blätlein zusammen gesetzet sind. Diese Zäpfflein werden im Frühling gelb, ehe sie abfallen, und kommet das Laub nicht ehe herfür, als bis sie ihre Farbe zu ändern beginnen. Die Früchte, nemlich die Hasel-Nüsse, kommen zwar an eben denen Zweigen und Aesten, wie die Zäpfflein, aber nicht, wo dieselbe gestanden, sondern, nach vorher gehender aus kleinen Zinnober-rothen Fäserlein bestehenden Blüthe, an andern Orten hervor, und sind entweder länglicht oder bey nahe rund; in der äussern harten Schale, welche noch mit einem grünlichten und gleichsam gefrantzten Futteral zum theil umgeben ist, stecket ein weisser, und nach Gestalt der äussern Schale entweder länglicht oder fast runder Kern, von einem angenehmen Geschmack, und der noch besonders in eine rauhe, und unter dieser in eine weisse zarte Haut eingewickelt ist. Das Holtz ist nicht nur, wie obgedacht, zum brennen, sondern auch, wegen seines zwieselichten Wuchses zu den Hecken sehr dienlich; die Siebmacher bedienen, nebst denen Saalweiden, sich desselben gerne, indem sie die Sieb-Böden davon machen. Die Hasel-Stauden-Kohlen aber werden zum Schieß-Pulver verbraucht; so giebt auch dieses Holtz schöne Reiff-Stäbe, Hand-Ruthen zu Dreschflegeln, Rechen- oder Harcken-Stiele und dergleichen. Sonsten wächset es überall, kommt gar leichte fort, sonderlich im magern, kalten, feuchten und sandigten Boden, den Schatten aber kan es eher, als die Sonne leiden. Ausser dieser wilden Art Hasel-Nuß-Stauden, welche in Wäldern und Brahnen von sich selbst aus dem in die Erde gefallenen Kern wachsen, giebt es auch zahme, welche in denen Gärten an Wänden und Spalieren gebauet und aufgezogen werden, aber nicht sowohl am Holtz und Laub als nur vielmehr an den Früchten von einander unterschieden sind. Davon hat man dreyerley Gattungen, als 1) die gemeinen weissen Hasel-Nüsse, welche grösser und am Geschmack lieblicher sind, als die wilden. Es rühret aber dieser Unterschied nur von der Wartung her, welche darinnen bestehet, daß man etliche schöne wilde Hasel-Stauden im Herbst um Allerheiligen in den Garten versetze, und nachgehends das übrige Holtz nebst der inwendigen Brut fleißig ausschneide. Diese Hasel-Nüsse sind, wie die wilden rundlicht, und gleich oder ohne Ecken. 2) Die grossen rynischen oder pontischen Hasel-Nüsse, welche fast noch einmahl so groß, als die gemeinen, auch denenselben nicht gantz gleich, sondern etwas eckigt sind. Und 3) die langen roth-schaligten Hasel-Nüsse, deren wieder zweyerley Gattungen sind, nemlich Lombardische, oder sogenannte Lamperts-Nüsse, welche auch Bart-Nüsse genennet werden, und Zeller-Nüsse, welche ihren Nahmen von dem Kloster Zell bey Würtzburg her haben, weil sie häufig allidorten herum wachsen, und von dannen Sträuche und Früchte an andere Oerter gebracht werden. An beyden ist, wie nur gedacht, die auswendige harte Schale roth; das inwendige zarte Häutlein um den Kern aber ist an jenen, nemlich denen Lamperts-Nüssen, Scharlach-roth, an den Zeller-Nüssen aber weiß. Die Lamperts-Nüsse, weil sie wider die rothe Ruhr dienen, werden deswegen auch Ruhr-Nüsse genennet. Von denen gemeinen Hasel-Nüssen wird folgender Gestalt ein Oel gemachet: Man nimmt geschälte und gedorrte Hasel-Nüsse, stösset solche in einem Mörsel, mit einem höltzernen Stämpfel, ziemlich sachte, daß sie wie ein Kuchen werden, denn giesset man ein wenig heisses Wasser daran, und läßt es eine Stunde also stehen; hernach stösset man sie stärcker, als zuvor, und preßt sie zwischen zweyen Bretlein, oder auf einer Presse aus, so bekommt man das Oel, welches in einem Geschirre aufgefangen, und fleißig verwahret wird. Dieses Hasel-Nuß-Oel, dessen man von drey Pfund geschälter Nüsse ordentlich zwey Pfund bekommt, ist süß, wie Mandel-Oel, und kan nicht nur zum brennen, sondern auch an die Speisen mit Nutzen gebrauchet werden. Die Hasel-Stauden verlangen einen schatten-reichen doch lufftigen Ort im Garten, damit der Wind den Thau und Regen bald von ihnen abbringe: Denn diese zwey sind denen Hasel-Nüssen, absonderlich wenn sie blühen, sehr schädlich, indem sie davon wässerig, wurmstichicht und abfällig werden. Ihre Vermehrung und Fortpflanzung geschiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüsse, 2) durch Absencken der langen Ruthen, wie beym Weinstock, und 3) durch die Brut. Wenn man sie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eicheln, womit es jedoch sehr langsam zugehet, darf man nur die Nüsse, welche vollkommen, groß und fett an Kern seyn sollen, in Moos oder Laub den Winter über in Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde stecken, denn wenn man der Lehre derjenigen folgen wolte, welche die Anweisung geben, daß man sie einen Schuh tief in die

Erde

erde legen soll, würden sie ersticken; die Grube soll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Reiß die Grube übersteigen will, erst selbige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von ingeleaten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an derselben eine Grube, sencket hiervon eine schwancke Ruthe oder Reis, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach, wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöset. Die beste und gewisseste Art ist, wenn sie durch die von der Wurtzel ausspressende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an seinem Wachsthum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasser-Schößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern wurmstichig werden, behörig aushauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjünge. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Reste lässet. Sie sollen eine sonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüsse wohl gerathen, wollen auch, nach theils abergläubischer Leute Meinung, in selbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächset ein Mistel oder Kenster, welcher nächst dem Eichen-Mistel vor den besten gehalten, aber selten gefunden wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünschel-Ruthen, wordurch man Gänge und Ertzte, Schätze und anders finden will, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der vey-sprossig, zweyzinckig oder zwiefelig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu sind, die auf Bergen wachsen, wo Ertzgruben sind. Uiber obbeschriebene Gattungen Hasel-Nüsse giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüssen ganz ähnlich, aber nicht so gut zu essen ist; die davon wachsende Bäumlein machen gleich einer Ceder schöne und wohlgeformte Pyramiden, die den Gärten ein sonderbares gutes Ansehen geben.

Hasel-Oehrlein, auch **Eich-Schwämme** genannt, sind grosse graue und bleichfärbige Erd-Schwämme, sehen fast wie ein bereitetes Kälber-Gekrös aus, und wachsen bey den Wurtzeln der Eich-Bäume, und werden wie sonst die andern Schwämme oder Pilze zubereitet.

Hasel-Wurtz, ist eine kleine vielfältig über einander geschrenckte und mit vielen Zärtlein behängte Wurtzel, welche einen scharfen widrigen Geschmack hat, und wegen ihres nicht unangenehmen, und den Narden fast gleichkommenden Geruchs, die wilde Narde genennet wird. Sie hat runde, breite glänzende Blätter, zwischen welchen nahe bey der Wurtzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur-farbene wohlriechende Blumen in kleinen Hülsen, wie am Bilsen-Kraute, hängen, darinnen ein eckigter den Wein-Kornlein nicht ungleicher Saamen wächset. Man findet sie in schattichten Orten, in Wäldern und Gärten. Sowohl die Wurtzel als die Blätter, haben eine starckpurgirende Krafft, und wer die Scharbocks-Blätter, die mit ihnen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Salat sammlen will, mag sich wohl vorsehen, daß er nicht über diese gerathe. Das Kraut, wenn man es mit der Blüthe im Frühling brauchen will, muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziegen-Molcken genommen, führet den gallichten Schleim aus, und treibet den Harn. Ein Quintlein gestossene Hasel-Wurtz in einem Trunck weissen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und sich wie bey dem Gebrauch anderer purgirender Artzneyen, verhalten, eröffnet die verstopffte Leber, Miltz, Mutter und verhärtete Geschwulst, ist also eine nützliche Artzney wider die Wasser- und Gelbe-Sucht, eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüstigkeit, kurtzen Athem und Husten, insonderheit aber für alle drey- und viertäaige Fieber, denn sie reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten, und ist ein gutes Mittel für starcke Handwercks-Leute und Bauren. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter, davon sie sich reinigen und muthig werden. So legen auch einige Weiber die frischen Blätter in die neu-gemolckene Milch, und glauben sie werffe besser auf, und gebe mehr Milch-Raum.

Hasen-Baitze, siehe **Baise.**

Hasen-Geyer, suche **Geyer.**

Hasen-Hetzen, siehe **Hetzen.**

Hasen-Kasten, ist ein kleiner von sehr dünnen Tannen-Bretern zusammen geschlagener Kasten, welcher nur, wie eine Schube-Lade, mit einem Deckel versehen, und nicht grösser ist, als daß ein Hase, welchen man lebendig von einem Ort zum andern bringen will, darinnen sitzen könne, iedoch muß er genugsame Lufft haben. Man hat auch vor die Hasen gedoppelte Kasten, von acht bis zehen Fachen, so lang als ein Wagen, darinnen man so viel Hasen, als Fache sind, auf einmal fortbringen kan. Die Kästen pflegen grün angestrichen, und die Thiere, für welche sie gehören, darauf gemahlet zu werden.

Hasen-Klee, Katzen-Klee, ist ein kleines Kraut, welches an den Korn-Feldern wächset, schmale Blätlein, je drey beysammen, und wolligte Knöpflein träget, die wie ein kleines Hasen-Pfötlein aussehen. Es wird äusserlich zu Wunden und Brüchen, innerlich aber in Wein oder Wasser für das Blutspeyen und andere Blut-Flüsse nützlich gebraucht.

Hasen-Kleint, junger Hase oder Vorhäß, wird das vordere Theil vom Hasen genennet, woraus man in denen Küchen mit dem Hasen-Schweiß, das so genannte Hasen-Schwartz zu machen pflegt. Es bestehet aber dieses aus dem Vorder-Theil, so zusammt dem Kopff bis an die Büger weggeschnitten wird, worzu der Schweiß des Hasens folgendergestalt aufzufangen: Wenn der Balg herunter gestreifft wird, setzt man eine Schüssel unter den Hasen, spület ihn inwendig mit Eßig aus, so laufft der Schweiß alle davon, worauf dieses auf nachgesetzte Art vollends zubereitet wird: Wenn nemlich der kleine Hase zu seinen Koch-Stücken gehackt, die Galle von der Leber gethan, der Kopff entzwey gespaltet, das Gehirn bey Seite gethan, alles gesaltzet und mit Wasser, Eßig und Bier durch einander wohl gekocht; so kühlet man dieses gekochte Essen aus, richtet es in einem Tiegel an, seihet von der abgekochten Brühe etwas darzu, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, reibt etwas Pfeffer-Kuchen daran, oder nimmt an dessen Stelle braun gebrannt Mehl, brennet braune Butter hinein, wer gerne von Zwiebeln isset, kan derer auch eine Portion geschnittene hinzu thun, und alsdenn läßet man es nochmahlen aufkochen. Jnzwischen qvirlt man den aufgefangenen Schweiß mit etwas Zucker ab, und wenn nun dieses Eingerichte in vollem kochen ist, läßet man diesen durch einen Durchschlag hinein lauffen, und rüttelts wohl durch einander. Bey dem Anrichten streuet man geschnittene Citronen-Schaalen darüber.

Hasen-Kohl, siehe Gänse-Distel.

Hasen-Königlein oder Küllen, suche Caninichen.

Hasen-Netze, ist ein von guten klaren Hechel-Hauff gestricktes Netze, welches bey der Hasen-Jagd gebraucht wird. Es stellet dergleichen Netze gemeiniglich hundert Schritt lang: Die Schlag-Leinen sind neun Garn-Faden dicke, das Garn, woraus das Netz gestricket wird, ist von starckem Bind-Faden dreyschäfftig: Die Maschen oder Schmasen, sind drey Zoll ins vierkantigte, und das Netz sechzehen dergleichen Schmasen, das ist vier Fuß hoch, welches über drey und dreyßig Pfund nicht schwer seyn soll, und würde also, wenn das Pfund daran vor fünff Groschen gerechnet wird, das Netze etwan sechs Thaler, ein und zwantzig Groschen zu stehen kommen; wo aber Kost und Hauff darzu gegeben wird, pflegt man das Macher-Lohn insgemein mit vier Thalern zu bezahlen. Die Haacken, Hefftel und Furcken, werden nach Proportion klein und leichte gemachet: Jngleichen gehören auch hierzu ein paar eiserne Stichel oder so genannte Pfahl-Eisen, um die Löcher in der Eile zu stossen, wie auch auf ieden Flügel ein paar Schlägel, die Hefftel hinein zu schlagen, denn mit den Aexten schallet solches zu sehr, daß die Hasen in Zeiten ausreissen. Bey dem Stellen hat man folgendes zu beobachten: Wenn der Stell-Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefasset hat, und den Haacken verkehrt auf der lincken Schulter träget, so nimmt ein anderer ihme den Hefftel und etwas Netze vom Haacken, schläget ein oder bindet an, und lässet den Mann mit dem Netze ablauffen, denn wird solches scharff angezogen hinten nach ausgeschlagen, daß es nicht verdrehet werde, und desto besser stelle. Hierauf wird wieder ein anderes genommen, und auf gleiche Art damit verfahren, bis alle Netze, nach Verlangen gestellet sind. Diese Hasen-Netze, welche bey manchem von Adel oder Pacht-Jnnhaber der Nieder-Jagd, gemeiniglich nur des Hasen-Handels halber, in ziemlicher Menge anzutreffen sind, solten billig, weil die Hasen durch selbige sehr dünne gemacht werden, anders nicht, als nur auf denen Gräntzen zu brauchen erlaubet, wenigstens nicht iedermann, solche zu misbrauchen, verstatten werden.

Hasen-Oehrlein, siehe Maus-Oehrlein.

Hasen-Pappel, suche Pappel.

Hasen-Pfötlein, ist eine Klee-Art, klein und groß, beyde bringen rauhe Aehren, wie Hasen-Pfoten, wächst an Korn-Feldern. Jn Wein wird es für Blutspeyen und äusserlich bey Wunden und Brüchen gebraucht.

Hasen-Scharte ist eine Spalte an der Ober-Lippe, die zugleich an das Zahn-Fleisch angewachsen. Sie wird angeboren und entstehet auch aus Verwundungen, ꝛc. vom Alter. Ein geschickter Wund-Artzt kan bey jungen Leuten durch den Schnitt der Sache helfen.

Hasen-Sprung, ist ein kleines Beinlein, bey einem Hasen in den Gelencken der Hinter-Läuffte sitzend, welcher gepülvert wider den Stein und fallende Sucht, vornehmlich aber wider das Bauch-Grimmen und die Colic von fünff bis dreyßig Gran schwer eingenommen, ingleichen in harter Geburt sehr gerühmt wird. Wenn man Hasen-Sprünge einem Pferd in den Tranck-Eimer wirfft, und solches daraus saussen läßt, so verfänget es sich nicht, wenn es sich auch noch so sehr erhitzt hätte.

Hasen-Tücher, siehe Tücher.

Haspel, siehe Weiffe.

Haspel-Pumpe, heist eine Wasser-Kunst, so mit Händen gezogen wird.

Haspen, sind Winckel-rechte Haacken, woran der eine und zwar der längste Schenckel spitz wie ein Nagel oder Banck-Eisen geschmiedet ist, und in die Pfosten eingeschlagen wird; der andere aber, so etwas kurtz und recht perpendicular auf den ersten gesetzet seyn muß, und wegen seiner Gestalt, auch der Dorn genennet wird, ist derjenige, um welchen sich das Band mit seinem Oehr beweget. Jhre Grösse richtet sich demnach nach den Bändern und ihrer Stärcke, davon sind die kleinesten die Fenster-Haspen, die mittleren die Thür-Haspen, und die grösten kommen vor die Thor-Flügel.

äusserliche Stücke bestehen in der Stirn, Augen, Nase, Mund, Ohren u. s. f. das innere ist vornehmlich das Gehirn, und bey den Menschen die sinnliche vernünfftige Seele. Und weil nun dieses das alleredelste ja vortrefflichste; so hat man daher Anlaß genommen, alles dasjenige mit eben diesem Nahmen zu belegen, welches wegen seiner Vortrefflichkeit und unentbehrlichen Nothwendigkeit vor anderen Theilen einen Vorzug erfordert. Siehe Kopff.

Haupt, ist auch das untere Stücke Holtz am Pfluge, an welches die Pflug-Schaar befestiget ist. Siehe Pflug.

Haupt-*Allee*, siehe *Allee*.

Haupt-Baicken, siehe Balcken.

Haupt-Baum oder Ober-Baum, ist ein Forst-Terminus, und bedeutet einen vollkommen ausgewachsenen oder überständigen Baum, so nach advenant der gewächsigen oder ungewächsigen Art des Holtzes, funffzig, sechzig, siebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt ist. Meistentheils pflegt man auf einem gemeinen Acker Holtz nicht über acht oder zehen grosse Eichen oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen stehen zu lassen, deren Stellen, wenn sie gefället werden, die sogenannten angehenden Bäume wieder ersetzen.

Haupt-Gestelle, ist das Riemen-Zeug, so um die Ohren, Backen und Kehle eines Pferdes gehet, und mit zum Zaum oder zur Halffter gehöret.

Haupt-Jagen, wird ein solches Jagen genennet, da man in einem Wald das Wildpret an einen gewissen Ort oder Refier zusammen treibet, welches hernachmahls mit dem dazu gehörigen und benöthigten Zeuge umstellet, und das Wild darinnen auf den Laufft vor den Schirm gejagt, und daselbst gefället wird. Dergleichen Jagden werden gemeiniglich um die Jagd-Hirsch-Feist-Zeit, oder um die Schwein-Hatz, nicht weniger auch bey Anwesenheit fremder Herrschafften, um solche damit zu divertiren, angestellet. Wenn ein solches Haupt-Jagen gemachet werden soll, muß der Jäger-Meister vor allen genaue Erkundigung einziehen: Was ein ieder Forster in seinem Refier vor Behältnisse, und vor Dickigte, lichte Mäße und Frucht-Felder, auch was er vor Wildpret an Hirschen und Sauen habe? Ob darunter nicht etwan Haupt-Thiere von Hirschen und hauenden Schweinen vorhanden wären, und wo eigentlich der Aufenthalt und Wechsel zu ihrer Nahrung seyn möchte, und wo sie auslauren; nach welchen allen er sich mit dem Stellen sowohl, als mit dem Treiben richten muß. Ist nun das Jagen von der Herrschafft resolvirt, muß derselbige des Tages vorher den sämtlichen Jagd-Zeug dahin abführen lassen, und dabey denselben dergestalt eintheilen, wie viel Fuder Gezeug von den hohen Tüchern beym Anfange an den Abjagens-Flügel zu stellen, und wo die andern, ein iegliches auf seiner Post zu warten habe, iedoch daß sie auf beyden Flügeln der Wälder hinfahren, allda warten und stehen bleiben. Darauf hat er einen Uiberschlag nach dem Vorrath seines Jagd-Gezeugs zu machen, und hiervon die Verzeichnisse, wie solches zu bestellen, dem Ober-Jäger auszugeben. Nach diesem wird observiret, wo das Jagen und der Laufft gemachet werden können, welches so viel möglich an einem kleinen Bach oder Qvell-Wasser geschehen soll, damit das Wild sowohl als die Hunde im Abjagen sich erqvicken mögen: Man muß Achtung geben, ob der Ort so beschaffen, daß die Herschafft nebst ihrer Hof-Stat mit Pferd und Wagen durchkommen können; ferner, ob der Ort auch mit genugsamen Dickigt von jungen Holtz und Sträuchern, Tannen und Fichten, oder andern laubigten Stauden bewachsen sey, wo sich das Wild verbergen, auch nicht so leichte auf den Laufft sehen könne. So muß auch der Laufft, so viel möglich abhängig, oder doch zum wenigsten fein gerade liegen; sonderlich aber muß vor allen Dingen der Wind wohl gemercket und judiciret werden, daß er aus dem Wald von dem Wildpret nach dem Laufft gehen möge. Wenn nun auf des Jäger-Meisters Befehl mit den Leit-Hunden durch die Besuch-Knechte auf beyden Flügeln zugleich vorgesuchet worden ist, um zu vernehmen, was vor Wildpret, und darbey vor Haupt-Hirsche rein oder raus seyn, und dem Jäger-Meister, wessen man sich darinnen zu vermuthen, gemeldet worden: So wird alsdenn das Lauff- oder Qver-Tuch, wohin der Lauff kommen soll, gestellet, und an demselben die hohen Tücher zur rechten und lincken Hand auf die Haupt-Flügel von den Zeug-Knechten angebunden und geknebelt, nach diesem der hohe Zeug ein Fuder nach dem andern auf beyden Flügeln abgeführet, aufgestellet, und behörig verwahret, so weit als man mit solchem reichen kan. An selbigen werden die alten und Mittel-Tücher und daran die doppelten, letztlich aber die einfachen Tücher-Lappen gestellet. Den fernern Verfolg dieses Haupt-Jagens suche unter denen Wörtern Treiben und Abjagen.

Haupt-Kohl oder weisser Kopff-Kohl, siehe Cappes-Kraut.

Haupt-Küssen, werden in den Gebett-Betten diejenigen kleinen viereckigen Küssen genennet, worauf man den Kopff zu legen pfleget; die weissen von Leinwand, Zwillich, weissen und blauen Damast, Cottun und dergleichen verfertigte Uiberzüge, womit sie bekleidet werden, heissen Haupt-Küssen-Zügen.

Haupt-Leine, wird die oberste Leine an einem Jagd-Tuch oder Netze genennet.

Haupt-Mängel, werden beym Roß-Handel diejenigen Fehler genennet, welche heut zu Tage an einem Pferde erscheinen müssen, wenn der Verkäuffer solches wieder anzunehmen gezwungen werden solle. Nach denen Sächsischen Rechten ist er nur vor drey Haupt-Mängel gehalten, nemlich 1) wenn das Pferd stättig; 2) wenn es Staar-blind, und denn endlich 3) wenn es Haar-schlächtig ist. Nach den Frankfurtischen Statuten sind nachfolgende Mängel ausgesetzet: (1) Wenn das

Pferd

ferd gestohlen oder geraubet ist, (2) wenn es aar-schlächtig oder Schläge-bäuchlich; (3) enn es stärtig; und denn (4) wenn es Haupt-ichtig, als mönig oder rotzig ist, weil diese Mängel fast unsichtbar, und also dem Käuffer, r sey auch so verständig als er immer wolle, erborgen seyn können. Nach denen Lübeckischen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey Mängel gewähren: 1) Daß as Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht ättig, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. u Nürnberg ist der Verkäuffer eines Pferes für drey Haupt-Mängel, nemlich 1) für otzig, 2) räudig, und 3) Haarschlächtig, dem äuffer vierzehen Tage lang nach beschehenen auff und Zustellung des Pferdes zu stehen rpflichtet. Wo aber das verkauffte Pferd eraubet oder gestohlen wäre, und der Käuffer asselbe wieder geben müste, so ist der Verauffer den Käuffer schadlos zu halten schulig.

Haupt-Pflock oder **Spann-Pflock**, siehe **Zafftel.**

Haupt-Salat oder **Kopff-Salat**, siehe **Salat.**

Haupt-Schlüssel, ist ein dergestalt abgefaßter und künstlich nach vielen Eingerichten n verschiedenen Schlössern gerichteter Schlüssel, welcher alle Zimmer und Behältisse eines Hauses oder eines Land-Gutes chliesset, und den ein Haus-Vater von Rechtsegen beständig bey sich tragen soll, nicht nur n Feuers-Gefahr willen, da manchmal die othigsten Schlüssel in der Angst nicht können gefunden werden, sondern auch, weil er hr bequem, denen Domestiquen und andern rbeitern, welche in Abwesenheit der Katze erne die Mäuse agiren, ohnvermuthet auf den als zu kommen, und sie in ihrer Nachläßigeit oder Muthwillen zu überraschen.

Haupt-Schmertzen, oder **Haupt-Weh**, **Kopff-Weh**, ist ein Schmertz, der aus innerichen Ursachen im Haupte entstehet. Er ommt von vielerley Ursachen, und ist also nterschieden, bald von denen Nerven, bald enen Säfften, bald aus dem Magen und bey rauenzimmer von der Mutter. Es verursahet auch ein Rausch, eine Erkältung, eine rhitzung, ꝛc. das Wetter Haupt-Weh. Nach iesem allen muß man die Mittel dagegen inrichten und unterscheiden. Kommt es vom Magen, so ist die Reinigung und Stärckung es Magens nöthig: Aus der Mutter, so ist iese zu reinigen und zu stärcken. Kommts on einer Erkältung, so hilfft Wärme und chwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, o hilfft ein Umschlag von Brot, Ungarischem Vasser, Wacholder-Beeren, Kümmel, und so eiter.

Haupt-Schwein, wird ein wildes Schwein ännlichen Geschlechts im sechsten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine sind nicht so üchtig, als die hauende und angehende chweine sind: Haben ihr Gewehr vier Finer breit heraus stehend, groß und starck, doch twas gebogen, einem Knebel-Bart ähnlich, nicht zu scharff, von Farbe gelblicht und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff ist auf der Stirn und an dem Rüssel gantz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blätter haben. Das Haupt-Schwein gehet geschrencket mit denen Ballen ein- und mit denen Klauen auswerts, und schreitet insgemein zwey gute Werckschuh lang. Die Fährte ist drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feiste über den Rücken ist, und die Keulen von einander gesperret sind.

Haupt-siech, wird von einem Pferde gesagt, welches die Hauptsucht oder Hauptweh hat; es ist diese Kranckheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einiger massen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-siech ist, läßet den Kopf niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferde soll man alsobald von groben harten Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geschrotene Gersten, mit Wasser besprenget, geben. Immittelst soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleißig warten, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnen-Wirbel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und iezt gemeldete Kräuter ihre Wirckung desto besser haben und purgiren mögen. Zum andern soll man dem Pferde auch zur Ader lassen, wenn aber das Geblüte schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Kranckheit. So das Hauptwehe von allzugrosser Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig besprenget in das Maul stosse, damit die grosse Hitze ausgezogen und gelöschet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Wasser und Gersten-Wasser, iedes ein Qvartier, mit ein wenig Eßig vermischet eingiessen, und bey einer Stunde gemach umher führen lassen; wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genetzet, vorwerffen, und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzugrosse Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es aber davon herrühret, daß ein Pferd allzusehr erkältet worden, so nehmet Poley, Sadebaum (Sevenbaum) und Weiden, thut es in einen Sack, lassets im Wasser sieden, und hänget ihn also warm über den Kopff, daß ihme der Brodem in die Nase gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trocknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegericht, waschet denselben sauber mit Wasser, dörret und pulverisiret ihn, und gebet ihn mit Saltz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das

Pferd

Pferd mit gantzen Weyrauch. Es ist auch ein gutes Mittel, wenn man Liebstöckel und ein wenig Heiter-Nesseln wohl im Wasser siedet, und den Dampff davon dem Pferde, welchem man das Haupt mit einer Decke verhängen muß, recht in die Nase gehen lässet, auch ihm das pulverisirte Liebstöckel-Kraut mit unter das Futter giebet.

Haupt-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschläges an dem Haupt des Pfluges. s. Pflug.

Haupt-Treiben ist, wenn in einem grossen Wald das Wildpret bey einem Haupt-Jagen zusammen getrieben, und nach dem Abjagen gejaget, darneben auch mit Zeuge hergestellet wird, daß solches sich scheuen, und nicht austreten möge. Wie solches anzustellen, und was dabey zu beobachten, ist hinten unter dem Wort Treiben nachrichtlich zu finden.

Haus, heisset ein iedes von Werckstücken, Bruchsteinen, Mauern, Ziegeln, Holtz- und Riegelwerck, Leimen, und dergleichen, ausgeführtes Gebäude, in welchem Menschen mit ihrer beweglichen Habe für allerley nachtheiligen Anfall oder Ungemach des Wetters gesichert wohnen können, und in diesem Verstand wird es auch ein Wohn-Haus genennet. Die Hauptstücke desselben sind das Fundament oder der Grund, die Wände und das Dach. Hiernächst bestehet solches entweder nur aus einem oder mehrern Stockwercken, welche mit Treppen behörig versehen und zusammen gehänget sind, damit man aus einem bequemlich in das andere kommen könne. Die inwendigen Theile eines Hauses sind, der Keller, Stuben, Kammern, Säle, Küchen und andere Gemächer, welche mit Scheide-Wänden abgetheilet, ihr Licht von aussen durch die Fenster, inwendig aber die Gemeinschafft durch die Thüren haben. Bey Erbauung eines Hauses soll man vornehmlich auf die Stärcke oder Festigkeit, und auf die Bequemlichkeit, davon siehe Gehalt, hiernächst aber auch, so viel möglich auf den Wohlstand oder Zierlichkeit desselben bedacht seyn; insonderheit wird an einem Hause erfordert, daß es freye Lufft, genugsames Licht, und gesundes Wasser habe. Weil aber, wie bekannt, diese erwehnte drey Haupt-Absichten allezeit nach dem Zustande des Bau-Herrn, und nach denen Verrichtungen, so darinnen vorgenommen werden sollen, eingerichtet seyn müssen; also wird dem günstigen Leser nicht unangenehm fallen, wenn man ihm auf L. C. Sturms vollständige Anweisung grosser Herren Palläste, in fol. Augsp. 1718, ingleichen zu eben dieses Autoris vollständigen Anweisung von bürgerlichen Wohnhäusern, fol. Augsp. 1721, und endlich zu eben dessen vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen, fol. Augsp. 1715 verweiset, allda er eine gute Nachricht finden wird, wie diese verschiedene Arten Häuser auch nach den Haupt-Absichten verschieden anzugeben und anzulegen. Ausser diesem zum Auffenthalt und Wohnung der Menschen erbauten Hause giebt es noch mehrere Gebäude, welche den Nahmen Haus führen, ob sie gleich nicht alle zu obgedachtem Endzweck, nemlich daß Leute darinnen wohnen können, sondern zur Verwahrung gewisser Sachen, oder allerhand hauswirtliche Verrichtungen in selbigen vorzunehmen erbauet sind: Als das Back-Haus, Brau-Haus, Drenn-Haus, Forst-Haus, Gewachs-Haus, Glas-Haus, Hüner-Haus, Jagd-Haus, Lust-Haus, Maltz-Haus, Tauben-Haus, Vogel-Haus, Wasch-Haus ꝛc. von welchen insonderheit gehöriger Orten ein mehrers. Siehe auch die Artikel Bauen ꝛc. ꝛc. Grund-Bau.

Haus, heißt auch eine Familie, die aus der Ehelichen Gesellschafft, dem Kinderzeugen und Erziehen entstehet, dieses auch, und deswegen die Wirtschafft zum Zweck hat, folglich auch die Hausherrliche Gesellschafft, ja endlich alle daher entstehende, oder damit verwandte Bluts-Freunde und Schwäger in sich begreiffet. Siehe Haushaltung.

Haus-Apothecke, ist ein Vorrath von allerhand guten, so einfachen als gemischten Artzneyen, womit sich ein auf dem Lande wohnender Haus-Vater billig versehen soll, damit er im Nothfall für eine und andere Kranckheit, gefährliche Fälle, Verwundungen, und andere jähe Zufälle darinnen Zuflucht finden, und sowohl sich und denen seinigen, als seinem armen nothleidenden Nachbarn und Neben-Christen Hülff und Rath verschaffen könne: Denn weil die Land-Güter zum öfftern sehr weit von denen grossen Städten, wo man Medicos und Apothecken findet, entfernet sind, die meisten Kranckheiten aber erfordern, daß man ihnen bald anfangs wehre, und, da man auf der Aertzte Mittel warten solte, solche manchmahl viel zu spat anlangen würden, der Natur, welche inzwischen schon von der Kranckheit Gewalt übermeistert worden, wieder über sich zu helffen; als thut derjenige Haus-Vater gantz löblich, der Fleiß anleget, sich nicht nur in der Artzeney-Kunst, was die Kranckheiten und ihre Cur betrifft, in der Chymie und Apothecker-Kunst, um die Zubereitung der Artzeney-Mittel zu verstehen, ein wenig umzusehen, sonderlich die Haus-Mittel, die ihm das Feld, die Gärten, Wiesen, Wälder, und das Vieh giebt, zu kennen, und zu wissen: (Siehe Haus-Mittel:) Sondern auch einen Vorrath zu bereiten, allerley jähen Zuständen Abbruch zu thun, oder aber, aufs wenigste, so viel Zeit dadurch zu gewinnen, bis ein ordentlicher Medicus oder Chirurgus kan an die Stelle gebracht werden. Es soll aber der Haus-Vater diese seine Haus-Apothecke nie ohne Theriac, Mithridat, Confectio Alkermes und de Hyacintho, Bezoar, Rhabarbar, Senes-Blätter, Lerchen-Schwamm, Krebs-Augen, Hirschhorn, und dergleichen seyn lassen, nicht weniger iederzeit allerley medicinalische Oele, Balsam, Spiritus, Salia, Hertz- und Krafft-Wasser, Salsen, Syrupe, Säffte, Julepe, Latwergen, Pulver, Salben, Pflaster, Eßig, Zelten, Morsellen, und gute Rauche in seiner Apothecke bereiten, die bey ihm wachsende gesunde Kräuter, Wurtzeln, Blüthen, Blumen,

Früchte

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einsammlen, ohne Verlust der besten Krafft dörren und aufheben. Alle Species sollen in saubern Büchsen, Gläsern und Schachteln, und allezeit darauf geschrieben seyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht sey: Denn es dauren solche nicht alle gleich-lang, sondern es sind einige eher, andere später dem Verderben unterworffen. Die Eßige, so infundirt seyn, müssen alle Jahr verändert, oder mit neuem Eßig und Materialien erneuert werden. Destillirte Wasser, wenn sie Phlegmatisch sind, verändert und erneuert man alle Jahr; es ist aber dieses eine Erneuerung zu nennen, wenn das Wasser an neue Gewächse gegossen und destilliret wird. Geistige Wasser kan man länger behalten. Balsamische und Aromatische Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaster dauren kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker gantz eingeschlossen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conserven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum so lang, insonderheit, wenn sie weichlich und angenehm seyn. Die Elixire dauren, weil sie geistig, viele Jahre, wenn sie anders recht verwahret, daß sie nicht ausrauchen. Die Pflaster dauren kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß sie recht trocken wären. Harte Extracten dauren viel Jahr, und leiden ausser der Dürre nicht leichtlich einen andern Schaden. Brust- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüßlein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht seyn, dauren kaum ein Jahr, die andern auf das höchste zwey Jahr. Die Morsellen halten sich zwar lang, doch ist es besser, man gebrauche frische, insonders, wenn sie aus einfachen Stücken, die leicht schimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn sie gemäßiget seyn, als Mandeln, Sesam-Oel, und von Pimpernüßlein, sonderlich die zum Einnehmen taugen, dauren kaum über ein Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, so aus wohlriechenden Früchten gepresset werden, z. E. aus den Muscaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Destillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen maceriret werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben sehr lange, sonderlich, wenn man sie verwahret, daß sie nicht verrauchen. Säffte die fliessend sind, werden jährlich, die aber etwas hart sind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Syrupe bleiben ein Jahr, zusammen gesetzte und Aromatische über zwey Jahr. Die Salben halten sich fast ein Jahr ꝛc. Die Conservation oder Erhaltung dieser Artzney- oder Apothecker-Waaren betreffend, so lassen sich die Salia am besten in Holtz oder Gläsern an trockenen Oertern; wässerichte Sachen aber in Gläsern oder Krügen erhalten. Gewächse trocknet man im Schatten, und verwahret sie, wenn es wohlriechende seynd, in Büchsen von Linden-Holtz, oder in Gläsern, die ein enges Mundloch haben, und mit einer zinnernen Schraube verwahret seyn. Die Kräuter trocknet man im Schatten, wenn sie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, so daß sie gerne faulen, so müssen sie bey einer grössern Hitze in der Sonnen trocknen, alsdenn thut man sie in holtzerne Kästlein, oder aus saubern groben Papier gemachte Säcke, damit sie nicht staubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in holtzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie deste länger dauren und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchsen oder Körben. Die Wurtzeln in trockener Lufft; die kleinere dünnere, und deren Kräffte durch die Wärme der Sonnen und des Wassers leichtlich weggehen, muß man im Schatten und Wind trocknen, als da sind, Eppich, Fenchel-Wurtz ꝛc. Die gröbere werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da sind Entzian, Alraun ꝛc. Die Rinden behält man in holtzernen Büchsen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Hartze schliesset man ebenfalls an einem trockenen Ort in holtzerne Gefässe, die flüßige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein. Die Balsame thut man in zinnerne Büchsen, oder wohlverwahrte Gläser. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefässe. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morsellen hält man in holtzernen Büchsen. Die Conserven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefässen besser als in Zinn. Die Pflaster und Cerata werden mit einer Blasen, oder in Wachs getunckten Papier umwunden, und in trockenen Büchsen verwahret ꝛc. Doch diese weitläufftigen Anstalten schicken sich vor die wenigsten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigstens 1) nebst denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieses Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verständigen Medicum, nicht aber Quacksalber zu Rathe ziehet, und sich von demselben die Haus-Apothecken vor die gemeinsten Zufälle, nebst einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorschlagen lässet. Ausser diesem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menschlichen Leibe, it. D. Carls Haus-Apothecke brauchen. Die gantz Armen aber können 4) des armen Landmannes Artzt zu Leipzig bey Jacobi gedruckt anschaffen, und sich da Raths erholen. Endlich aber muß man 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum suchen.

Haus-Arbeit, heissen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer sorgfältigen Haus-Mutter zu Hause vorgenommen werden müssen, und denen Feld-Garten- und Weinberge-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh- Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fischerey, Forst- und Weydewerck vorkommenden Verrichtungen entgegen gesetzet sind. Worinnen solche Haus-Arbeiten bestehen, auch wie und zu welcher Zeit dieselben füglich anzustellen, und vorzunehmen seyn, davon wird das zu Ende dieses

dieſes Lexici befindliche Wirtſchafftliche Monats-Buch oder jährliche Haus-Calender, ſattſame Nachricht geben.

Hausbacken Brot oder **Haus-Brot**, ſiehe **Brot**.

Haus-Beſem, ſuche **Beſen**.

Haus-Buch, **Haus-Bücher**, ein Haus-Wirt brauchet verſchiedene Bücher, welche ihm in ſeinen Wirtſchafftlichen Geſchäfften die Hand bieten, und zur Ordnung, Bewahrung, Uiberlegung, und klüglichen Einrichtung derſelben nöthig ſind. Und das werden überhaupt Haus-Bücher, ſo in eine Haus-Bibliotheck gehören, genennet. Es ſind entweder gedruckte oder geſchriebene Bücher. Von denen erſten kan ihm der Herr von Rohr in ſeiner Haushaltungs-Bibliotheck Nachricht geben. Und in dieſem Lexico hat man hin und wieder auch die nöthigen Schrifften angeführet. Die Bibel, das neue Teſtament, Arnds wahres Chriſtenthum, Geſang- und Gebet-Bücher, ſind die vornehmſten. Dieſe letzten könte man zwar entbehren, wenn nicht viele einfältige Leute ſolche Anleitung höchſtnöthig hätten, ſonderlich da die meiſten nicht aus dem Hertzen beten können, und in der einem Haus-Wirt ſo nöthigen Bet-Kunſt ſo unerfahren, weil ſie nicht weit in einem wahren und lebendigen Chriſtenthum gekommen ſind. Feine Einleitungen zum Bibel-Leſen, Erklärung und Betrachtungen über dieſelbe, Anleitungen zur Kinder- und Geſinde-Zucht, die Teutſch abgefaßten Landes-Geſetze, Edicte, Mandate, Policey-Ordnungen, ein gutes Artzeney-Buch, ein Buch von iedem Wirtſchaffts-Geſchäffte, ſo man ſonderlich treibet, oder überhaupt nächſt einem kurtzen zuſammenhangenden Abriß der gantzen Wirtſchaffts-Kunſt, darzu des Hof-Rath und D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wiſſenſchafften dienlich, dieſes allgemeine Lexicon œconomicum, ein Oeconomiſch Journal, dergleichen die Leipziger Sammlungen ſind, ein fein Hand-Rechen-Buch, z. E. Köhlers, oder der allzeit fertige Rechen-Meiſter, ſo bey Geßnern in Leipzig gedruckt. Endlich ein oder mehrere Haushaltungs-Bücher, ſiehe **Haushaltungs-Buch**, gehören auch dazu. Man könte auch die Zeitungen, ein vollſtändiges Buch von der Welt-Geſchichte, wie auch andere Teutſche Hiſtoriſche gute Bücher zu einer ſolchen Bibliotheck eines Haus-Wirts in verſchiedener Abſicht rechnen. Allein ſonderlich hat er verſchiedene geſchriebene und zum Schreiben eingebundene und zubereitete Haus-Bücher nöthig. Denn dieſe machen, nebſt denen Urkunden ſeines Vermögens und ſeiner Wirtſchafftlichen Geſchäffte, dahin Kauff-Briefe, Vermächtniſſe, Erbtheilungen, Vergleiche, Contracte, Schuldverſchreibungen, Acten, Briefe, Grentz-Beziehungen, Protocolle, Qvittungen und Qvittungs-Bücher, Beſtallungen und Nachrichten gehören, gleichſam ſein Wirtſchaffts-Archiv aus, ſo er fein in Ordnung an einem vor Feuer und Waſſer, ſo viel möglich, verwahrten Ort halten, und in denen folgenden Büchern ſich fein nach Nummern und Littern darauf beziehen muß. Solche ſind nun 1) ein Inventarium aller derer jenigen Dinge, damit er erwirbt und wovon er Einkünffte hat, welches ſich denn in ſo viele Theile theilet, ſo verſchiedene Nahmen bekommt, z. E. Haus- Feld- Wieſen- Wald- Vieh- Schiff- und Geſchirr- und Hausraths-Inventaria, Fund- Lager- Fluhr- Erbenzins- und Lehn-Bücher. 2) Die Rechnungen oder das glaubwürdige, theils Hand- theils ordentliche und Haupt-Verzeichniß derer in ſeiner Wirtſchafft vorfallenden Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten an Naturalien und Geld, welches ſich denn auf verſchiedene beſondere Regiſter, Rechnungen, Kerbholtzer, Wochen- und Monats-Zettel, Qvittungen, Verzeichniſſe von activ- und paſſiv-Schulden, ſonderlich aber auf beſondere ſogenannte Schmatter- Hand- oder Tage-Bücher gründet, ſo der Wirt und der, ſo verſchiedene Einnahme und Ausgabe unter ſich zu verrichten hat, darunter auch die Haus-Mutter ein ſolches Haus-Buch hält, beſtändig und täglich gleich fortführet, ja gleichſam die Haus-Stutzen ſind. Eben dieſe werden auch in gantz engem Verſtande, **Haus-Bücher** genennet, daraus alles hernach in die ordentliche und Haupt-Rechnung eingetragen wird. Solche aber ſind zu Dreſden heraus gekommen gedruckte und linirte Formulare mit denen Rubriquen der Theile, Titel und Capitel zu ordentlichen Haupt-Haushaltungs-Rechnungen oder Regiſtern, welche man in groſſen Wirtſchafften bey Aemtern und Ritter-Gütern wohl brauchen kan. In Döplers Rechnungs-Beamten findet man ebenfalls ſolche Formulare. Von Güter- und Aemter-Beſchreibungen oder Inventariis giebt die Amts-Tabelle des frommen und groſſen Fürſtl. Wirts Ernesti, Hertzogen zu Sachſen-Gotha, ein Muſter, welche in Schröters Schatz- und Rent-Kammer, und denen neuen Edit. des Seckendorffiſchen Fürſten-Staats zu finden. Zu denen Haupt-Rechnungen gehören auch 3) General-Extracte, die man fein in eine kurtze Tabelle bringen und alles gleich von ſeiner Wirtſchafft überſehen, ja auch in denen Rechnungen ſelbſt finden kan. Endlich thut 4) ein Haus-Wirt ſonderlich bey weitläufftigen Wirtſchafften wohl, wenn er auch ſeine jährliche Wirtſchaffts-Protocolle führet, und darinn die merckwürdigſten Erfahrungen, Zufälle, Veränderungen, Haupt-Einrichtungen, Uiberlegungen, Uiberſchläge, Wirtſchafftliche Staats, wie auch andere Erleuterungen der Rechnungen und ſeiner Wirtſchafft fein anzeiget und in denen Rechnungen ſich darauf beziehet. Ja dieſes Protocoll kan auch die mündlichen Ordres der Herrſchafft, wenn es ein Verwaltungs-Wirt iſt, in ſich halten, die man fein von ihm kan unterſchreiben laſſen.

Haus- und Land-Wirthſchaffts-Calender, oder **Wirtſchafftliches Monat-Buch** iſt eine kurtz-gefaßte Vorſtellung und Nachricht, was ein fleißiger Haus- und Land-Wirt

das gantze Jahr durch, in einem ieden Monat, sowohl zu Hause, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehölzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, ingleichen bey der Fischerey und Wendewerck, durchgehends zu thun, auch sonsten seiner Gesundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden sich solche wirtschafftliche Calender hin und wieder bey denjenigen Autoribus, welche von der Oeconomie und Haushaltung weitläufftig geschrieben: doch kan man sich nicht in allen Stücken überhaupt und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der anderen einstimmig, dannenhero man vornemlich erst sich bekannt machen soll, zu welcher Zeit und an welchen Ort ein solcher Haus-Calender zusammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man sich seines Orts die darinnen vorgeschriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun ist auch hier zu Ende dieses Lexici zu finden, und hat derselbe diesen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergessen, sondern alles und iedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Gesinde, welches ohnedeme mehrentheils vergessen und nachläßig ist, seine Arbeit angewiesen, auch aufs künfftige, allermeist, wo die ordentliche Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hätten, zu andern Arbeiten Anstalt daraus gemachet werden könne.

Hausen oder Haussen, ist ein grosser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß hinabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Moscau gefangen wird. Er wird, wann er recht ausgewachsen, bis zwölff Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehen Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber grösser, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen noch Gräten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwantz ein grosser holer Knorpel, in stat des Rück-Grads gehet. Der Hausen-Fang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuen an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Haussen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fänget sie mit grossen, aus starcken Seilen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als zundert-klafftrigen Fisch-Garn; so bald man nun wahrnimmt, daß ein solcher grosser Fisch im Netze sey, ziehet man dasselbe gemach einem seichten Orte zu, die Fischer aber suchen Gelegenheit, den Fisch am Bauch mit den Finzern und Nägeln zu kratzen und zu kitzeln, welches ihme so angenehm, daß er stille lieget, und nach Gefallen mit sich umgehen läßt; inzwischen schieben die Fischer dem Hausen einen Strick behend durch die Floß ein, und bey dem Maul heraus, verknüpffen denselben wohl, und ziehen hernach den Fisch mit Gewalt zu Lande, da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und also frisch, entweder Pfund-weise, oder auch wohl gantz verkaufft, oder eingesaltzen und weit verführet wird. Er hält sich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Wasser ist; dahero ihn auch die Fischer in dergleichen Orten am leichtesten finden. Sein Fleisch ist wohlgeschmack, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdies fett, und hat zum öfftern Speck, wie ein Schwein. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wird in Eßig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Bißlein gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs gesotten, und mit demselben einer welschen Nuß groß, Butter in den Fisch-Kessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes dazu gethan wird, ehe hart, als weich siedet; oder wie Cabeliau, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senff-Sosse; in einer gelben Pohlnischen Brühe; oder in einer Pastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt; oder auch auf folgende Art eingemacht. Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmäßige, nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Saltz, leget sie nachgehends in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Eßig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücken Hausen in einen neuen Topff oder Fäßlein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salbey, Lorbeer-Blätter oder Rosmarien darzwischen legen; der Eßig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirr vor der Lufft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine höltzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwan Fingers breit sind; an diese wird ein iedes Stück Hausen angespießt, durch und durch, wie man sonst die Brat-Fische ansteckt, unterdessen setzt man Wasser über das Feuer, saltzet es ziemlich starck, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmahl so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausen-Stücken ein, läßet sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodenn leat man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht betaste, sondern nur bey den durchgesteckten höltzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch lässet man sie abseihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man schon das Saltz weißlicht darauf kleben siehet, denn ohne genugsames Saltz hält er sich nicht, und der Eßig zieht das Saltz schon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein sauber neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und lässet es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch

das Spund-Loch guten scharffen Wein-Eßig darauf, lässet es also verspünden, und behält es in einem guten Keller, oder schickt es über Land, wohin man will, und kan man solchergestalt den Hausen über ein Viertel-Jahr lang gut erhalten; iedoch muß man inzwischen offters durch den Spund zusehen, ob der Eßig nicht mangele, und gleich wieder nachfüllen (denn das Fäßlein ziehet anfangs den Eßig in sich) es muß auch das Fäßlein alle Tage hin und wieder gewältzet werden. Wilt du aber den Hausen angreiffen, so laß das Fäßlein bey dem einen Boden aufschlagen, und ein schönes rundes Bretlein, in der Mitten mit einem starcken langen Zapffen, dabey mans aufheben kan, machen, solches oben auf den Hausen legen, und mit drey oder vier weissen Kiesel-Steinen beschweren, damit der Eßig allezeit über den Hausen gehe: will es aber oben, wie es gerne zu geschehen pfleat, anlauffen und weiß werden, so gieß eines Daumens dick frisches Baum-Oel oben darauf, welches du, wenn du ein Stücke heraus nehmen wilt, vorhero mit einem Schöpff-Löffel herab schöpffen, und gleich hernach wieder darauf giessen must; das heraus genommene Stück aber schwemme mit einem frischen Eßig fein sauber ab, und gieb es hernach auf den Tisch, wie man sonst einen kalten Fisch aufzutragen pflegt. Die so genannte

Hausen-Blase, giebt einen trefflichen festen und zarten Leim, und wird aus der Blase und den knorplichen Rückgrad des Hausen zugerichtet, indem man diese in Stücken zerschneidet, in Wasser zu einem Kleister oder Mus kochet, ehe es kalt wird, in dünne Häutgen und Röllgen oder Kräntzgen formet, welche nachhero nicht nur von denen Buchbindern, Orgelmachern, und andern Künstlern und Handwerckern zu ihrer subtilen und saubern Arbeit, sondern auch von denen Köchen zu ihren meisten Geléen, und von denen Weinhändlern, welche damit die trüben Weine klar zu machen wissen, starck gebraucht werden. Die beste Hausen-Blase muß durchsichtig und weiß seyn, und sich gerne brechen lassen: Will man sie nun stat eines Leimes brauchen, wie denn selbige gedachter massen einen derer stärckesten abgiebet, wird dieselbe klar geschnitten, in Brantwein geweichet, und über Kohlen durch die Wärme aufgelöset. Man kan mit der Hausen-Blase Glas, Porcellin ꝛc. damit zusamen leimen, und sonst auch einen starcken Leim daraus machen. Es heißt auch die recht feine Englische Blase so, welche man auf frische Fleisch-Wunden gleich legen und dieselben sogleich wieder heilen kan. Deswegen führen grosse Herren ein Blätgen davon meist bey sich, und es ist ein geschwindes Haus-Mittel, z. E. wenn man sich in Finger schneidet.

Haus-Frau, ist eigentlich die Frau oder das Weib, welche als des Mannes Gehülfin sich die Versorgung des Haus-Wesens angelegen seyn lässet. Siehe **Frau**. Da aber die Umstände nicht allemahl verstatten wollen, daß dergleichen Personen solche mühsame und oftmahls beschwerliche Verrichtungen selbst über sich nehmen können; als bedienet man sich in denen Städten meist derer Ausgeberinnen oder Haus-Jungfrauen, auf dem Lande aber bey grossen Haushaltungen derer Haus-Mütter und dergleichen, von deren guten und nothwendigen Eigenschafften etwas unter dem Wort: **Ausgeben und Haus-Mutter** erwehnet worden.

Haus-Friede, wird in den Rechten derjenige Schutz und die Sicherheit genennet, welchen ein ieder unter seiner Obrigkeit in seinem Hause oder Wohnung geniesset, so daß sich, ohne Obrigkeitlicher Verordnung, niemand an solcher Person vergreiffen darf. Ja es werden diejenigen, so dergleichen Frieden verletzen, von der Obrigkeit mit willkürlicher und dem Verbrechen nach eingerichteter Straf beleget.

Haus-Fuchs, ist nichts anders als ein gemeiner Eyer-Kuchen, der aus Semmel, Milch, Mehl, Eyer und Butter oder Fett von dem gemeinen Volck auf unterschiedene Art zubereitet wird.

Haus-Genossen, werden nicht nur diejenigen genennet, welche bey einander zusammen in einem Hause, vor Miet-Geld, so der Herr des Hauses bekommt, oder umsonst wohnen, sondern man verstehet auch darunter die, so zu der Gemeinschaft einer vollkommenen Haushaltung gehören, und in eines Lohn und Brote seyn. Siehe **Brötlinge**.

Haus-Geräthe oder Haus-Rath, begreifft in sich alles dasjenige, was zur täglichen Nothdurfft in Stuben, Küchen, Kammern und andern Gemächern gebrauchet wird, oder sonst zu Auszierung eines Hauses vonnöthen ist, und lässet demnach dasselbe gar füglich sich in nothwendigen oder unentbehrlichen, und in überflüßigen oder unnöthigen abtheilen. Zu der ersten Art gehören allerley Tische, Bänck, Stühle, Betten, Bett-Gestelle und Vorhänge, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schränck, Kasten, allerley Tisch- und Küchen-Geschirr an Zinn, Meßing, Kupffer ꝛc. Nechst diesen aber wird auch zu besondern Orten, ja in den zu gewissen Verrichtungen besonders angelegten Häusern, dergleichen Back-Brau-Brenn-Wasch-Häusern u. s. f. ebenfalls besonders Haus-Geräthschafft erfordert, davon an seinem Orte Meldung geschehen. Alles Haus-Geräthe soll nicht nur nach seinen besondern Abtheilungen, in ein richtiges Inventarium iedesmahl gebracht seyn, der Abgang und Zuwachs angemercket und das Inventarium fortgesetzet, sondern auch in einer Haushaltung vornemlich in guter Ordnung gehalten, und nachdeme etwan ein und anders gebrauchet verliehen, oder sonst von seiner ordentlichen

Stelle

Stelle verrücket worden, wiederum an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Ungedult darnach suchen dörffe. Wie denn dieses letzte auch erfordert wird, das Gerähte in acht zu nehmen, zu bewahren, und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hause zu sparen. Denn dazu dienet sonderlich diese Anstalt, daß alles gleich an seinem Ort in bequeme Ordnung wieder gesetzt, geleget, gehänget und gestecket werde.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranstaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Wesens täglich zu besorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allermeist von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertrit, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum Besten des Haus-Herrns handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Person erfordert, daß sie Christlich, sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey. Diese Stücke betreffen nun die durch die Gewohnheit sonderlich dem weiblichen Geschlechte in der Wirtschafft zugetheilten Objecta, Zwecke und Geschäffte, davon schon unter dem Worte: Frau, it. Ehe-Frau, etwas gedacht worden. Allermassen in diesem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieselbe keine Haushälterin oder zu zart, kranck, oder zu vornehm ist, sich um die Haushaltung zu bekümmern, eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zugegen, so wird auch wohl noch von einer solchen Person allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfodert. Von allen diesen Verrichtungen des weiblichen Geschlechts in der Haus-Wirtschafft ist nun an seinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: Frau, aber insgemein davon geredet. Ja vor solche Personen nützet insonderheit dieses œconomische Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Hahn, siehe Hahn.

Haushalten, heißt zwar überhaupt solche Geschäffte treiben, welche mit Geld, Geldes-Werth, Credit und Diensten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurft, Bequemlichkeit u. Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und so gerecht als klüglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man seinen und anderer ihren Zustand, sonderlich was diese betrifft, nach denen verschiedenen Graden der allgemeinen und besondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächsten in Ansehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommner machen möge, und deswegen man die verschiedenen Objecta iedes Geschäffts, die Zwecke, so damit zu erlangen, und die Geschäffte selbst, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretisch, sondern auch aus der Erfahrung, und zwar sonderlich bey demjenigen erlaubten und an sich den göttlichen und menschlichen Gesetzen gemässen Nahrungs-Geschäffte insonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geschlecht, innerliche und äusserliche Kräffte des Leibes und der Seelen, äusserliche Gelegenheit und Umstände, wie auch durch seine Vorgesetzten berufen ist, sehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachsamkeit, Uiberlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem desselben fähigen Zustande seiner Seele, zur wircklichen Ausübung bringen muß. Allein im besondern Verstande, heißt eigentlich Haushalten diese Geschäffte in einem vermittelst der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Gesellschafft, und also in einem daraus entstehenden Hause, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Nahmen des Hausherrns, treiben, und also an stat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in solchem Verstande sagt man: In dem oder jenem Dorfe sind so und so viel Haushaltungen, d. i. Familien, Hauswirtschafften. Und hieraus ist zugleich zu bestimmen, was da sey ein

Haushalter, Oeconomus. Allermassen dieses Wort im weitläufftigen, besondern ja so gar in einem allerbesondersten Verstande, nach dem nehmlich das Wort Haushalten gebrauchet wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verstande bedeutet es eine Person überhaupt, die ein Nahrungs-Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht ist in so weit ein Haushalter, so weit er entweder mit seinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Pferden und dem Dienst seines Herrns als ein Dienst-Bote wirtschafftet, gut oder schlimm haushält. In besonderm Verstande aber kommt dieses Prædicat einem ieglichen Haus-Vater oder Haus-Wirt zu; am allerbesondersten aber wird derjenige verstanden, der eine Haus-Wirtschafft auf dem Lande, sowohl was den Feld-Bau, Wiese-Wache, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken anbetrifft, rechtschaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrschafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch andern Amtes, die Ober-Aufsicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtschafft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schössers, Verwalters, Meyers, Vogts, Amts- oder Korn-Schreibers führen, so soll er gottsfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu strena und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider Gottes Ehre und seiner Herrschafft Interesse

laufenden Fällen ein gerechter und unpartheyischer Richter seyn, oder zum wenigsten der Herrschafft, ohne Ansehen der Person, davon gründlichen und wahrhaften Bericht erstatten; die ihme anvertraute, des Amtes, Ritter-Gutes, oder Vorwercks Gerechtsame betreffende Documenta und Briefschafften, ingleichen die mit denen Unterthanen und Benachbarten getroffene Veralciche, und derer unter ihme stehenden Bedienten und Pachtere. als Jägers, Brauers, Fischers, Zieglers, Schäfers, Schenck-Wirts, Müllers ꝛc. Instructiones, Bestallungen und Contracte sich wohl bekannt machen, und daß aller Orten denenselben ohnverbrüchlich nachgelebet werde, fleißig Achtung geben; die Zins-Gült-Zehend-Dominos-Saat-Heu-Erndte- und Holtz-Register richtig führen; das Inventarium, oder die Verzeichniß alles desjenigen, was ihme im gantzen Amt oder Gute übergeben worden, in guten Stand und Ordnung erhalten selbiges alle Viertel-Jahr richtig durchsehen, und den Ab- und Zugang behörig anmercken; sein Diarium oder Tage-Register nebst andern Manualien treulich und fleißig halten, alle Einnahme und Ausgabe täglich eintragen, u. niemand ohne seiner Herrschafft Beichl, oder seines Amtes Erheischung und Nothdurfft etwas geben. Ja auch nach Befinden ordentliche jährliche Haupt-Rechnung machen und solche ablegen. Siehe Haus-Buch. Er soll auch ferner nach aller Möglichkeit dahin besorget seyn, daß er sich mit getreuem und fleißigen Gesinde versehe, und dasselbige in guter Zucht und Gehorsam halte; das Feld zu rechter Zeit gebührend bestellen lasse, auch sonst andere Feld-Haus- und Stall-Arbeiten fleißig und manierlich anordne. Die Teiche oder Weiher soll er fleißig und zum öftern visitiren, die Dämme, Rechen, Fluder, Zapfen-Ständer, Ein- und Ausflüsse besichtigen, und den sich allenfalls ereignenden Mangel auf das schleunigste repariren und verbessern lassen; ingleichen, daß an dem Gehölze so wohl als an der Wild-Bahn oder Wild-Fuhre, durch widerrechtliche Eingriffe derer Benachbarten, durch heimliche Wildprets-Diebe, durch Abweidung des jungen Holtzes, durch verbotene Gräserey, oder in andere Wege kein Schade geschehe, entweder selbst, oder, weil ihme auf alles Achtung zu geben nicht möglich, durch den Jäger, Flur-Schützen, oder Holtz-Förster, die Gehölze, Heiden und Fluren zum öfftern begehen lassen; zur Sommers-Zeit die Tag-Löhner, Fröhner, Schnitter und Mähder auf den Feldern und Wiesen, auch anderer Orten, wo sie arbeiten; zur Winters-Zeit aber die Drescher in den Scheunen fleissig visitiren und besuchen, und selbsten zusehen, daß man so wohl mit der Arbeit, als dem Getraide treulich umgehe, auch selbiges rein und völlig ausgedroschen werde; zu welchem Ende er öfters etliche Bunde nachdreschen lassen, und nach befundener Faulheit, oder Unachtsamkeit und Betrug, die Drescher zur verdienten Straffe ziehen kan. Er muß sich auch keines weges verdriessen lassen, sowohl bey Tage als bey Nacht, früh und spat, sowohl auf die Fuhr- oder Acker-Knechte, als alles übrige Gesinde gute Achtung zu geben, dieselben offtermahls und unversehens zu visitiren und zu besuchen, ob sie sich in ihrem Geschäffte und vorhabender Arbeit, der Gebühr und Billigkeit nach, verhalten, und nicht etwan mehr zu Schaden als zu Nutzen arbeiten. Er soll er auch sorgfältig darauf bedacht seyn, daß er dem Vieh sein Futter genugsam verschaffe, damit man mit der Fütterung den Winter durch aus langen möge, und sich kein Mangel ereigne: dahero soll er zeitlich einen Uberschlag machen, und nach Befinden, den benothigten Vorrath an Heu, Grummet, Stroh, Schrot, Kleyen, Kraut, Rüben, Möhren, u. a. m. ohngesäumt herbey schaffen; nicht weniger ein wachsames Auge sowohl auf das Vieh, als auch auf das Gesinde haben, alle Tage, sonderlich zur Winters-Zeit, in die Vorwercke Pferde- Rind- und Ziegen-Vieh- Ställe, Schweins-Koben und Schäfereyen, umher gehen, und selbst zusehen, daß das Vieh alles und iedes zu rechter Zeit und nach Nothdurfft gefüttert und getränckt, die Fütterung nicht veruntrauet, oder sonsten durch unfleissiges Gesinde verwahrloset, noch mit Uberfluß und Unrath verschwendet und zu nichte gemachet werde. Hiernächst soll er die Getraid- Heu- und Maltz-Böden, Milch- und Speise-Gewölber, Rauch-Kammern, Keller und Fisch-Kästen, fleißig verschlossen halten, auch das Getraide öfters wenden und umstürtzen: nicht weniger, wo an herrschafftlichen Gebäuden zu haben Nahmen, wie sie wollen, etwas schad- oder mangelhafft, demselben bey Zeiten dafern; bevorab aber die Dächer, Fenster, Laden, Thüren, Schlösser (welche wenigstens alle Viertel-Jahr einmahl fleißig mit Klauen-Fett einzuschmieren) Bänder und Riegel verbessern lassen, damit durch Wetter, Regen, Schnee, Vögel, Ratten, Mäuse und andere Ungeziefer, ingleichen durch ungetreues und diebisches Gesinde kein Schade geschehen möge. Durch die herrschafftlichen Felder, Wiesen und Gehölze, soll er keine neue ungewöhnliche Fuhr-Strassen oder Fuß-Steige machen lassen, auch auf die wilde Fischerey und beiderseits auf die herrschafftlichen Häge-Wasser gute Aufsicht halten, damit die Herrschafft darinnen nicht beeinträchtiget, noch von denen Unterthanen oder andern darinnen gefischet werde. Auf die Fröhner, welche, wo sie nicht selbsten kommen können, gute und tüchtige Leute, und nicht Kinder auf die Arbeit schicken müssen, iedes auch die gesetzte Tage richtig verrichten, und früh zu gebührender Zeit an die Arbeit, auch Abends nicht zu zeitig wiederum davon gehen solle, gute Aufsicht, auch mit denenselben richtige Kerb-Holtzer, und alljährlich ein ordentliches Frohn-Register halten: alle Erb- Haus- Grase- und andere Zinsen, zinsbare Stücken, Pacht- und Schutz-Gelder, und andere Gefälle, so viel nur immer möglich, zu rechter Zeit eintreiben, und

und nicht aufwachsen lassen; iedoch auch, gestalten Umständen nach, mit denenjenigen, so durch Mis-Wachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Gedult zu haben, oder ihnen mit Vorbewust und Einwilligung der Eigenherrschafft einen billigmäßigen Nachlaß angedeihen lassen; dem Gesinde in Speise und Tranck nichts abbrechen, selbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne gnugsam erhebliche Ursachen, ihren Lied-Lohn nicht vorenthalten, nicht weniger dasselbe mit aller Sittsamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will, das Rauche heraus kehren. Er soll auch durch den Pfortner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Gesinde gespeiset und Schlafens-Zeit ist, das Hofe-Thor und die Pforten fleißig verschliessen, und ihme iedesmahl die Schlüssel überantworten lassen, wodurch dem Gesinde das heimliche Auslauffen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und sonsten böse Händel anzustiften, gäntzlich abgeschnitten werden kan. Seine Rechnung soll er, nachdem es seine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder so oft es seiner Herrschafft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch solche nebst der Cassa dergestalt accurat und gewissenhafft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande sey, seiner geführten Administration halber, Red und Antwort zu geben, und seine Cassa ohne Abgang übergeben zu können. Endlich soll er ausser seines Herrn Geschäffte, noch ohne desselben Vorwissen nicht verreisen, noch einige Nächte aus dem Hause bleiben; so es aber auf erhaltene Erlaubniß geschiehet, die ihme anvertraute Haushaltung nicht alleine lassen, sondern getreue Aufseher bestellen, welche nach seiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten lassen; was paßiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihme bey seiner Anheimkunfft von allen ausführlichen und aufrichtigen Bericht erstatten. In Summa, wer den Nahmen eines solchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachsam, redlich, getreu und wahrhaftig seyn, seiner Herrschafft Nutzen und Bestes in alle Wege suchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äusserstem Kräfften und Vermögen abwenden und verhüten, sich alles liederlichen Lebens, auch gottlosen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen seinen Untergebenen zum guten Exempel darstellen, solchenfalls werden sie ihme allen gebührenden Respect und Ehrerbietung, die Herrschafft aber ihme allen guten und geneigten Willen zu erweisen bewogen werden. Allein es läßt sich hier nicht alles so umständlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalten ist ein allgemeiner Begriff gegeben, der sich auf die Oeconomische Wissenschafft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach diesem Begriff ein solcher seyn, der nicht nur Theoretisch und aus Büchern, sondern auch durch Erfahrung nach und nach zu Haushalten weiß und wirklich Haushalten kan, daher man nur bedencken darf, was Haushalten heisse, so werden viel mehrere Eigenschafften daraus hergeleitet werden können. Doch schicken sich auch nicht alle zu diesen Eigenschaften. Ein künfftiger Haushalter muß theils natürliche theils erlangte Gaben und zu der eigentlichen Haushaltung Wissenschafft und Kunst durch verschiedene Dinge vorher zubereitet seyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter, lebhaffter Kopff, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Krafft, wie auch einem gesunden Leib versehen, nicht zu schläffrig und nicht zu hitzig und übereilend in seinen Actionen ist, sich etwas in der Welt umgesehen hat, der teutschen Sprache wenigstens recht mächtig und im Stande ist, ein gut Concept zu machen, einen lateinischen und frantzösischen Terminum verstehet, und das Rechnungs-Wesen inne hat. Nebst einer guten Erkänntniß in der Religion, etwas in der Historie und moralischen Wissenschafften, sonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit gethan haben, ist sehr gut. Wann sich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, so ist es desto besser. Noch vortrefflicher aber ist es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Versuchen und Experimenten der Natur-Lehre, sonderlich in der Natur-Geschichte, von der Erde, denen Pflantzen und denen Thieren hat, in der Auflösung- und Artzeney-Kunst aber nicht gantz unwissend ist, und etwas practisches von der Mathematic, sonderlich der Land-Bau-Kunst und Mechanic verstehet. Wenn er nun solchergestalt zubereitet ist, oder sich unter dem eigentlichen Studio œconomico, zugleich hierinne geschickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, sich eine generale und zusammenhängende Idee von allen œconomischen Stadt- und Land-Wirtschaffts-Geschäfften, wie auch der damit verknüpften Policey zu machen. Denn die Wirtschafftlichen Geschäffte hängen unter sich zusammen. Man kan kein einziges recht gründlich verstehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen, wenigstens einigen Begriff hat. Darauf aber ist es nöthig, daß er insonderheit diejenigen landwirtschafftlichen Geschäffte, welche mit Land-Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeiniglich verknüpfet sind, und also die eigentliche Wirtschaffts-Amtirung, so von Justiz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Jurist erfodert wird, unterschieden sind, gründlicher verstehen lerne, darzu den theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretische, theils practische Anweisung dienlich. Die todte und theoretische Anweisung bekommt man in Büchern und Schrifften, wie denn heut zu tage hierinne alles in teutscher Sprache vorhanden ist. Sie macht es aber nicht aus, ist nicht zulänglich und zuverläßig, und der Zehnte schickt sich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte

können noch eher damit fort kommen. Allein ein solch Subjectum, wie hier betrachtet wird, kan ohne lebendige und mündliche Anweisung wenig daraus lernen: Daher diese höchst nöthig und nützlich ist. Diese lebendige theoretische Anweisung nun solte man auf hohen und niederen œconomischen und vor die politische Jugend, die eben nicht studiren, gleichwohl aber nicht im niedern Stande bleiben will, bekommen können, welche aber noch fehlen und deswegen in denen Leipziger Samlungen, ein umständlicher Entwurff von ihrer Einrichtung zu finden ist. (Siehe das IV Stück n. 4.) Oeconomische Policey- und Cameral-Collegia gehören ebenfalls auf Universitäten theils vor solche, die nicht eben Gelehrte werden, theils vor solche, die als Gelehrte, ein solch Amt, oder sonst einen Dienst verwalten wollen, wo sie nebst der Rechts- und Gottes-Gelahrtheit, auch eigene Haushaltungen, oder eines andern Haushaltung führen müssen. Was die lebendige practische Anweisung anbetrifft, so wird aus selbiger, wenn nicht wenigstens eine von denen iezt gedachten theoretischen, todten oder lebendigen Anweisungen damit verbunden wird, oder vorher gehet, selten ein recht gründlicher Haushalter, wiewohl auch ohne practische Anweisung jene, die Sache nicht ausmachet. Denn diese bestehet darinnen, daß man nach einem solchen gelegten Grund bey einem erfahrnen Haushalter auf einem Gute oder Amte selbst gegenwärtig sey, die Geschäffte sehe, nach denen Regeln untersuche, selbst Hand anlege, und solche unter der Anführung, Erinnerung und Correction, eines erfahrnen Haushalters treibe. Wann nun ein solcher zubereiteter Candidat zu wirtschafftlichen Verwaltungen hernach selbst fein vom kleinen zum grössern in Haushaltungs-Aemtern dienet, so wird durch tägliche Erfahrung, indem man im Haushalten nie auslernen kan, darauf endlich ein recht vortrefflich nützlicher und habiler Haushalter, ja ein particulair Cameraliste, daraus der, wann er gerecht und tugendhafftig dabey ist, oft mehr als 20 Gelehrte Juristen und Advocaten, die nichts von der Wirtschaffts-Amtirerey und der daraus fliessenden Land-Policey verstehen, in einem Staate nützet und zum gemeiner Wohlfahrt beyträget. Man kan aber auch leicht begreiffen, wie viel endlich ein Gelehrter, der die Haushaltung so gelernet hat, cent pro cent nützlicher und geschickter als ein Un- oder Halbgelehrter sey.

Haushaltungs-Kunst oder die Kunst Haus zu halten Oeconomie, Oeconomische Wissenschafft, ist eine practische Wissenschafft, wobey nach der Weisheit, Klugheit und Kunst fast alle gelehrte Wissenschafften auf rechtmässige Nahrungs- oder Wirtschaffts-Geschäffte zu dem Ende appliciret werden, damit man theils insgemein und überhaupt derselben Objecta, Zwecke und die bestimte Art und Weise derer damit anzustellenden Geschäffte, sowohl an sich, als die Hülfs-Personen, Werckzeuge und Vortheile, theils die darunter begriffenen besondern Nahrungs-Geschäffte ihrer eigentlichen Natur und Beschaffenheit nach, erkennen, folglich diejenigen Mittel wissen und zu brauchen lerne, wodurch entweder ein gantzes Land oder aber ein grosser Herr, oder endlich ieder Unterthan, Nothdurfft, Bequemligkeit und Reichthum erlangen, erhalten und zur Beförderung der äusserlichen Glückseligkeit, auf eine geordnete Weise anwenden, verwalten und brauchen könne. Sie erfodert theils Vorbereitungs-Wissenschafften und Hülffs-Mittel, sonderlich wann sie ein Gelehrter studiret, (siehe davon im Art. Haushalter) theils aber begreifft sie verschiedene andere Theile unter sich. Denn sie ist entweder die allgemeine oeconomische Wissenschaft, worinne die ersten und generalsten Sätze der wirtschafftlichen öffentlichen und Privat-Klugheit der Fürsten und Unterthanen vorgetragen werden. Und darum bekümmern sich die Weltweisen in derjenigen moralischen Disciplin, welche von der allgemeinen Klugheit handelt: Oder sie ist die special Oeconomie, welche von denen Haupt-Nahrungs-Geschäfften insbesondere mit Voraussetzung, nicht nur iezgedachter Oeconomiæ generalis, sondern auch vieler anderer Theile der Welt-Weisheit, der Gottes-Rechts- und Artzney-Gelehrsamkeit handelt, folglich als eine gantz besondere practische Wissenschafft zum practischen Leben und zur praxi aller Theile der Gelehrsamkeit anzusehen ist. In so ferne sie nun die Natur und Beschaffenheit, iedes Nahrungs-Geschäffts an sich betrachtet, wie solche ein ieder Privat-Hauswirt verstehen muß, so ist es die oeconomia privata: In so ferne sie aber aus solcher Betrachtung auch zeiget, wie iedes Nahrungs-Geschäffte eines gantzen Landes an sich und in dem Zusammenhange mit andern durch allerhand weise Gesetze und Anstalten so einzurichten, (als welches eben die Policey ist,) damit das Land in florisanten Nahrungs-Zustand gesetzet werde, so heist es oeconomia publica. Und da hieraus zugleich gezeiget wird, wie gute Policey-Gesetze und Anstalten zu erfinden, zu erklären und zu appliciren, ja die alten zu verbessern sind, so entstehet daraus eben die oeconomische Policey-Wissenschafft. Diese alle sind nur die Grund-Wissenschafften von dem 2ten Theile, so von der Oeconomie der Fürsten handelt, welche man die Finanz-Rent- und Cammer-Wissenschafft nennet. Und wenn man alles insonderheit auf dieses hinaus führet, wie ein grosser Herr sein bereitestes Vermögen solcher gestalt gründen, erhalten, vermehren, und dergestalt, theils zum besten seines Staats, theils seines hohen Regenten-Standes und Hauses durch kluge und ordentliche Einnahme und Ausgabe nach gewissen Maximen verwalten soll, damit er allezeit einen jährlichen betrachtungswürdigen Uiberschuß haben möge; so heist solches alles zusammen, das Cameral- oder Finanz-Wesen. Die oeconomia privata specialis

an

sich aber sowohl, als die oeconomia publi- und oeconomische Policey-Wissenschafft ßt sich ferner eintheilen, in die Wissenschafft n der Land-Wirtschafft und Stadt-Wirt- hafft. Die erste handelt von dem Erden- bau über und unter der Erde und der Vieh- ahrung, zeiget auch eigentlich am nächsten, ie man die rohen oder doch nur etwas me Handwerck und Kunst zu mehrer Ver- esserung zubereiteten Güter, dadurch aber eld und gemeinen Credit erlangen, be- ahten und anwenden könne. Daher sie on gantzen Dorffern, Aemtern, Kreisen, andgütern, dem Acker-Garten-Weide- und iesen-Bau, dem Wald-Forst- und Holtzwe- n, dem Bergwercks-Schmeltz-Sied-Saltz- och-Back-Brau- und Mühlenwesen handelt, ernächst aber die zahme und wilde Vieh- ahrung und Zucht, sowohl der vierfüssigen hiere, als des Geflügelten und der Fische- en, theils in der zahmen Haus-Viehzucht, nd Fischeren in Teichen, theils bey der Jagd nd wilden Fischeren, auf diese Weise betrach- et, und iedesmahl die nöthigen besondern olicey-Gesetze und Anstalten angiebt und iget. Die Stadt-Wirtschafft aber, welche e Land-Wirtschafft zum Grunde hat, lehret, ie man die rohen Güter vollkommener ma- hen, Dienste erlangen, befördern und sonder- ch dadurch mehr Geld erwerben, solches ver- ehren, und so gar Geld, als eine Waare kau- en und verkaufen, Geld mit Geld verdienen, a sonderlich Kaufmanns-Credit haben, folg- ich dieses alles erlangen, bewahren, erhalten nd anwenden könne. Daher sie dann von enen Städten, denen Wissenschafften, und ünsten, so ferne solche Erwerbungs-Mittel ind, ferner von Handwerckern, Manufacturen nd Fabriquen, ingleichen von denen Com- nercien, wie auch andern Stadt-Nahrungs- rten handelt.

Haushaltungs-Buch, heisset dasjenige, arinnen die Wissenschafft oder Haushal- ungs-Kunst, wovon im vorigen Artickel ge- andelt worden, entweder nach denen all- emeinsten Sätzen oder alle Theile in einem usammenhang, oder nur einen und andern heil, oder endlich am allerbesondersten die- es und jenes Nahrungs-Geschäffte aus der and- oder Stadt-Wirtschafft lehret. Von llen diesen Schrifften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Rohrs Haushal- tungs-Bibliothec, Naudæi Bibliotheca politi- ca, Bilderbecks Dorff- und Landrecht, in Ditmars Einleitung zum œcon. polic. und Cameral-Wissenschafft, des Rath Zinckens Einleitung zum Cameral-Wissenschafften, in der œconomischen Fama, und in denen Leipziger Samlungen, wie auch hier in diesem Lexico, die nöthigsten und besten, ja auch zum Unterschied die schlechten angegeben, und bekant gemacht. Ja in des Prof. Dietmars und Rath Zinckens iezt gedachten Büchern findet man, die Special-œconomie nach ihren Theilen und nach Art einer Wissenschafft und in einem kurtzen Zusammenhang vorzu- stellen, den Anfang gemacht, da sonst dieselbe wohl am allerwenigsten auf diese Art abgehandelt, und in einem besondern Buche dergestalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geschrieben, damit zufrieden gewesen, daß sie als gute und wohlerfahrne Oeconomi die Sache nur beschrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wissenschafft gehörig zusammen gehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem anderen verbunden, und aus demselben diese und jene Wahrheit zu folgern, vorgetragen worden. Unter denen, die überhaupt von der Land-Oeconomie geschrieben, ist Coleri Haushaltungs-Buch, des Herrn von Hochbergs Unterricht, von adelichen Land- und Feld-Leben, Fischers Oeconomia suburbana, Böcklers nützliche Haus- und Feld-Schule, Hn. Lic. Hoffmanns Klugheit haus- zuhalten, Hr. von Rohrs Einleitung zur Land-Wirtschafft, Strissers Landwirtschafft der Teutschen u. a. m. worzu noch zu zehlen die Lexica Oeconomica, denen sich nunmehro gegenwärtiges zur Seite stellet. In diesem ist man bemühet gewesen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja stündlich, als in der Stadt, soweit die allgemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt-Wirtschafft mit der Land-Wirtschafft zusammenhänget, zu wissen vorkommen kan, zusammen zu tragen, darbey man zuförderst von den Wörtern sowohl, als denen Sachen selbst richtige Erklärung gegeben, dererselben Arten und Eigenschafften, nicht weniger die darneben sich ereignende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflegung, und was sonst noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugefüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachsenden Schaden angeführet, den man sich gewiß davon zu versprechen hat. Von der Stadt-Wirtschafft haben wir noch keine einzige Abhandlung überhaupt. Der einzige D. Becher mit seinem discours von Auf- und Abnehmen der Städte und Länder könte hieher gezogen werden. Sonst aber hat man sehr viel pareiculaire Schrifften, dahin sonderlich fast alle Schrifften des fleißigen Hrn. Hoffrath Marpergers gehören. Siehe den Art. Haus-Buch.

Haushaltungs-Geschäffte, Wirtschaffts- oder Nahrungs-Geschäffte. Ein Geschäfft ist überhaupt eine gewisse determinirte Anwendung seiner Seelen- und Leibes-Kräffte entweder zusammen oder der ersten oder der andern besonders, auf ein gewisses object oder Mittel, um dadurch einen gewissen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander subordinirte Mittel und Zwecke, die müssen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum, oder einen gewissen Theil des vollkommenern Zustandes in Ansehung unsers Vermögens, folglich un-

seres leiblichen Lebens zu erlangen, zu bewahren und anzuwenden. Und eben diese determinirte Anwendung der Kräffte solches zu erlangen, zu erhalten ꝛc. heißt ein Haushaltungs-Geschäffte, oder eine gewisse Art und Weise der Anwendung seiner Kräffte aufs Vermögen zeitliche Güter ꝛc. Diese Objecta und Zwecke sind in dem einigen Worte Vermögen an zeitlichen Gütern, nehmlich Geldes-Wert, Geld, Dienste und Credit, sehr vielerley und darunter begriffen. Und daher sind auch derer Haushaltungs-Geschäffte vielerley; die aber entweder in ihrem Zusammenhang oder iedes an sich, bis auf eine gewisse Einfachheit resolviret und betrachtet werden können. Denn iedes Geschäffte ist entweder eine einzelne Handlung, oder eine aus vielen Handlungen bestehende und vielerley Objecte und Zwecke angehende Handlung. Dieses sind zusammengesetzte, jenes einfache Geschäffte. Wer nun die Wirtschafft lernen will, muß die Natur und Beschaffenheit der Wirtschaffts-Geschäffte, nehmlich ihr Object, Zwecke und die Art und Weise der Anwendung der Leibes- und Seelen-Kräffte, um bey einem Object, z. E. dem Acker, den Zweck, z. E. Früchte zu erlangen, in acht zu nehmen und anzuwenden, deutlich erkennen, damit er solcher gestalt das gantze Nahrungs-Geschäffte, so aus vielen Geschäfften bestehet, in seinem Zusammenhang zu erkennen und auch ihren Unterscheid einzusehen geschickt sey. Derowegen muß das Nahrungs-Geschäffte überhaupt in seine Haupt-Geschäffte, oder dieselben wieder in ihre besondere darinne begriffene Geschäffte, und davon wiederum iedes Geschäffte, so fort analysiret und resolviret werden, bis daß man einen deutlichen und gründlichen Begriff, von der gantzen Wirtschafft sowohl, als eines ieden Haupt-Geschäffte habe, und also die Natur desselben einsehen, d. i. iedes sein Object, sein Zweck und die Art und Weise, seine Kräffte darauf zu wenden, aufs genaueste erkenne. Diese Arten der Wirtschaffts-Geschäffte können nun gar füglich auf drey Haupt-Classen gebracht werden. Nehmlich ein Object und desselben Zweck oder Nutzen zu erlangen, zu bewahren oder in acht zu nehmen, und endlich den Zweck anzuwenden. Siehe noch mehr davon in vorhergehenden Artickeln.

Haus-Herr, wird derjenige genennet, unter dessen Nahmen eine Haushaltung geführet wird, ob schon nicht allezeit diese Person die Veranstaltung und Verordnung hierzu selbst ertheilet, vielweniger eigene Hand anleget.

Haus-Hund, siehe Hund.

Haus-Jungfer, suche Ausgeben.

Haus-Knecht, siehe Knecht.

Haus-Lauch, suche Haus-Wurtz.

Haus-Magd, siehe Magd.

Hausmanns-Kost, heisset eigentlich nur dasjenige Essen, so ein gemeiner Bürger oder Bauer, die an einigen Orten auch Haus-Leute genennet werden, täglich zu genieſſen pfleget, und mehrentheils nur in solchen Arten der Speise bestehet, welche unter den Zugemüsen begriffen, und die er in seiner Haushaltung entweder selbst erbauet, oder doch mit den wenigsten Kosten angeschaffet werden können, auch iedesmahl etwas davon vorräthig, zu seiner Bedürffniß im Hause halten soll. Es ist aber durch den Gebrauch mit diesem Worte so weit kommen, daß man überhaupt eine ordentliche tägliche Mahlzeit, die ein iedweder nach seiner Einrichtung einzunehmen gewohnt, in Ansehung eines besonderen Tractement, worbey auſſerordentliche und mehrere Speisen aufgesetzet werden, auch eine Hausmanns-Kost nennet.

Haus-Mittel, pflegt man ingemein diejenigen Hülffs-Mittel zu nennen, welche bey einem sich ereignenden Zufall, er bestehe in Anwandlung einer Kranckheit, oder in einem Leibes-Schaden, indem man sich geschnitten, gehauen, gestochen, etwas verrencket, oder sonst durch einen Fall beschädiget, sogleich auf frischer That gebrauchet werden sollen, und in einer wohlbestallten Haushaltung, iedesmahl entweder selbst anzutreffen sind, oder doch mit leichter Mühe angeschaffet werden können. Also z. E. Butter, wie sie aus dem Butter-Faß genommen, und noch nicht gesaltzen, heilet vortrefflich alle offene Wunden und Schäden, wenn sie nur darneben fein rein gehalten werden: Vor die Mutter-Beschwerung brauchen arme Leute den Antritt mit etwas abgekochten weissen Haber und rohen, das ist annoch ungestampfften Hirsen in einem alten Geschirr zusammen vermischt, und warm über den Leib in einem Tuch geschlagen, u. s. f. Weil nun viele dergleichen Stücke, deren man in gegenwärtiger Abhandlung mehrere bey einer und der andern Erklärung mit angemercket finden wird, da man solches weiß, in einer Land-Wirtschafft insonderheit nicht mangeln können; so werden diese in Betrachtung des geringen Werthes und des daraus entstehenden Nutzens, vielmahlen den köstlichsten Artzneyen vorgezogen; Und zu solchen Ende ist man bemühet gewesen, an diesem Orte eine weitläufftige Specification nach alphabetischer Ordnung anzuführen, wider welche Kranckheit, Leibes-Gebrechen, und andere üble Zufälle in gegenwärtigem Lexico ein und das andere probate Hülffs-Mittel beschrieben worden, welche entweder in einer wohl eingerichteten Haushaltung, wo nicht selbst erbauet, doch allezeit ohne grosse Kosten zu haben, oder selbst zubereitet werden mögen. Wer demnach z. E. eine Purgantz oder Blutreinigung zu gebrauchen verlanget, kan nur die Worte Blutreinigung und Purgier-Mittel suchen, und sodenn die Titel nachschlagen, dahin er verwiesen worden, so wird er allda bey fleißiger Durchlesung ein Mittel hierzu vorgeschlagen finden.

Augen so dunckel, siehe Augentrost, Rehe.

Augen so hitzig, s. Rittersporn, Rose, Karben-Distel, Käse.

Bauch-Fluß, ſ. Rehe, Roſe, Brombeer-Staude, Hirſch.
Bauch-Würmer, ſ. Rheinfahrn, Ringel-Blume, Roggen.
Blaſen-Stein, ſ. Juden-Stein.
Blattern, ſ. Apffel.
Blutreinigung, ſ. Bachbungen, Bircken-Safft, Hirſch-Brunſt.
Böſer Grind, ſ. Feigen-Baum.
Böſer Kopff, ſ. Andorn.
Böſes Geſchwür zu zeitigen, ſ. Bilſen-Kraut, Roſen-Wurtz, Roßmarien.
Böſes Geſchwür zu heilen, ſiehe Apffel.
Brand, ſ. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Bräune, ſ. Hauswurtz, Hollunder.
Bruſt-Reinigung, ſ. Iſop, Hanff.
Colica, ſ. Hirſch.
Durchlauff, ſiehe Roſen-Wurtz, Heydniſch Wund-Kraut.
Engbrüſtigkeit, ſ. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, ſ. Beyfuß, Hauswurtz, Heidniſch Wundkraut.
Fallende Sucht, ſ. Karpffe.
Feigwartz, ſ. Bad-Stuben-Rus.
Fieber, ſ. Rheinfahrn, Hirſe, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Geſicht, ſ. Rettig.
Flecke im Geſicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, ſ. Rehe, Bircken-Safft.
Flecke blau, wenn man ſich geſtoſſen, ſ. Rheinfahrn, Roßmarien.
Fleiſch-Bruch, ſ. Heuhechel.
Flüſſe des Haupts, ſ. Häring.
Frost-Beulen, ſ. Hirſch.
Gallen-Fieber, ſ. Hirſch-Klee.
Gelbeſucht, ſ. Aſſel-Wurm, Becher.
Geſchwür böſes zu zeitigen, ſ. Bilſen-Kraut, Roſen-Wurtz, Roßmarien.
Geſchwür zu heilen, ſ. Apffel, Hirſch.
Geſchwulſt, ſ. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käſe.
Gicht, ſ. Attich, Gamander.
Grind, ſ. Rohr.
Güldene Ader, ſ. Fette Henne.
Hals-Geſchwür, ſ. Iſop.
Hertz-Beſchwerung, ſ. Hirſch-Creutz.
Hertzſtärckung, ſ. Hirſch.
Hitzige Kranckheit, ſ. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hünner-Augen, ſ. Hauswurtz.
Husten, ſ. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, ſ. Apffel, Hanff.
Kopffweh, ſ. Rheinweide, Roſe, Roſenwurtz, Bachmüntz, Aſſelwurm, Hanff.
Krampff und Reiſſen der Glieder, ſ. Regen-Wurm.
Kupffer im Geſicht, ſ. Apffel-Baum.
Lähmung, ſ. Gamander.
Lagen-Uiberſchlag, ſ. Heide-Korn.
Milтzſucht, ſ. Roßmarien, Hirſch-Klee.
Mundfäule, ſ. Rheinweide.
Mutter-Beſchwerung, ſ. Antritt, Bad-Stuben-Rus, Bibergeil, Rebhun.
Naſen-Bluten, ſ. Fette Henne, Kirſchbaum.
Peſt, ſ. Hanff.
Pocken, ſ. Ringel-Blume.
Podagra, ſ. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käſe.
Purgier-Mittel, ſ. Attig, Rhabarbar.
Reiſſen in Gliedern, ſ. Regen-Wurm.
Rothe im Geſicht, ſ. Apffel-Baum.
Roſe, ſ. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder.
Rothe Ruhr, ſ. Birn, Hirſch, Roggen, Hauswurtz.
Schäden, offene, ſ. Heidniſch Wund-Kraut.
Scharbock, ſ. Regen-Wurm, Biber-Klee.
Schlaff zu befördern, ſ. Bilſem-Kraut, Hauswurtz, Hanff.
Schlagfluß, ſ. Roßmarien.
Schweiß und Harn treibend, ſ. Regenwurm.
Schwindſucht, ſ. Anis, Rohr.
Scorbut, ſ. Rheinfahrn.
Sod, ſ. Ritterſporn, Karpffe.
Stein, ſ. Gürtel-Kraut, Rettig, Ritterſporn, Bacillen, Bircken-Safft, Bohnen, Heuhechel.
Stich von Horniſſen, ſ. Horniſſe.
Taubheit, ſ. Reiger.
Uiberbein, ſ. Hauswurtz.
Warzen, ſ. Riegel-Blum, Bohnen.
Waſſerſucht, ſ. Aſſelwurm, Attich, Regen-Wurm, Rettig, Roßmarien, Häring.
Wunde, alte offene, ſiehe Heidniſch Wund-Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
Wurm im Finger, ſ. Regen-Wurm, Karten-Diſtel.
Wurm im Bauche, ſ. Rheinfahrn.
Zahnfleiſch-Geſchwür oder deſſen Schmertz, ſ. Iſop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln überhaupt ſehr behutſam verfahren, und ſonderlich nur darzu ſchreiten, wenn man keinen ordentlichen und geſchickten Artzt, entweder gleich oder immer haben, oder halten kan, wann das Uibel nicht gleich ſehr groß, ingleichen nur bey plötzlichen und leichten Anfall und den Anfang einer Kranckheit. Man muß ſich hüten, auch andere auſſer dem Hauſe mit Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn daraus wird die ſchädliche Quackſalberey. Ja man thut wohl, daß man ſich auch vorhero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht nöthig iſt, bey geſchickten Aertzten wegen dieſes und jenes Haus-Mittels Raths erholet, und nähern Unterricht von denen beſondern Umſtänden einziehet. Man muß auch das Uibel ſelbſt, dabey man ein Haus-Mittel brauchen will, wohl erkennen, und es nicht mit einem andern verwirren. Man muß genau auf die ſich ereigneten Wirckungen des gebrauchten Haus-Mittels Achtung geben, und, wenn die Sache gefährlich wird, zeitlich zum Artzt fliehen, ſelbigem aber auch gleich melden, was und wie man es gebrauchet hat. Denen Armen giebt der Tractat des armen Landmanns Artzt guten und kurzen Unterricht.

Haus-Mutter, Haus-Wirtin, ist die Gehülffin des Haus-Vaters, und folglich die andere Haupt-Person einer Haus-Wirtschafft, ohne welche dieselbe nicht leicht in guter Ordnung mag angestellet und geführet werden. In Betrachtung der ehelichen Gesellschafft ist diese nicht anders, als die Ehefrau und Mutter anzusehen, in Absicht der Herrschafft und Haushaltung aber selbst, als die Frau vom Hause und Befehlhaberin zu halten. Davon siehe die Artikel Frau, Ehefrau, und dergleichen Artickel. In gantz einem engen Verstande bekommt eine Wirtin den Nahmen einer Mutter, wegen ihrer besondern mütterlichen Rechte und Pflichten, in Ansehung ihrer Familie, oder ihres Hauses. Ihr Recht ist, daß ihr der Ehemann eine gewisse unter ihm und seiner Direction stehende Gewalt in der Kinder- und Gesinde-Zucht einräumet, und ihr Gehorsam verschaffet, ja sie auch nach Unterschied ihrer Capacität bey denen Haushaltungs-Geschäfften sowohl, als der Kinder-Erziehung zu Rathe ziehet, ihr Wort höret, mit ihr in Einigkeit alles, was zu denen gemeinschafftlichen Zwecken ihrer Gesellschafft gehöret, fein überleget, und ihr einen gewissen Respect vor der Familie widmet. Denn es sind gar elende und närrische Begriffe mancher Ehemänner, die ihre Eheweiber darum, daß sie eine eheliche Herrschafft über sie haben, vor Sclaven und Mägde, ja wohl noch geringer ansehen und halten. Doch ist es auch eine Thorheit der Eheweiber, wenn sie um dieser Rechte willen ihren Ehemann nicht vor ihren Herrn in Demuth erkennen wollen. Denn sie muß zwar das Recht haben, mütterlich zu bestrafen, und Zucht-Mittel über Kinder und Gesinde, sonderlich das weibliche Geschlecht, iedoch alles in gewisser Dependentz von dem Haus-Vater auszuüben, nicht aber auch diesen zu straffen. Allein ihre Pflichten, dazu sie als eine Haus-Mutter, nicht etwan nur der Kinder, sondern auch des Gesindes verbunden, sind ebenfalls aus der Idee von einer Mutter, die ihre Kinder liebet, sie zärtlich versorget, aus Liebe nur, und nicht aus Zorn, Eigensinn und Rache, gelinde und nicht als eine Henckerin strafft, und bestraffet, herzuleiten. Sie trachtet also dieselben zu rechter Zeit, ja gehörig zu speisen, in Kranckheiten ihre Wartung und Cur zu veranstalten, vor Gefahr und Schaden zu warnen, sie zu allem guten zu erziehen und zu ermahnen, vor ihre Kleider, Lager, Wäsche, Reinigkeit und dergleichen zu sorgen. Man kan also gar leicht erkennen, warum zu einer guten Haus-Mutter solchergestalt erfodert werde: daß sie sey Gottesfürchtig, züchtig, leutselig, und in diesen sowohl als anderen Christlichen Tugenden dem Gesinde und übrigen unter ihrer Botmäßigkeit stehenden Personen mit einem guten Exempel vorleuchte, auch sie selbst darzu anhalte, und ja nicht allerley Aberglauben, nebst dergleichen darauf sich gründenden üblen Wesen vorzunehmen ihnen verstatte. Nechst diesem muß sie auch häuslich seyn, zu folge dessen soll sie eines theils alles, was zur Haushaltung nöthig, mit Nutzen anschaffen, ja so viel, als ihr möglich, entweder selbst zubereiten oder sonst zu rechter Zeit und in Vorrath besorgen, wie nicht weniger über den Ab- und Zugang ein richtig Verzeichniß führen, andern theils das in Vorrath vorhandene wohl zu verwahren und gehörig anzuwenden suchen; ingleichen alle Mobilien nach einem gleichmäßigen Inventario nebst einer guten Ordnung auch sonst in brauchbarem Stande zu halten, auf Küche, Keller, Vorrath-Gewölbe und dergleichen genaue Aufsicht zu haben gewohnet seyn. Endlich soll diese auch der Ordnung ergeben seyn, damit sie sowohl eine jede Verrichtung zu rechter Zeit und nach denen darzu gehörigen Umständen angebe, und nicht das letzte zuerst vor die Hand nehme, sondern auch jenes alle Geräthschafft und Fahrendes iedes nach seiner Art in brauchbarem Stande erhalte, worzu vornehmlich zu rechnen, daß die Betten fleißig in Acht genommen, die abgeschwärtzte Wäsche an einem gewissen Orte, vor Fäulniß, Mäusen und anderm Schaden verwahret, das schadhaffte darunter hingegen in Zeiten ausgebessert werden möge, u. w. d. m. zu welchen allen ein unermüdeter Fleiß und Wachsamkeit vonnöthen, damit iedes, was sie einmahl in gehöriger Ordnung angegeben, auch richtig ausgeübet und nicht etwa liegen gelassen, oder nur obenhin gemachet werde. Dannenhero soll sie, wo bey einer Haushaltung Vieh-Zucht befindlich, die Ställe fleißig besuchen und zusehen, daß alles wohl gewartet, genutzet, rein gehalten, das Futter nicht verschleudert oder veruntrauet, und in allen Stücken der Nutzen beobachtet werde.

Haus-Rath, begreiffet eben dasjenige, was bereits unter dem Wort Hausgeräthe angeführet worden; wenn nun ein paar neue Ehe-Leuten bey ihrer angetretenen Haushaltung ein und das andere Stücke, so man darinnen benöthiget, zu einem Geschencke verehret wird, so heisset dieses einen Haus-Rath geben, und bedeutet in diesem Fall so viel als ein Hochzeit-Geschencke. Siehe Mobilien.

Haus-Recht, heisset vornehmlich die Herrschafft und Gewalt, in so weit sie einem iedlichen Haus-Vater bey der Einrichtung und Verwaltung des häuslichen Lebens über die Seinen von der Obrigkeit und in Rechten gestattet wird. Vermöge diesen hat er nicht nur allen denen, so in seinem Lohn und Brod sind, zu befehlen, und mit Nachdruck darüber zu halten, daß von solchen Leuten alle ihnen übergebene Arbeit gehörig und zu seinem Nutzen verrichtet werde; sondern es ist ihm auch vergönnet, fremde Personen, so entweder die Seinigen an der Arbeit hindern oder sonst zu seinem Schaden etwas nachtheiliges anrichten wollen, abzuhalten, so daß er in gewissen Fällen Gewalt mit Gewalt vertreiben, und solcher Personen bemächtigen kan, welche den Haus-Frieden zu stören suchen, um solche

er Obrigkeit sodenn zur gebührenden Straffe n die Hände zu liefern. Ubrigens hat er as Recht, Friede in seinem Haus zu gebieen, deshalb Ernst zu brauchen, die Ungeorsamen mit Worten und allenfalls mit elinden Zucht-Mitteln zu bestrafen, und u ihrer Schuldigkeit ernstlich anzuhalten, onderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja u so weit sich seines Eigenthums nach Gefalen zu bedienen, und deshalb in seinem Hause llerhand Anordnung zu machen, zu befehlen nd zu verbieten, so weit solches die gemeine Wohlfahrt und die Gesetze des Staats zulassen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerspenstigen entweder mit allerhand remediis possessionis, oder mit Hülffe der Obrigkeit von sich zu schaffen. Es wäre aber zu wünschen, daß man von Seiten der Policey-Gesetze besser die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böse Gesinde zu brauchen, bestimmen möchte, damit sowohl die Haus-Väter nicht aus Unwissenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Wesen in besserer Ordnung wegen des Gesindes sonderlich gehalten werden konte. Man konte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger massen auch auf das Gesinde ausziehen.

Haussen, siehe Hausen.

Haus-Sperling, suche Sperling.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein legalicher, welcher sein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder ist, insonderheit aber wird derjenige also genennet, der einer weitläufftigen Hauswirtschafft, darbey meistens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befindlich, vorstehet, und in diesem seinem erwehlten Beruff Gottes Segen zu erwerben suchet. Und in so weit findet hier alles dasjenige stat, was unter den Worten Haushalter, Hofmeister, Verwalter und dergleichen bereits weitläufftig angeführet worden. Am allerbesondersten aber hat ein Haus-Wirt diesen Nahmen, wenn er als ein Vater seinen Kindern nach desselben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn seiner gantzen Familie, und also auch seinem Gesinde vorstehet, wie unter dem Artickel Haus-Mutter schon erinnert worden. Am besten aber kan ein Haus-Vater seine Pflichten erkennen, wenn er sich das Verfahren des himmlischen Vaters in seiner grossen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorstellet.

Haus-Uncke, siehe Kröte.

Haus- und Land-Wirtschaffts-Calender, suche Haus-Calender oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein ieder, der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche Haushalter.

Haus-Wirtin, siehe Haus-Mutter.

Haus-Wurtz, Haus-Lauch, ist ein Gewächse, davon man verschiedene Gattungen, sowohl fremde als einheimische hat. Diese sind, die grosse Haus-Wurtz, welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurtz wächset. Ihre Blätter sind fett, dick, safftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefüllter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohle Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander gesetzte Blümlein bringen, deren iedes einem offenen Flachs-Knoten sich vergleichet: Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächset auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft, dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaf. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit samt seiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Uiberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebrauchet wird. Kleine Haus-Wurtzel hat längliche und feiste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschafft. Die kleineste Haus-Wurtzel, so auch Mauer-Pfeffer genennet wird, ist zweyerley: 1) Scharffer Mauer-Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpffe

und

und wacklende Zähne. Die fremde Haus-Wurtzeln, welche ihrer Seltſamkeit halber unter den Schirm-Gewächſen gehalten, und weil ſie die Kälte nicht vertragen können, über Winters in ein lüfftiges Zimmer beygeſetzet werden, ſind Baum-Sedum. Dieſes hat ſehr dicke und vornen als eine Zunge gebildete Blätter, welche an einem Fingers dicken und faſt einer Ellen hohen Stengel wachſen. Die groſſe fremde Haus-Wurtz mit bezähnten Blättern oder Spinngeweb, weil es oben mit einem ſubtilen Gewebe auf eine zierliche Art überzogen iſt. Die groſſe Haus-Wurtz mit rothen Blumen, ſetzet, gleich der vorigen, Fäden oder ein Gewebe oben her. Das Stauden-Sedum, welches einen etwas holtzigen Stengel hat. Die breit-ſtengelige Haus-Wurtz, welch- oben gekrauſet iſt, und ihre Blätter in Geſtalt eines Hahnen-Kammes ausbreitet, auch dahero Sedum criſtatum genennet wird, bringet gelbe Blumen, und wird unter die raren Gewächſe mit gerechnet. Alle dieſe Gattungen Haus-Wurtzen werden zum theil durch die an der Erden hervor kommende Abſetzlinge, oder aber durch Zerreiſſung der Würtzeln fortgepflantzet.

Haut, heiſſet zwar insgemein diejenige Decke, womit ein jedes Thier von der Natur bekleidet und umgeben iſt, insbeſondere aber pfleget man es nur von einigen zahmen und wilden Thieren, als Pferden, Ochſen, Kühen, zahmen und wilden Schweinen, Hirſchen, Wild oder Thieren, Bären und Dachſen zu ſagen. Ein Haus-Vater läßt die Häute von ſeinem geſchlachteten oder gefallenen Vieh behörig gar machen, und durch die Sattler und Riemer zu Zäumen, Kummeten, Wagen-Geſchirren verarbeiten, oder auch Caleſchen davon beſchlagen oder ausbeſſern. Die Bären-Häute, ſo im Winter am beſten, werden, wenn ſie gar gemacht, zu Decken der Reit-Pferde, auch in denen Kutſchen am Boden zur Wärme, auch über die Reiſe-Käſten ſolche vor der Näſſe zu verwahren gebrauchet. Aus denen Dachs-Häuren werden Rantzen und Uiberzüge zum Gewehr gemachet; ingleichen Kummet-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus verfertiget, oder auch Reiſe-Käſten damit beſchlagen. Die Schweins-Häute werden von denen Buchbindern, wegen ihrer Dauerhafftigkeit zu Einbindung groſſer Bücher gebrauchet. Die Hirſch- und Wild-Häute aber geben ſchöne Collete, Hoſen, Handſchuhe ꝛc. und ſind zur Hirſch-Feiſt-Zeit am beſten. Man hat dieſe letztern an einigen Orten denen Jäger- oder Forſt-Meiſtern als ein Accidens gelaſſen, weil man aber wahrgenommen, daß ſolches zu Schmälerung des Herrſchafftlichen Intereſſe Anlaß gegeben, als iſt denenſelben ein gewiſſes an Gelde dafür verordnet worden, dagegen alle Häute nach Hof geliefert werden müſſen.

Hayn-Buche, ſiehe Buchbaum.

Hayn-Butte, ſuche Hage-Butte.

Hebamme, ſiehe Kinder-Mutter.

Hebe-Baum iſt eine dicke und nach ihrer Stärcke proportionirte lange Stange von gutem harten Holtze, welche im gemeinen Leben zu Fortbringung groſſer Laſten von einem Ort zum andern, zu Auf- und Abladung groſſer Stämme, Steine u. d. g. mit ſonderbarem Nutzen gebrauchet werden kan. Man hat an dieſem Mechaniſchen ſehr nützlichen Rüſt-Zeuge ſich drey Puncte einzubilden, einen darinnen der Hebe-Baum ruhet und aufliegt; den andern darinnen man ihn anfaſſet und beweget; den dritten aber womit er an die Laſt, ſo beweget werden ſoll, angedrücket wird. Und nach der Verrückung oder Veränderung dieſer Puncte verhält ſich auch das Vermögen der Kraft zu der Laſt, ſiehe hievon Math. Lexicon Hebel.

Heben, (Gräben-Heben) heiſſet ſo viel als alte verfallene und verſchlemmte Gräben ausräumen und wieder verneuern. ſ. Graben.

Heber, iſt ein bequemes Inſtrument, ſo aus einer von küpffernen oder verzinntem Eiſen-Bleche hohl getriebenen, oder aus Glas geblaſenen Röhre beſtehet, womit man aus denen friſchen und noch nicht angezapften Fäſſern von dem darinnen befindlichen Getränckе nach Belieben ſo viel man will durch das geöffnete Spund-Loch heraus ziehen kan. Man hat deren zweyerley Arten: Die eine beſtehet aus zweyen gemeiniglich in einem rechten Winckel zuſammen geſtoſſenen gleich weiten Stücken, davon das eine länger als das andere, beyde aber ohngefehr in der Stärke eines kleinen Fingers ſind. Wenn man nun aus einem Faſſe ausheben will, ſo ſtecket man das kurtze Ende in das Faß, und ziehet oder ſauget an dem langen ſtarck an, bis einem das Getränckе an den Mund gelauffen kommt, hierauf ſeyckt man es nieder, und läßt es lauffen, bis es genug iſt, hebt ſodann das lange Ende in die Höhe, damit dasjenige, was noch in dem Heber iſt, zurücke in das Faß lauffe, und ziehet ihn folgends ſachte heraus. Die andere Art, welche ein Stech- oder Strich-Heber genannt, und gemeiniglich beym Weine gebraucht wird, iſt eine gerade von Glas geblaſene oder von Blech getriebene hohle Röhre, welche oben in der Weite eines kleinen Fingers eine Oeffnung, oder, wenn ſie in denen blechernen Hebern weiter iſt, einen aufgelöteten und in der Mitten durchlochten Deckel hat, folgends in der Länge von einer halben Elle oder drüber immer weiter wird, bis es unten, gleich einer kleinen Hand-Sprütze, in ein dünnes Röhrlein ausläuffet. Wenn man nun einen ſolchen Heber in das Faß ſteckt, ſo ſteiget das Getränckе darinnen ſo hoch, als es auſſen um den Heber herum iſt, darauf druckt man das obere Löchlein mit dem Daumen zu, ſo kan kein Tropffen heraus lauffen, bis man den Heber über ein Glas oder andern Gefäſſe gehalten, und den Daumen von dem obern Loche hinweg gethan. Mehrere Erläuterung hievon, wie auch andere Arten dieſer nützlichen Inſtrumenten, nebſt derſelben

ſachen.

sachen dieser gewöhnlichen Wirckungen findet man im Math. Lexico.

Hechel, ist ein Instrument, mit welchem sowohl der Hanff, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgesondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es bestehet solche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eisernen Drat-Spitzen durchschlagenen und versehenen Stücklein Blech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben aufgenagelten höltzernen Backen, feste gemachet ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nemlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spitzen sehr genau bey einander stehen.

Hecheln, heisset den Hanff oder Flachs durch die Hecheln ziehen, und dieselben also durch Absonderung des groben Zeuges, nemlich der Scheben und des Werckes von dem guten Hanff oder Flachs rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn solches durch die kurtz vorher beschriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geschehen, wird das Werck geschüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemachet und in Wickel zusammmen gerollet, der Flachs und Hanf aber zu Reisten (Knocken, Kauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Hechel-Bänck, ist ein von Holtze lang und schmal erbauetes Gestelle, worauf die Hecheln feste gemachet sind.

Hechse oder Hesse, heisset das hinterste Bein an den Schöps- und andern Keulen, so von einigen auch Flegel-Kappe genennet wird, weil es mit dieser einige Aehnlichkeit; sonst heisset es auch das Mäade-Bein, indem dieses allermeist denen Mägden von der Herrschafft überlassen, und auch bey Zerlegung des Bratens allezeit bey Seite geleget wird.

Hecht, ist ein bekannter Fisch, welcher sich in süssen Wassern, als Seen, Teichen und Flüssen aufhält, und wo er nur genugsamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fischen am leichtesten über sich kommt, auch sowohl zu einer ansehnlichen Stärcke und Grösse, als zu einem hohen Alter gelanget, wo er anders Friede hat; gestalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedencket, der Schnee-weiß gewesen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in seiner Speyerischen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehen Fuß lang gewesen, und, wie man aus der Schrifft des angehängten kupfernen Ringes ersehen, von Kayser Friederico II im Jahr Christi 1230 in dieses Wasser gesetzet worden, folglich darinnen zwey hundert und sieben und sechtzig Jahr gestanden. Er soll dreyhundert und funfzig Pfund gewogen haben, und dem damaligen Churfürsten zu Heydelberg geschickt worden seyn. Es ist aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fisch, der sonderlich in denen Teichen grossen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasser-Wolf nennen, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolf im Walde mit andern Thieren umgehet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange spitzige Zähne, einen schmalen und rahuen Leib, einen platten und schwärtzlichten Rücken, grau gestreiffte Seiten und einen weissen Bauch. Er gehöret mit unter die schuppichten Fische, und hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch, so daß es auch denen Patienten zu essen verstattet ist, und schicket sich vor anderem Fisch-Fleisch zu unterschiedlichen niedlichen Arten der Speisen als Saucisen, kleinen Würstgen u. s. f. wie unten am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; absonderlich wird seine Leber vor ein Lecker-Bißlein gehalten, und dahero bey den grossen Hechten gehackt, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinnen der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum geleget. Der Grösse nach werden die Hechte eingetheilet in grosse oder Haupt-Hechte; Mittel- oder Schüssel-Hechte, und in kleine oder Gras-Hechte. Unter diesen wird die Mittel-Gattung am mehresten æstimiret, und solcher im Februario, da die Hechte vor andern Zeiten am fettesten und wohlgeschmacktesten zu seyn pflegen, auf das sorgfältigste nachgetrachtet. Am schlechtesten aber sind sie im Mertzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem starcken Nach-Winter sich bis in den April hinaus verschiebet) dahero man sie, wie alle andere laichende Fische zu solcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe lassen soll. Die Fischer nennen sie alsdenn Mertz- oder Poggen- (Padden-) Hechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen (Padden) oder Frösche fangen, die aber früher und nahmentlich im Februario laichen, heisset man Hornungs-Hechte, welche um ein ziemliches besser als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden sie in See- Teich- und Strohm-Hechte eingetheilet, und unter diesen, die so in Flüssen gefangen werden, denen See- und Teich-Hechten, gleichwie die Milchner allezeit denen Rögnern, und die frischen denen eingesalzenen Hechten vorgezogen. Weil dieser schlimme Gast nicht nur geringere und kleinere Fische, als er selbsten ist, angreiffet, sondern auch der grössern nicht verschonet, und, ob er sie schon nicht auf einmahl verzehren kan, sie doch zu Schanden beißt, und nach und nach auffrißt, absonderlich aber mit der Karpfen-Brut in denen Teichen übel Haus hält, als hat man sich wohl vorzusehen, daß man ihn nicht in die Karpfen-Teiche, sondern in beson-

besondere vor ihn anständige Hecht-Teiche setze. Jedoch wo ein Karpfen-Teich mit Fischen überhäufft ist, und sich vielleicht Karauschen, Schleyen, Rothaugen, Weißfische und dergleichen darinnen befinden, welche vor sich und ihre Brut nicht genugsame Nahrung haben, und dahero den Karpfen das Ihrige wegnehmen würden, da kan man mit grossem Nutzen die Hechte in den Teich einwerffen, denn sie räumen hurtig auf, leeren den Teich, und weil sie ohnedem einen Uiberfluß zu naschen vor sich finden, so wagen und vergreiffen sie sich nicht gerne an den grossen Karpfen. Wo aber der Teich künfftig wieder abgelassen, und die Hechte neben den andern Fischen heraus gefangen werden, muß man zusehen, daß sich kein Hechtlein darinnen verhalte, denn sonsten möchte die Brut, so künftig hinein gesetzet werden sollte, nicht wohl zu recht kommen können. Sie werden mit Wathen oder Zug-Garnen, Hamen, Wurf-Garnen und Reussen, ingleichen mit Angeln und Nacht-Schnüren gefangen, wiewohl sie auch Winters-Zeit unter dem Eise, mit dem Eis-Netze heraus gelanget werden. Siehe Eis-fischerey. So kan man sie auch im Martio, da sie hoch und stille stehen, leicht mit Kugeln schiessen, oder mit einer Schlingen an einer langen Stangen heraus rücken. Wenn man auf die Hechte angeln will, so muß der Angel-Haacken an einem halbelligten Kettlein oder Stücke Drat, und dieser alsdenn erst an die Angel-Schnure befestiget seyn, denn sonsten hauet der Hecht die Schnur mit den Zähnen entzwey. Wo die Hechte in grosser Menge gefangen werden, pfleget man sie einzusaltzen und in Tonnen zu schlagen, wiewohl sie nicht so beliebet sind als die frischen. Diese aber werden auf vielerley Arten zugerichtet, wie bald mit mehrerm angeführet werden soll. Aus denen Beinen des Hecht-Kopffs wollen etliche curieuse Leute die vornehmsten Werckzeuge, so bey der Creutzigung Christi vorgekommen, heraus bringen. In der Artzney haben viel Stücke vom Hechte einen herrlichen Nutzen, doch müssen solche frisch und keine Reliqvien von der Tafel seyn. Und zwar werden die Hecht-Zähne und Hecht-Kiefer, weil sie das gestockte Geblüt auflösen, und die Säure des Magens benehmen, pulverisirt und ein halb bis ganzes Qvintlein eingenommen, wider das Seitenstechen sehr gerühmet; eben dieses Pulver eingestreuet, trocknet die Wunden und heilet das Gliedwasser. Das Creutzförmige Bein soll wider die fallende Sucht und Zauberey dienlich seyn; die Galle aber die Augen-Flecken vertreiben. Wer drey solcher Hecht-Gallen einnimmt, oder das Hertz einem lebendigen Hecht aus dem Leibe reißt, und isset, den Hecht aber wieder ins Wasser lässet, der soll des Fiebers qvitt werden. Denen Kindern, so mit dem Husten geplagt sind, und nicht schlafen können, pfleget man das Fette gegen das Feuer auf die Fuß-Sohlen zu streichen, und ihnen damit Hülfe und Ruhe zu verschaffen.

In der Küchen werden die Hechte starck gebrauchet, und auf vielfältige Art zugerichtet, da denn die Vorbereitung darinnen bestehet, daß man denselben den Bauch aufreisset, das Eingeweide heraus nimmet, und so es Haupt- oder auch ansehnliche Mittel-Hechte, reiset man sie ferner durch den gantzen Leib am Rückgrad hinunter, schneidet Stücker daraus, so viel von nöthen, wäschet solche sauber aus, und besprenget sie mit Eßig; bey denen kleinen Hechten aber werden gemeiniglich die Köpfe gantz gelassen und solche aufgeschwartzet, hierauf setzet man Wasser, so genugsam abgesaltzen, in einem Fisch-Kessel übers Feuer, wenn es siedet, leget man den Hecht hinein, und lässet ihn fein gehling übersieden, wenn er genug gesotten, hebt man ihn vom Feuer, sprenget kaltes Wasser darüber, und decket Papier darauf, daß der Braden nicht davon gehet, so ist er schön blau gesotten. Bey dem Anrichten wird ihm die Leber ins Maul gegeben, und etwas Eßig darzu aufgesetzet. Uiber den auf nur beschriebene Art blau gesottenen Hecht können auch nachgesetzte Arten von Sossen oder Brühen angerichtet werden: Mit Rahm-Sosse: hierzu wird ein Nösel oder mehr Rahm genommen und gesotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyer-Dottern nebst einer Messer-Spitzen rohes Mehl klar gequirlt, dieser daran gegossen und in Acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, worzu noch ein Stücke Butter und etwas Muscaten-Blüthen kommen. Diese Brühe giesset man über die ordentlich angerichteten blau gesottenen Hechte, lässets auf dem Kohl-Feuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber; so man will, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einige pflegen zu nur beschriebener Brühe einen Löffel voll Kümmel zu werffen, der zuvor mit einem Schneide-Messer klein geschnitten worden, und lassen solches ein wenig stehen, ehe sie anrichten. Mit einer gelben Brühe auf Pohlnisch: Kochet in Petersilien-Wasser oder Fleisch-Brühe gantz klein geschnittene Zwiebeln und Borsdörffer-Aepffel nebst geriebener Semmel, wiewohl statt der Aepffel auch nur weiß eingebrannt Mehl genommen werden kan, wenn dieses geschehen, so streichet es durch ein Haar-Tuch oder Durchschlag in einen Tiegel, giesset Wein und Eßig darein, werffet auch Zucker, grosse und kleine Rosinen, iedes eine Hand voll dazu, ingleichen länglicht geschnittene Mandeln, Citronen-Scheler und Scheiben, Saffran, Ingber und ein Stücke Butter, setzet es übers Kohl-Feuer, und lasset es durch einander kochen, da denn der abgesottene Hecht darein geleget wird, daß er sich durchziehe, nur ist darauf zu sehen, daß die Brühe auch recht piquant sey, denn wenn Säure und Süsse recht unter einander gemischet werden, giebt dieses den besten Geschmack. Bey dem Anrichten leget man die Hecht-Stückgen fein sauber in die Schüssel, den Kopf mit der Leber im Maul

i die Mitte, und schüttet die Brühe also darber her, daß das Gewürtz zusamt den Citroen wohl zu sehen, und bestreuet es nochmahl mit Zucker. **Mit Wein und kleinen Rosinen:** Man setzet Wein und Petersilien-Wasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, viel kleine Rosinen, Citronen-Scheler, Saffran, Zucker und ein Stücke Butter darein, lässet es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke werde, alsdenn leget man den Hecht darein, lässt selben eine weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich ziehe, bey dem Anrichten aber drückt man Citronen-Saft darauf. **Mit Sardellen:** Hierzu wässert man 5 bis 6 Sardellen, wäschet sie reine, ziehet ihnen das Fleisch von Gräten, hacket selbiges gantz klein und befeuchtet es mit etlichen Tropffen Brühe oder Wein. Hierauf schüttet man solches in ein verzinnet Casserol, schläget 6 bis 7 Eyer-Dottern darzu, thut ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messer-Spitze Mehl hinein, und rühret solches mit etlichen Löffeln Wein ab, setzet es auf Kohlen, da man vorhero noch etwas Wein und Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser nebst Citronen-Scheiern und Muscaten-Blüthen daran gethan. Es muß aber mit einem blechernen Schöpf-Löffel stets umgegossen werden, bis es beginnet dicke zu werden, da man denn, so bald es kochen will, gleich einen Löffel kaltes Wasser hinzu giesset, sonst laufft es zusammen. Endlich kan diese Brühe über die Hechte angerichtet und ein wenig zerlassene Butter darein gesprenget werden: Oder man röstet einen Löffel voll Mehl in heisser Butter ein wenig gelb, und rühret die zurecht gemachte Sardellen darein, giesset auch Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas guten Wein darzu, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und Ingber, leget noch ein Stückgen Butter nebst Citronen-Scheler darzu, und lässets also kochen. Letztlich leget man den abgesottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an sich ziehe, und richtet ihn wie gewöhnlich an. Einige rösten das Mehl recht Castanien-braun, und nehmen an stat der rohen Butter auch braun gemachte Butter, da denn die Hechte vorhero müssen abgeschupet seyn, wiewohl nach eines ieden Belieben sie auch bey vorigen Brühen können abgeschupet werden. Andere nehmen auch an der Sardellen stat Capern. **Mit zerlassener Butter:** Weil man den abgesottenen Hecht anrichtet, lässet man ein halb Pfund Butter zergehen, und giesset dieselbe darüber, streuet klein gehackte Petersilie nebst Muscaten-Blüthen daran, und setzt die Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, daß alles fein warm bleibe s. i. g. Wer Belieben dazu hat, lässet auf einen Teller Meerrettig reiben, und nimmt bey dem Vorlegen iedesmahl einen Löffel voll rohen Meerrettig, und von der zerlassenen Butter ein paar Löffel, daß derselbe seine Schärffe verliere, und giesset dieses über den Hecht: Oder man lässet Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und gehackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu und lässets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusammen lauffe. **Mit Steck-Rüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Sossen, werden gemeiniglich zuförderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gesotten. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmaltz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirfft er einen Gischt über sich. sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jehling und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, giesset Petersilien-Wasser darauf, und lässet es kochen, würtzet es mit Saltz, Ingber und Muscaten-Blüthen, leget den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn je mahliger es kocht, je schmackhafter das Essen wird: Oder man setzet die scheiblicht geschnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und lässet es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. **Mit weissen Rüben:** diese werden geschälet und geschnitten wie Nudeln, mit siedendem Wasser gebrennet, und nachdem es wieder davon geseihet worden, thut man sie in einen Tiegel, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, setzet es auf das Kohl-Feuer und lässt es kochen, endlich leget man den abgesottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben also verfähret man auch, wenn man Scheiben-weis geschnittene Petersilien-Wurtzeln daran geben will. **Mit Austern:** Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey quer Finger breit, giesset siedend heiß Wasser auf selbigen, und lässet ihn eine weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar gantze Zwiebeln daran, saltzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und lässet es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man frische Austern oder auch Fäßaens-Austern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, giesset ein wenig Wein und Brühe daran, und läßt es abermahl verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereitet

folgen-

folgende Conis: Es wird nemlich ein Stücke gebratener Hecht, ingleichen ein paar Austern nebst Muscaten-Blüthen und einem Stücke Butter in einem Mörser gestossen, das Gestossene hernach in Petersilien-Wasser oder Brühe aufgekochet, und durch ein Haar-Tuch gestrichen: diese Brühe nun an den gedämpften Hecht gegossen, und auf Kohlen noch eine weile gekocht, s. i. q. Gedämpft auf einer Schüssel mit Citronen: Wenn der Hecht, wie kurtz vorher beschrieben, gerissen, zerstücket und gebrennet, auch eine Schüssel dick mit ausgewaschener Butter bestrichen, besprenget man denselben mit etwas Saltz, und leget solchen in die Schüssel, thut Citronen-Scheler und Muscaten-Blüthen daran, und lässet ihn also wohl zugedecket über einem Kohl-Feuer eine Zeit dämpfen; hierauf wirft man eine gantze Zwiebel daran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel hinzu, giesset ein paar Löffel Wein darein, und läßt es nochmahls eine weile dämpfen. Bey dem Anrichten werden Muscaten-Blüthen darauf gestreuet, und viel Citronen-Saft darein gedrücket. Mit unreiffen Weintrauben: Man siedet und schupet den Hecht, und schneidet solchen in feine kleine Stückgen. Hierauf lieset man von unreiffen Weintrauben die Beeren, thut dieselben in Butter über das Feuer, und lässet sie eine weile dämpfen, alsdenn giesset man süssen Wein darauf, und thut noch Zucker hinein, daß es recht piquant schmecke, leget endlich den abgesottenen Hecht hinein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, klar geriebene und in Butter geröstete Semmel auch darzu, daß die Sosse etwas dicke werde. Bey dem Anrichten wird Zucker und Zimmet darüber gestreuet. Mit Muscheln: Man lässet Muscheln in zergangener Butter eine Zeit über dem Feuer paßiren, alsdenn giesset man Brühe zu, wirfft Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler hinein, lässet es aber nicht lange kochen; nach diesen nimmt man 4 bis 5 Eyer-Dottern, qvirlt sie mit ein wenig Wein klar, gießt die Brühe von den Muscheln daran, rühret es, daß es nicht zusammen lauffe, und schüttet es wieder an die Muscheln, und läßt es vom Feuer. Hierauf wird der Hecht ordentlich angerichtet, die Brühe mit den Muscheln darüber gethan, und die Schüssel auf ein Kohl-Feuer gesetzet, daß der Hecht sich durchwärme, nur darf es nicht kochen. Mit Nelcken- oder Stock-Schwämmen: Man schupet ein paar Mittel-Hechte, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet ihnen kleine Kerbigen über den gantzen Leib, und siedet sie ab. Darnach weichet man Stock- oder Nelcken-Schwämme einige Zeit in Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser, und drucket sie zuletzt wieder aus, setzet sie mit einem Stücke Butter über das Feuer, und lässet sie so lange paßiren, bis die Butter recht zerschmolzen, alsdenn wird Brühe darzu gegossen, daß die Schwämme ferner recht kochen, worzu die Hechte nebst Muscaten-Blüthen auch zu legen. Endlich werden die Hecht-Lebern, ein paar hart gesottene Eyer-Dottern, ein Stückgen Butter und Muscaten-Nuß in einem Morser klar gerieben, die Brühe von den Schwämmen, nachdem sie durchgeseihet, daran gequirlt und durch ein Haar-Tuch wieder an die Hechte gegossen, daß es vollends mit diesen koche. Mit Senff-Brühe: Hierzu werden die Hechte geschupet, in Stücke geschnitten und gesotten. Inzwischen bräunet man ein paar Messer-Spitzen Mehl in Butter fein Castanien-braun, giesset ein halb Nösel guten Senff darein, ingleichen Rindfleisch-Brühe und Wein, worzu noch Zucker, Citronen-Scheler und dergleichen Scheiben kommen, und lässet solches kochen; endlich wird der abgesottene Hecht auch hinein gelegt, und soll alles zusammen noch ein wenig dämpfen. Wolte man diese Brühe weiß machen, so darf nur das Mehl und die Butter nicht zu braun seyn. Wäre sie aber bey dem Anrichten noch zu mager, kan noch ein wenig Butter zugesetzet werden. Auch lässet sich diese Brühe bey gebackenen und gebratenen Hechten gleichfalls gebrauchen. Mit Krebsen, Carfiol und Klösgen: Wenn der Hecht geschupet und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey qver Finger breite Stückgen daraus, saltzet diese ein wenig und streichet solche durch die Hand fein treug ab; hierauf setzet man diese Stückgen mit Butter, Muscaten- und Citronen-Schelern über das Feuer, und lässet sie eine weile paßiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach leget man ausgebrochene Krebse und Carfiol darzu, nicht weniger Klöse vom Hecht, siehe Klos, nach dem sie vorhero in Wasser oder Fleisch-Brühe angelauffen, giesset eine gute Gelee darauf, und lässet es beym Feuer also mit einander kochen. In Ermangelung der Gelee streuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirfft Muscaten-Blüthen nebst einer gantzen Zwiebel daran, und läßt die Brühe fein dicke einkochen. Mit Morgeln und gebackenen Klösen: Nachdem man mit dem Hechte, wie gleich ietzo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer gantzen Zwiebel eine Zeit in Butter paßiret, weichet man Morgeln, die aber vorhero etliche mahl gewässert und vom Sand wohl gereiniget, in Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser, drucket sie hernach aus, und lässet etwas davon an den Hecht lauffen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und machet Klöse von selbigen oder Strützelchen, diese bestreuet man ein wenig mit Mehl, bäcket sie aus Schmaltz fein Gold-gelb, und thut sie auch an den Hecht, und giesset eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieser qvirlt man braun Mehl an die Brühe, lässets durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzet solchen ans Feuer, und lässet es kochen, bis es genug ist. Diese und kurtz vorher stehende Zurichtungen können zusammen in ein Essen gebracht, und mit allen den beschriebenen Speciebus, ja noch mit mehrern, z. E. Artischocken-Böden und dergleichen,

chen, vereinbaret, auch in eine Paſtete geſchlagen werden, denn je mehr Sachen in einer Potage oder vermiſchten Speiſe, je ſchöner iſt ſie anzurichten, und kan demnach ein jeder geſchickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulaſſen will. Angeſchlagener Hecht wird erſt geſchupet, ihm die Haut abgezogen, das Eingeweide heraus genommen, das Fleiſch von den Gräten herunter geloſet, ſo daß nur Kopff und Schwantz hangen bleibet, alsdenn ſchneidet man das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, miſchet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Morſel, wirfft daran zugleich Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen, Jngber und ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, in Stücke ausgewaſchene Butter, zwey gantze Eyer und 6 Stücke gerührte Eyer, wie man ſie zu eſſen pfleget, ſaltzet es ſo viel nöthig, und ſtoſſet dieſes alles durch einander, daß es recht klar werde, wozu einige noch abgekochte Nieren-Stollen nehmen. Wenn nun das Hecht-Gerippe mit Eyern beſtrichen, ſchläget man dieſe gedachte Farce an daſſelbe, und formiret ſie ſo gut man kan, und ſtreichet ſie endlich mit einem warmen Meſſer glatt zu, beſtreichet ſodenn das Angeſchlagene mit Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter darüber her, beſtreuet es mit klar geriebener Semmel, leget es in eine mit Butter beſtrichene Pfanne, und läſſet ſolches fein mählig backen. Wenn es bald gar, beſtecket man ſelbigen mit abgezogenen Pinien, und läßt ihn vollend backen. Dergleichen Hecht kan in kurtz vorher ſtehender Potage gebraucht, oder mit der daſelbſt beſchriebenen Brühe gemacht, oder nur mit brauner Butter angerichtet werden. **Mit Pomerantzen oder Apel de Sina:** Wenn die Hechte geſchupet und in Saltz-Waſſer abgeſotten, beſchmieret man eine Schüſſel mit Butter, ſtreuet geriebene Semmel, Pomerantzen-Scheler und Muſcaten-Blüthen darauf, leget den Hecht darein, und wirfft eine gantze Zwiebel daran. Hierauf ſchneidet man eine ſüſſe Pomerantze oder Apel de Sina in Scheiben, leget ſie an den Hecht, gieſſet Wein und Brühe darauf, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer und läſſets kochen. Solte aber über Vermuthen das nicht dick genug ſeyn, rühret man ein paar Eyer-Dottern mit einem Löffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, gieſſet von der Brühe, ſo auf dem Hechte iſt, darzu, rühret es wohl, daß es nicht zuſammen lauffe; die abgezogene Brühe gieſſet man nun wieder an den Hecht, und ſtreuet bey dem Anrichten geſchnittene Pomerantzen-Schalen darüber. **Mit ſauren Limonien:** So die Hechte abgeſotten, ſie mögen geſchupet ſeyn oder nicht, ſetzet man Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel und weiß eingebraunt Mehl, Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, Wein, Brühe und ein wenig Saffran darein. Hernach nimmt man eine eingeſaltzene Limonie, ſchneidet dieſe Scheiben-weis, leget ſolche in altes Waſſer, daß ſich das Saltz etwas ausziehe, thut dieſe hernach in die beſchriebene Brühe zuſamt dem Hechte, und läſſet es beyſammen auf einem gelinden Feuer kochen. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geſchupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geſchnitten, ein wenig geſaltzen und eine weile darinnen liegen gelaſſen. Jnzwiſchen ſetzet man Butter ans Feuer, trocknet erſt den Hecht recht ab, und leget ihn in die heiſſe Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geſchnittenen Knoblauch beſonders über den Hecht, würtzet dieſen mit Jngber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es gantz klar, und läßt es hernach durch einen Durchſchlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbs-Brühe:** Erſt ſchupet, reiſſet und ſiedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man ſchöne weiſſe Erbſen, ſtreichet ſie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Jngber und Muſcaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es alſo zuſammen. Bey dem Anrichten ſtreuet man würfflich geſchnittene und in Butter Gold-gelb geröſtete Semmel darüber. **Gepflückte Hechte** werden alſo zubereitet: Man ziehet einem friſch abgeſottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerſtücket ihn in kleine Biſſen, und leget ihn ordentlich in eine Schüſſel, und nachdem man ausgewaſchene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch ſo viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, ſo läſſet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket ſolches mit einer Schüſſel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An ſtat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn ſie vorhero gewäſſert, wieder ausgewaſchen, und ihnen das Fleiſch von Gräten abgeloſet, welches alsdenn gantz klein geſchnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. **Geſpickt** werden auch die mittelmäſſigen Hechte, indem man ſie ſchupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz ſubtil ſchneidet, und wechſelsweis mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in ſie ſpicket, ſodenn ſprenget man ſie ein wenig mit Saltz ein, bratet ſie an einem Spieß fein ſauber, begieſſet ſie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtrieffenden Safft und Butter fleiſſig auf. Uiber dieſe gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebſt ein wenig geriebener Semmel, gieſſet auch Wein und Brühe darzu, und läſſet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber gieſſet man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandel-Meerrettig:** Hierzu wird der Hecht geſchu-

geschuppet und gerissen, auch über den gantzen Leib gekerbet, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geschnitten, die man saltzet und eine weile in dem Saltz liegen lässet. Hierauf trocknet man die Hecht-Stücklein wieder ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, und bäcket sie fein hart aus heissem Schmaltz. Hiernechst setzt man ein Nösel Rahm zum Feuer, reibt rein geputzten Meerrettig, stößt ein Viertel Mandeln und auch so viel Zucker, und rühret dieses nebst dem Meerrettig, wie auch ein Stücke Butter hinein, und richtet sodenn solches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlassene Butter gesprenget wird. Oder mit einer Caper-Sosse, da brennet man einen Löffel voll Mehl fein Castanien-braun in brauner Butter, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas Wein darzu, wirfft Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Scheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, läßt es noch einige Zeit kochen, und wirfft, so es nicht genug gesaltzen, noch etwas Saltz hinzu s. i. g. Oder man wirfft ein paar gantze Zwiebeln, Lorbeer-Blätter nebst Roßmarien zu dem in Butter gebräunten Mehl, würtzet es mit Ingber, grob gestossenem Pfeffer, Nelcken und Citronen-Scheler, und lässet dieses mit einander fein kochen. Da man denn unter währender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil Baum-Oel darzu giesset, und es noch eine weile kochen lässet, damit sich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die gantzen Zwiebeln davon. **Mit Sauerkraut im Backofen**: Zuförderst werden die Hechte blau gesotten, Stückweis gepflücket und alle Gräten davon gethan, die blaue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwischen Sauerkraut halb gar gekocht, die Brühe davon geseihet, und dieses mit einem Schneide-Messer doch nicht gar zu klein geschnitten, schüttet man dieses in heisse Butter, giesset noch eine gute Kanne sauern Rahm hinzu, und läßt es durch einander dämpffen; hierauf wird von Teig ein Crantz um eine Schüssel gemacht, diese mit Butter bestrichen, und über den gantzen Schüssel-Boden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechselt also damit, bis nichts übrig ist; alsdenn streuet man Semmel darauf, begiesset es über und über mit Butter, setzet es in einen Backofen, und bäcket es als eine andere Pastete. **Hechte gefüllet**: Darzu werden 4 bis 5 pfündige Hechte genommen, geschuppet, auf den Rücken aufgerissen (einige lösen die Haut um den Kopff ab, streiffen ihn als einen Aal, nur daß sie den Schwantz an der Haut sitzen lassen) das Fleisch samt den Gräten heraus geschnitten, so, daß der Kopff und Schwantz an der Haut gantz hangen bleibe; ferner löset man das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneidet es mit einem Schneide-Messer gantz klein. Hierauf drücket man die mitler weile in Milch geweichte Semmel-Krume wieder aus, und schüttet sie zum Hecht-Fleisch, thut annoch von 6 bis 7 gerührten Eyern darzu, schüttet es in einen Mörsel und stösset es gantz klar, und würtzet es mit Muscaten, Cardemomen und Ingber. Nach diesen thut man selbiges in einen Reib-Asch, saltzet es, wirfft eingeweichte Cibeben nebst Citronen-Schelern darein, rühret es eine weile, und so man zerlassene Butter darunter gethan, rühret man dieses abermahl wohl durch einander, und füllet den Hecht damit. Oder es wird auch folgende Fülle gebrauchet: Man schmeisset geriebene Semmel in Butter, thut selbe zum gehackten Fleisch nebst der nur gedachten Würtze und den gerührten Eyern, welches alles wohl durch einander gemischet wird. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er sey frisch oder geräuchert, schneidet solchen klein würfflicht, und menget ihn darunter, mit dieser oder der vorhergehenden Fülle wird die Haut sodenn gefüllet, und der Ort, wo sie aufgeschnitten worden, mit einem Faden fein subtil wieder zugenehet. Endlich streichet man diesen gefüllten Hecht fein zu, daß er einem Hechte ähnlich siehet, saltzet ihn, streichet ihn dick mit Butter, leget solchen in ein länglicht Geschirr recht ausgestreckt, welches vorhero ebenfalls mit Butter bestrichen werden muß, und lässet ihn fein sachte in dem Ofen braten. Wenn er gut, kan er entweder trocken mit brauner Butter, oder auch mit einer von denen bereits beschriebenen Brühen, oder auch kalt aufgetragen werden: Oder man bereitet ihn zusamt der Fülle, wie zu Anfang erwehnet. Ausser dem aber kocht man noch geräucherte Rinds-Zunge, schneidet solche, wie auch Speck und Citronat in länglichte Stückgen. Wenn nun der Hecht gefüllet wird, leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck, wechselt damit, bis der Hecht gäntzlich gefüllet, nehet ihn wieder zu, läßt ihn braten, wie schon erwehnet. Dieser Hecht, wenn er zerschnitten wird, präsentiret eine Spanische Wurst, und kan kalt oder auch warm verspeiset werden, und lässet sich gut zu den Potagen verbrauchen. Man kan ihn auch folgender Gestalt absieden: Man setzet ein länglicht kupffern Pfännlein mit Wasser, Wein und Essig über das Feuer, saltzet es zur Gnüge, und wirfft nebst allerhand Kräutern auch etliche zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn dieses bald anfähet zu sieden, wickelt man den Hecht in eine Serviette, bindet ihn mit Bindfaden, leget solchen in die Brühe, und lässet ihn fein sachte sieden, wenn nun dessen genug, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn kalt werden, und verspeiset ihn als eine à la daube. **Ein Hachis von Hecht zu machen**, ist bereits unter dem Wort *Hachis*, z. E. angeführet worden. **Hechte zu Mariniren**: Da werden dieselben erst geschuppet und gerissen, wie oben bey den Gebackenen angegeben worden, hernach saltzet man sie ein, und bäcket sie aus Schmaltz ohne Mehl; wenn er aus dem Schmaltz gethan wird, muß er

wieder

wieder auskühlen, darnach leget man solchen in ein Fäßgen mit oder ohne Oel, wie bey den Forellen beschrieben worden. Die eingesalzenen Hechte werden aus der Tonnen genommen, über Nacht gewässert, rein ausgewaschen, in Stücken geschnitten, und also dann abgesotten, und so man will, können ausgemachte grüne Erbsen daran gekocht und darüber angerichtet werden.

Hecht-Teich, weil der Hecht in denen Karpffen-Teichen, sowohl mit der Brut und dem jungen Satz, als auch mit denen grossen Karpffen so gar schlechte Nachbarschafft hält, pflegt man demselben am liebsten ein besonderes Quartier zu seinem Aufenthalt einzuräumen. Hierzu nun nimmt man gerne alte Teiche, darinnen man sonsten keine Karpffen einsetzen kan. Nachdeme aber der Hecht nicht, wie die Karpffen vom Schlamm, sondern von andern Fischen seine Nahrung hat, als muß in dergleichen Teiche aus einem nah-gelegenen Bach oder Flusse, durch Gräben, oder genugsam weite Rinnen, das Wasser geleitet werden, welches kleine Fischlein, denen Hechten zur Nahrung mit hinein führen könne. In Ermangelung dergleichen Gelegenheit aber muß man, wenn andere Teiche gefischet werden, etwas von Speise-Fischen zu den Hechten einsetzen, damit, wenn jene laichen, diese von der Brut zu leben haben mögen; und dahero setzt man auch gerne in die Streckteiche Hechte, welche aber kleiner seyn müssen, als die darinnen befindliche Karpffen, damit nemlich die Speise-Fische, welche sonsten denen Karpffen die Nahrung wegnehmen würden, von den Hechten aus dem Wege geräumet werden möchten. Wenn man aber keine Speise-Fische haben kan, muß man an derselben Stelle etliche Laich-Karpffen hinein setzen, auf daß die Hechte von derselben Brut allen Unterhalt bekommen können. In diesen Teichen streichen auch die Hechte selbsten, weil sie aber, wenn sie groß, und derselben gar viel werden, ihre selbst einige junge Brut auszutilgen pflegen, als ist nöthig, daß alle ihre die grösten heraus gefangen werden. Endlichen ist allhier noch zu mercken, daß man in berührter massen Hecht- und Karpffen-Satz in einen Teich nicht zusammen setzen dörffe, weil der Hecht wegen seines geschwinden Wuchses so mächtig wird, daß er der grossen Karpffen nicht mehr schonet, sondern in Ermangelung anderer Nahrung auch dieselbigen angreiffet; Es wäre denn, daß man Hechte neben Karpffen aus einer besondern Absicht dulden wolte; nemlich: Damit die Menge unnützer kleiner Fische gemindert, und denen Karpffen, so zur Zucht wachsen sollen, mehr Raum gemachet werde; oder wenn der Grund und Boden des Teiches also beschaffen wäre, daß dieser auch Karpffen zugleich trüge, da alsdann so grosse Karpffen einzusetzen, welche der Hecht unangefochten lassen muß.

Hecke, ist ein wildes und von sich selbst auf den Feldern und Wiesen, an den Wegen und Hölzern gewachsenes ungeschlachtes Gebüsche, aus allerhand Dorn-Sträuchern und anderm Busch-Holtz, sonderlich aber aus Schwartz-Weiß- und Creutz-Dorn, wilden Rosen-Stöcken oder Hagen-Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein-Weiden, Hertern und dergleichen bestehend, welche, wo sie nicht ausgerottet werden, sich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn sie auf den Feldern und Aeckern abgesondert liegen, Feld-Büsche, wo sie aber an denen Wiesen und Holtzern in einem Striche hinliegen, Wiesen- und Holtz-Grahmen, oder auch, bey diesen letztern, Vorhöltzer genennet werden. Dergleichen Hecken dörffen nicht abgeräumet noch ausgerottet werden, wo man nicht vorhero von demjenigen, der die Jagd-Gerechtigkeit in selbiger Flure hat, die Erlaubniß dazu erhalten; an den Wegen und Land-Strässen aber mag und soll billig ein ieder Eigenthümer dieselben, so weit sie hinderlich sind, abräumen.

Hecke, Haag, ist eine lebendige von allerhand in einander geflochten- und gewachsenen Busch-Holtz gemachte Verzäunung oder Verschliessung eines Stücks Feldes, Wiesen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines gantzen Hofes, wordurch Menschen und Vieh der Anlauf und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterschiedliche Art und Weise angeleget und verfertiget: Denn einige machen Gräben, und legen sodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Quere nach, in die Erden, doch also, daß die zwey Enden von beyden Seiten hervorreichen, und von der Erde frey seyn; darnach schütten sie die Erde oben darauf, damit es Wurtzeln bekomme, und auf die Seiten auswachse, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworfen hat, ein Gesträuch, und solchemnach einen immerwährenden Gehäg-Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und säen Schlehen-Kerne darein, damit nachgehends die so genannte Schwartz- oder Schlehen-Dornen davon aufwachsen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die festeste, dichteste und dauerhafteste Weise, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch so gar bey dem allergeringsten Lande, zu zeugen und aufzuführen, ist folgende: Man machet nemlich um den gantzen Platz, den man umzäunen will, oder so weit die Hecke gehen soll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tieff, und eine Elle oder zwey Schuh breit ist. Die oberste Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stich, oder sechs bis acht Zoll tieff, wirfft man auf einen Hauffen besonders, weil sie besser ist, als die nachkommende oder tieffer gelegene, so als untüchtig ebenfalls besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Strassen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie

noch zweymahl so viel werde, menget solche wohl unter einander, und wirfft sie wieder unten in den Graben, etwan sechs Zoll tieff. Nachgehends schneidet man in der letzten Helffte des Februarii, oder bereits im Anfang des Mertzens, dem Gedunckẽ nach, etwas länger, als eine Elle, oder bis anderthalb Ellen (nemlich zwey, dritthalb oder drey Schuh lang) allerhand Reiser, Stocker oder Ruthen, und zwar die kleinesten eines kleinen Fingers dick; man gehet aber damit fein behutsam um, daß die Knoten nicht abgestossen werden, und stecket sie sodenn mit dem dickesten Ende, sechs oder acht Zoll tieff, in die in den Graben eingefüllte neue und gute Erde. Sothane Reiser oder Ruthen können genommen werden von Ahorn, Aspen, Bircken, Brombeeren, Buchen, Creutz-Dorn, Drossel-Beeren, Eicheln, Erlen, Faul-Bäumen oder Scherpen Hagen-Dorn, oder Hahnebutten, Hahne-Hütlein, oder Spindel-Bäumen, Hertern, Himbeer, Linden, Maß-Ellern, Pappeln, Rüstern, Rhein- oder Scheer-Weiden, Schlehen-Dorn, Spillingen, Stachelbeeren, Wachholdern, Weiß-Dorn, Pflaumen-Baum u. d. gl. Diese Stücke, oder so viel man deren haben kan, leget man auf beyden Seiten des Grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine Reihe mitten in den Graben, so dichte, daß drey, vier, sechs oder mehr Reisser an einander kommen, wornach man wieder etwa sechs Zoll oder einer Viertel Ellen hoch von obbemeldter zugerichteter Erden darüber wirfft. Wenn man nun auch zuvor bereits im Herbst von allerhand Bäumen und Gewächsen den Saamen, als von Aepffeln, Birnen, grossen und kleinen Disteln, Eicheln, Kirsch-Kerne von allerhand Sorten, Hasel-Nüsse, Heu-Saamen, Heide-Korn, von Heidelbeeren, Hollunder, Brombeeren, Nesseln, Pflaumen, Rheinfahrn, Spillingen, Weiberkrieg oder Stachel-Kraut, und dergleichen mehr, in gehöriger und benöthigter Menge eingesammlet, und vor dem Verderben wohl verwahret hat, so streuet man solchen Saamen noch häuffig zwischen die vorgemeldeter massen besetzte, und sechs Zoll hoch aufgebrachte Erde; auf diesen eingestreueten Saamen wirfft man endlich von der obigen zubereiteten Erde noch sechs Zoll hoch, und füllet darauf mit der, auf das erst ausgegrabene gute Erdreich, gefolgten Erde (die oben gleich anfangs vor untüchtig erkannt worden, und sonst zu nichts zu gebrauchen) das übrige von dem Graben gantz voll, lässet sodenn in drey Jahren kein Vieh hinzu kommen, so wird die Hecke binnen solcher Zeit so gut und starck werden, als man dieselbige verlangt. Doch muß man sie an den Seiten alljährlich fleißig beschneiden, wordurch sie nicht nur ein schönes Ansehen bekommt, sondern auch so fest und dichte wird, daß weder grosses noch kleines durchkommen kan. Ein etwas geringer und schlechterer, doch auch ziemlich fester lebendiger Zaun oder Hecke, lässet sich auch alleine von Hage-Schwartz- und Weiß-Dorn-Gebüschen anlegen, wenn man im October oder November so viel, als man benothiget ist, herbeyschafft, die Zweiglein oben etwas abkürtzet und abstutzet, und also nach der Schnur drey Reihen dicke, in den hierzu verfertigten Graben einleget, nach diesem aber alle vier bis fünff Ellen weit von einander Rüstern, wilde Obst- als Aepffel-Birn- und Kirsch-Bäume, und dergleichen, (welche man mit sammt der Wurtzel aus der wilden Baum-Schule, oder im Walde ausheben muß) darzwischen pflantzet, und solche in die Höhe wachsen lässet, welche hernach der Hecke nicht nur ein gutes Ansehen geben, sondern auch derselben an statt der Pfäle oder Stütz-Stangen dienen. Es wird auch ein solcher Haag oder Hecke noch dicker, fester und stärcker, wenn man ihn nach Verlauff eines Jahrs, bis auf die Wurtzel umhacket oder umgräbet; darnach über zwey Jahr, bis auf den dicken Grund aushauet, und denn ferner alle Jahr aufs neue behauen oder beschneiden lässet. Will man einen solchen Haag oder lebendige Hecke aus dem Saamen allein erzeugen und ziehen, so muß man um die Herbst-Zeit bey bequemen Wetter, um den Ort, welcher mit einer Hecke verwahret werden soll, einen Graben ziehen, eines Fusses tieff und breit, und hinter solchem noch einen dergleichen Graben, dergestalt, daß zwischen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet, lässet beyde Gräben also offen, und die ausgegrabene Erde auf dem Lande den gantzen Winter über liegen. Wenn es nun gegen den Frühling kommt, werden solche Gräben vom Wasser und Unflath, so sich etwan darein gesammlet, gereiniget, auch mit der im Herbst ausgegrabenen Erde, wieder halb zugefüllet, und mit Weiß-Dorn-Beeren (welche fast in allen Hecken und Wäldern im Herbst-Monat, bey ihrer Zeitigung überflüßig zu bekommen, und in Vorrath zu sammlen sind) oder andern dergleichen Stauden- und Hecken-Saamen besäet, solcher Saame aber sogleich mit guter und leichter Erde bedecket: Da denn innerhalb vier Wochen die jungen Dörner schon herfür kommen werden, welche folglich bey ihrem Wachsthum von aussen und innen an beyden Gräben, mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen also gerichtet und gewöhnet werden, daß sie fein gegen einander und über den freygelassenen Platz wachsen können; und auf diese Weise kan man in wenig Jahren einen schönen drey Fuß dicken lebendig und beständigen Zaun oder Hecken ziehen; doch gehet es mit dem Zweig-Einlegen um ein ziemliches hurtiger zu, zu geschweigen, daß dieselbe Erziehung auch nicht so mühsam ist. Alle solche lebendige Hecken oder selbst wachsende Zäune, müssen fleißig und zu gewöhnlicher Zeit beschnitten werden, welches des Jahrs dreymahl, und zwar allezeit im vollen Mond, als erstlich im Februario, vors andere im Julio, und denn drittens im October geschehen solle. Wann aber die Hecke behörig beschnitten, so muß auch noch zugleich um die Wurtzeln die Erde sammt dem Gras, welches sonst

onst denen Wurtzeln die Nahrung entziehet, in wenig aufgehacket werden, damit das Gras erderbe. Solte aber eine auf vorher beschriebene Art angelegte Hecke nicht recht fortkommen, also daß die Erde zu trocken wäre, so kan man derselben im October mit einer guten Baum-Düngung helffen; oder so es die Gelegenheit des Orts zuläſſet, ein Wasser-Gräblein neben der Hecke herführen: Gleichwie im Gegentheil, wenn vielleicht unter derselben das Erdreich zu naß, solche überflüßige Nässe und Feuchtigkeit, ebenfalls durch ein Gräblein abgeführet, und auf die Seite geführet werden kan. Man pflegt aber Hecken nicht alleine zur Verwahrung und wider den Anlauff der Menschen und Thiere, auf bisher gedachte Arten zu erzielen, sondern auch dergleichen inwendig in denen Gärten zur Zierde zu ziehen. Hierzu können insonderheit gebraucht werden: die Cornel-Kirschen, welche im Hornung ihre gelbe Blumen bekommen, und ihr schönes Laub fast bis in den Winter grün behalten. Das Ligustrum oder die Rhein-Weiden, so nebst dem vorhergehenden, sich auch zu zierlichem Bindwerck gebrauchen läst, und hoch und niedrig unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden kan. Das Agrifolium, Stech-Palme oder Wald-Distel, welches Sommer und Winter fein grünet, wenn es zuvor zierlich und gantz niedrig gepflantzet, auch hernach fein gewartet, und zu rechter Zeit beschnitten wird. Der grosse Bux-Baum, so zwar in hiesigen Landen nicht viel anzutreffen, an dem Maas-Strom aber häuffig und zu grossen Bäumen wächset. Dergleichen Hecken von Bux-Baum, welche über alle massen zierlich in einem Garten stehen, müssen aber drey Fuß nicht hoch, noch über zwey Fuß breit gelassen, auch ordentlich und zu rechter Zeit, nemlich das erstemahl gegen Pfingsten, das andere mahl aber im August-Monat, und zwar iedesmahl im Abnehmen des Monden beschnitten werden. Der Wachholder-Strauch, dergleichen Hecken von den zeitigen Beeren im Herbst-Zeit im Wachsen des Lichts auf folgende Art gepflantzet werden. Die Wachholder-Beeren werden nach der Schnur in kleine mit guter Mist-Erde gefüllte Gruben, ordentlich bey einander, zwey Reihen allemahl einen Schuh breit von einander gesetzet, und vom Unkraut fleißig gereiniget, so werden sie in folgendem Frühling bald aufgehen und wachsen, daß sie mit der Zeit eine schöne Frucht bringende und Winter und Sommer grünende Hecke geben. Die Weißdüchenen sind heut zu Tage fast die gewöhnlichsten und beliebtesten Hecken, welche, wenn sie recht angeleget, und in guter Ordnung erzogen sind, billig unter die schönsten Stücken eines Lust-Gartens gezehlet werden. Die Hecken von Berberins, Reissel-Beeren oder Saurach, Johannis-Beeren und Stachelbeeren, davon die ersten ziemlich hoch wachsen, die andern beyden aber niedrig gehalten, und oben, und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere so glatt und artig nach der Schnure beschnitten werden, daß sie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich sind, werden gemeiniglich in den Küchen-Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen-Kirschen-Aepffel- und Birn-Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langsam her, weil sie nicht gerne fort wollen, wenn sie verpflantzet werden. Einem Haus-Vater ist unverboten, sein Feld gegen einen gemeinen Weg, Strasse oder Trifft innerhalb seiner Mahl- oder Marck-Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verfrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trifft nicht geschmälert werde, zwischen den Nachbarn aber ist ihme solch sein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darff auch einen offenen Ort durch Einschliessung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten-Recht auf demselben hergebracht hat.

Heckel-Kraut oder Stachel-Kraut, siehe **Heu-Hechel.**

Hecken-Kirschen, ist eine Art von Kirsch-Sträuchern, so nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachsen sie wild. Man pflantzet sie aber in die Gärten, und macht Hecken, Quartiere und Gänge davon, die zugleich Kirschen tragen. Siehe **Kirschen.**

Hecken- oder Heck-Rose, ist die Blume vom Hage-Dorn oder wilden Rosen-Stock. Siehe **Hage-Dorn.**

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder-Vieh, und sonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an stat des Brütens; daher pflegt man z. E. von den Canarien-Vögeln zu sagen: Man habe sie in die Hecke geworffen, wenn man sie nemlich in ein freyes und geraumes Behältniß gebracht, darinnen, wenn sie gepaaret, sie sich mit einander begehen, mit einander nisten, und ihre Junge ausbecken können.

Hecken-Hopffen, heisset die Art des wilden Hopffens, wie dieser in den Dorn-Hecken und dem Gebüsche von selbst aufzuwachsen pfleget. Siehe **Hopffen.**

Heckerling, Häckerling, Hexel, wird das zum Vieh-Futter, auf einer so genannten Heckerlings- oder Futter-Banck klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen-Stroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weitzen-Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Nässe eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenen, und lassen einige viel lieber Gersten-Stroh unter das Roggen-Stroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleineste geschnitten werden, als immer menschlich und möglich ist: denn kleiner Hexel (Heckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal: Man muß sich aber dabey vorse-

hen, daß man keine Schütten, da Raden-Stroh innen ist, vor dieselbe mit schneide. Wenn der Heckerling mit Haber gemenget wird, als gemeiniglich geschichet, so nimmt man ordentlich zweymahl so viel Heckerling als Haber, wird aber Korn gefüttert, so nimmt man viermahl so viel Heckerling als Korn. Auf ein Pferd, sowohl als auf einen Zug-Ochsen, werden die Woche zween Scheffel Heckerling gerechnet, und kan man den Ochsen auch Gersten-Stroh mit unters Roggen-Stroh schneiden, vor welche sowohl als vor die Kühe, wo diese der Lands-Art nach, dergleichen bekommen, der Heckerling eben nicht so gar klein, als vor die Pferde geschnitten seyn darff. Etliche lassen den Zug-Rossen an stat des Habers, Wick-Futter untermengen, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Roggen-Stroh, ein Gebund Wicken, oder eine Haber-Garbe zum Untergemenge schneiden. Das geringste, aber auch denen Pferden am allerwenigsten gedeyliche Mengsal sind die Kleyen, welche begossen und unter den Heckerling vermischt, also verfüttert werden. Wer seine Rosse nächst dem Haber auch zum Heckerling gewöhnet hat, entwehne sie ja nicht wieder von diesen, denn wo sie nur einmahl oder etliche eitel Haber fressen, so wollen sie darnach nicht gerne wieder an das gemenate Futter. Wenn Heckerling geschnitten, und über einen Haussen geschütter wird, so pflegt er leichtlich stinckend oder müchzend zu werden, sonderlich, wenn er niedrig auf der Erden, und an dünnfftigten Oertern liegt; dahero man ihm eine besondere trockene lüfftige Stelle einräumen, und denselben nicht allzu dicke auf und über einander schütten soll. Bey grossen Haushaltungen muß der Haus-Knecht, den vor das Zug-Vieh ꝛc. benöthigten Heckerling schneiden, wo aber dieser sonsten nöthiger gebraucht wird, pflegt man einen besondern Heckerlings-Schneider oder Futter-Schneider zu halten, welcher gemeiniglich vor das Schock Stroh zu schneiden, vierzehen bis sechtzehen Groschen zu Lohne bekömmt. Der Heckerling vor die Kühe wird von Weitzen- und Roggen-Stroh geschnitten.

Heckerlings-Banck, Herel-Lade, Futter-Banck, ist ein Gerüste von Holtz, darauf das zu Heckerling bestimmte Stroh, oder zur Siede gehörige Grummet geleget, und mit der vornen am Gerüste schräg angemachten Futter-Klinge von dem Futter-Schneider oder einer andern dieser Sache kundigen Person klein geschnitten wird. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darinnen unterschieden sind, daß bey der alten Art das Stroh unter währenden Schneiden mit der Hand fortgeschoben werden muß, bey der neuen aber, dasselbe vermittelst einer Gabel fort- und nachgestossen wird, dergestalt, daß man bey dieser Invention allerdings ausser Gefahr ist, mit der Futter-Klinge sich zu schneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angehet.

Heckerlings-Boden oder Häckerlings-Kammer, ist ein besonderes, trockenes und lüfftiges Gemach, darinnen der Heckerling geschnitten, und aufbehalten wird; es soll billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflastert seyn, weil der Heckerling die Feuchtigkeit davon gar leichtlich an sich ziehet, und dadurch anlufft, stinckend und müchzend wird; es soll einen wohl gedielten Fuß-Boden haben, und gleich andern Böden und Kammern, sowohl für den Menschen, als die Hunden und Katzen, so zuweilen Schätze unter den Heckerling zu vergraben pflegen, verschlossen werden können.

Heck-Jagen, wird ein Jagen genennet, so zu ausserordentlicher Zeit an Plätzen und Oertern geschichet, da weder Wildnissen und rechte Haupt-Holtzer, noch Berg und Thal, sondern allein Hecken sind. Siehe Bey-Jagen.

Hederich, ist ein Kraut, welches auf den Aeckern unter dem Kraute, zwischen denen Erbsen und der Gerste, sonderlich aber auf denen mit Haber besäeten Feldern, manchmahl in solcher Menge wächset, daß man von ferne nicht anderst dencken solte, als es seye der Acker über und über mit Rieben besäet. Es treibet einen etwan funffzehen bis achtzehen Zoll hohen, mit etlichen Zweigen besetzten dünnen rauhen Stengel, worauf kleine gelbe vierblätterige Blümlein wachsen; diesen folgen schmale runde Schotlein, welche in zweyen abgetheilten Fachen, etliche kleine und subtile gelbe Saamen-Körnlein haben. Die Blätter dieses Krauts sind rauh, tieff ausgeschnitten, und kommen den Blättern des weissen Senffs oder der wilden Wegwart sehr gleich. Die Wurtzel ist weiß, holtzigt, herb und schmeckt fast, wie eine Rübe. Der Saame wird zuweilen an stat des weissen Senffs gebraucht, wiewohl er etwas bitter ist, so giebt er auch ein gutes Præservativ wider den Schlag, und eine treffliche Latwerge wider die Engbrüstigkeit, Heiserkeit, und alten eingewurzelten Husten.

Heerd, Herd, heisset der von Steinen zusammengesetzte, oder aus einer eisernen Platte bestehende, und über den Boden erhabene Raum in einer Küche, Camin oder Ofen, worauf man Feuer zum Kochen oder Einheitzen anlegt, und welcher dahero entweder ein Küchen-Herd, Camin-Herd oder Ofen-Herd genennet wird. Ein Küchen-Herd, wenn er geschickt und bequem angelegt seyn soll, muß nicht über fünff Viertel Ellen oder zwey und einen halben Fuß hoch seyn, und, wo nicht auf allen, doch wenigstens auf drey Seiten frey stehen, auch hell gemauert seyn, damit die küpffernen Koch-Töpffe hinein gesencket, und Kohlen darunter geleget werden können. Die Camin- und Ofen-Herde, auch zuweilen die Küchen-Herde werden, so weit das Feuer gehet, mit eisernen Platten beleget; die Küchen-Herde pflegt man besonders in vornehmen Häusern, von aussen, entweder mit Flüßgen oder mit Holtz und drüber noch mit einem von weisser oder auch gefärbter Leinwand zusammen genehten Schurtz, so das Herd-Tuch genennet wird, zu bekleiden. Dieses wird zuweilen mit grober Spitzen von untenher bekräuselt. Den Herd-

elbst aber belegen offtmahls die Köche auf den Seiten herum mit weissen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr darauf gehalten wird; welches denn Herd-Breter heissen. Solche Auszierungen aber finden nur in denen Putz-Küchen stat, wo nicht täglich handthieret werden darff.

Herd, siehe Vogel-Herd.

Heerde, ist ein Hauffen Viehes von einerley Geschlechte, welches man aus einem Orte zusammen, und auf die Weide treibt, iedoch eine iede Heerde besonders, also daß eine Heerde Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schafe, und diese wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänse gehütet wird.

Herd-Geld, nennet man diejenige an einigen Orten gebräuchliche, und denen Weibern zum besten eingeführte Discretion, da der Käufer, so von dem Manne ein Haus erkaufft, nach dem getroffenen Kauff, bey Auszahlung des Kauff-Geldes der Frau des Verkäuffers, ein gewisses Stück Geldes, stat einer Erkenntlichkeit gleichsam vor ihren willigen Abtritt, ihres Feuer und Herdes, annoch in dein Kauff verehret. Wie denn, so man förmlich Besitz von einem Hause nehmen will, nebst andern darzu gehöret, daß man auf dem Herd in der Küchen Feuer anlege, und dasselbe rauchen lasse.

Heerd-Ochse, siehe Brummer.

Herd-Recht, Herd-Recht-Zins, oder nur Herd-Zins, ist eine jährliche Entrichtung, so einem Grund- oder Lehen-Herrn von den Heerden oder Feuer-Stäten seiner Unterthanen gebühret. Zu dem Herd-Zins gehören auch die so genannten Rauch-Hennen oder Rauch-Hüner, so man aus denen Häusern und Herd-Stäten giebt, welche zuweilen für ein Kennzeichen der Leib-Eigenschafft, unterweilen aber für ein Kenn-Zeichen der Botmäßigkeit erhalten werden, nachdem nemlich die Gewohnheiten der Oerter hierinnen sehr unterschieden sind.

Heer-Gewette, heissen diejenigen Stücke, welche nach Sachsen-Recht, auf den Mann, der auf die Freunde männlichen Geschlechts vom Vater her fallen, und vor aller anderer weiblichen Gerechtigkeit gehen.

Heer-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Hefen, Bermen oder Gerben, ist der grobe, dicke, trübe und schwerste Theil des Weines oder Bieres, welcher sich entweder in denenselben nieder sencket, und auf den Grund der Fässer setzet, oder aber durch eine Gährung in die Höhe gebracht, und oben ausgestossen wird. Diese sind einer aufblehenden Natur. Die Bier-Hefen haben verschiedene Nahmen; Inter-Hefen, sind eigentlich diejenigen, welche nur gedachter massen sich auf den Boden der Gefässe setzen; wovon die, so bey dem Bier-Fassen im Gähr-Bottiche sitzend bleiben, Bottichs-Hefen genennet werden. Spund-Hefen heissen diejenige, welche das Bier, nachdem es gefasset, oben zum Spund-Loche ausgirfft, und entweder in denen untergesetzten Gefässen aufgefangen, oder auf eine bequeme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vorhanden, gesammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gähr-Bottichen aufstossend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden Stell-Hefen genennet. Die Bier-Hefen braucht man sowohl zum Backen, wegen ihrer aufblehenden Eigenschafft, als auch zum Brantewein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrennte Brantewein, um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die küpfferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodann daraus zu säubern, welches ihnen einen trefflichen Glantz giebet. Die Spund-Hefen aber, sonderlich von Weitzen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn diese offt damit gerieben oder bestrichen wird. Die Hefen, welche, nachdem der Brantewein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeyen, wachsen und zunehmen.

Hefen geben, s. dem Biere Hefen geben.

Heft, ist ein von Drat mit zwey Oehren an einem Ende versehener krumm gebogener Haacken, welchen man an diejenigen Sachen zu nehen pfleget, die da bald an einander gehangen, bald wieder von einander genommen werden sollen, wie etwa die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere darzu gehörige Theil, darein dieser Haacken allezeit eingehangen wird, heisset eine Schlinge.

Heffte, siehe Hefften.

Hefftel, siehe Hafftel.

Hefften, heisset in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreyet, und die Trauben von der Sonnen desto besser gekocht werden mögen. Es wird aber dieses Hefften in die erste und andere Heffte eingetheilet. Die erste Heffte geschiehet gleich nach der Breche im Junio, und ist sonsten die zwölffte Arbeit im Weinberge, welche, so sie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langsam zugehet, massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als diese. Das Stroh zu denen Bändern soll man vorhero im Wasser wohl weichen lassen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schossen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonsten etliche Schosse, und sonderlich die, so mächtig niedrig hängen, untenher an dem Stock abbrechen; darnach soll man auch, so viel möglich verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil dasselbe nicht alleine ohnanständig, sondern auch höchst schädlich, indeme das Holtz solchenfalls um so viel weniger reiffen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schossen, so entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, sonderlich zu Schaden gereichet. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig starck oder lang

ist, drey vier und mehr Hefte oder Band; doch schaden dem ungehefften Wein-Stock die Nacht-Fröste nicht so leichte, als dem gehefften. Die andere Hefte ist die funffzehende Arbeit im Weinberg, und geschichet gleich nach der andern Hacke solcher gestalt: daß der Winzer durch den gantzen Weinberg von einem Jahr zum andern gehet, sich um zu sehen, ob er ein gewachsenes Ende antreffe, damit er solches am Pfahl höher anbinde oder anheffte, auch wenn die Winde die Stocke mit den Pfählen umgerissen, und er dieselben hängende oder auf der Erden liegende findet, daß er selbige fein wieder aufrichte, und fest einstecke; hierbey soll er täglich fleißig krauten, absonderlich aber die Disteln, wie auch die fetten Melden und dergleichen schnellwachsende Kräuter sorgfältig ausziehen.

Hefft-Scharten, heisset man den Stiel an dem Wein-Messer.

Hege-Holtz, siehe Häge-Holtz.

Hegen, suche Hägen.

Hege-Reiter, siehe Häge-Reiter.

Hege-Säulen, suche Häge-Säulen.

Heber, siehe Häber.

Heide, Heyde, heisset eigentlich ein grosser wilder mit Tangel- oder schwartzem Holtze bewachsener Wald, von dem Heide-Kraut, so in dergleichen Höltzen häuffig wächset.

Heide, siehe Heide-Kraut.

Heidechse, suche Eydexe.

Heide-Grütze, wird das seiner Hülsen auf der Mühle entledigte Heide-Korn genennet. Es giebt dieser vor das Gesinde, und dem gemeinen Volck eine nahrhaffte gute Kost, und ist in einer Haushaltung sehr nützlich. Man kochet nemlich denselben, nachdem er vorhero reinlich ausgelesen und gewaschen, entweder in Wasser oder Milch, bis er sattsam ausgequollen, rühret ihn öffters um, daß er nicht knollicht werde, ist er nun gar gekocht, so saltzet man ihn, rühret ein Stück Butter oder Gänse-Fett darein, und richtet ihn an; man brennet auch wohl braune Butter darüber: oder, so er in Wasser schlecht abgekocht, gesaltzen, und ein wenig Butter darein gerühret worden, schüttet man ihn auf eine Schüssel, und lässet ihn kalt werden, so wird er hart, daß man ihn schneiden kan. Wenn er nun gespeiset wird, schneidet man denselben entweder mit dem Messer, oder sticht ihn mit einem Löffel heraus, und tauchet ieden Bissen in abgesottenen warmen aufgetragenen Rahm oder Milch.

Heide-Korn, Heyde-Korn, Buchweitzen, Heidel, ist eine Art Sommer-Getraides, welches eine fasichte Wurtzel, und einen runden, dichten, und in verschiedene Zweige sich ausbreitenden Stengel hat. Dieser wächst nicht leicht über eine bis anderthalb Ellen hoch, und ist unten grün, an den obern Theilen aber Purpur-roth. Die Blätter kommen dem Epheu sehr gleich, und sind von dunckelgrüner Farbe. Seine Blüthen wachsen büschlicht, und schön weiß-röthlicht; sein Saamen aber ist länglicht, eckigt, und mit einer schwarzen Schale bedecket. Das Heyde-Korn liebet trockene und hohe Felder, wo ander Getraide nicht gar gerne wächst, und einen linden, auch nicht allzu festen Boden. Es pfleget sonderlich in Neu-Brüchen oder neuaufgerissenen Leeden oder Rasen-Feldern wohl zu gerathen, und wird gemeiniglich in die dritte Art, nemlich in das Brach-Feld gesäet, da denn entweder vor Winters, etwa im October, oder aber erst auf den Frühling, im April, kurtz zuvor, ehe man das Heide-Korn säen will, der Mist dazu ausgeführet, und bald untergerühret wird, also daß man hierdurch das Düngen und Brachen zur Roggen-Saat, welche nach dem Heide-Korn in solchen Acker kommet, erspahret. Insgemein wird zweymahl dazu geackert, und das Feld fleißig eingeeget, und hierauf zu Ende des Majens, und zwar im letzten Viertel des Mondes, der Saamen ausgesäet; nach solchem aber der Acker fleißig mit der Egge überfahren, damit der Saame wohl unter die Erde komme, und dessen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe. Wenn im Acker Beete gemacht worden, so müssen auch die Furchen ausgestrichen, und die Wasser-Furchen gemacht werden; weil aber ihrer viel den Acker zum Heide-Korn nur so schlecht hin ackern und gar keine Beete zu machen pflegen, sondern den Acker gantz gleich lassen, als dürffen sodenn keine Furchen ausgestrichen, noch die Wasser-Furchen gemachet werden. Das Heide-Korn, so man, wie vor erwehnt, im Früh-Jahr gesäet, wird im Augusto: dasjenige aber, welches allererst kurtz vor oder nach der Erndte, wie etlicher Orten gebräuchlich, gesäet worden, erst im October, und also gar langsam reiff; wird iedoch insgesammt, wie das andere Sommer-Getraide gehauen, und in Schwaden zwey oder drey Tage lang auf dem Acker liegen und dörren gelassen. Darnach werden die Schwaden in die Hauffen geharckt oder gerecht, und aufgesetzet, daß dieselben mit den Reiffen oder Ripen in die Höhe kommen, (welches Heide-Böckgen genennet werden) damit die Körner desto besser ausdörren können, massen kein Getraide langsamer dörret, als das Heide-Korn. Nachdeme es also vier oder sechs Tage, manchmahl auch länger in der Sonne gestanden, und wohl gedörret hat, alsdenn werden die Häuflein in Stroh-Seile eingelegt und aufgebunden, und endlich, wenn die Mandeln gezehlet und aufgeschrieben, förderlichst eingeführet, und auf die Empor-Scheunen geleget. Einige lassen auch das Heide-Korn, ohne in Bunde zu binden, gleich von den Schwaden aufladen, und dasselbige, wenn das Stroh nicht dürr genug ist, gleich nach dem Einführen ausdreschen, und das Stroh an der Sonne dörren; andere aber lassen das Dreschen bis nach Weihnachten anstehen. Die Garben werden nicht, wie bey anderm Getraide gewöhnlich, geschlagt, sondern gleich beym Anlegen auf der Tenne aufgebunden und aufgeschüttelt, hierauf über und über gedroschen, mit dem Rechen umgewendet, und nachmahls abgedroschen; ferner das ausgedroschene und ledige

Stroh

troh aufgeschüttelt, und in ordentliche Gebunde gebunden, auch, so offt ein Stroh abgedroschen, iederzeit vom Getraide das Grobe, als die Aehren, Sturzeln und kurtzes Stroh mit einem Rechen abgerecht, und zusammen in einem Ort gethan. Und wenn man das ausgedroschene Heide-Korn mit dem Rechen unterschiedliche mahl abgeführet hat, so wird das Grobe mit dem Fliederwisch davon abgekehret, und die Körner zur Tennen-Wand gestossen; und das geschiehet, so offt als man ein Stroh abgedroschen hat. Wenn man aufhöret zu dreschen, und man das Getraide wurffen will, so wird nach und nach mit wenigem von dem grossen Hauffen des gedroschenen Getreides abgenommen, auf die Tenne gebreitet, und dasselbe mit dem Rechen etliche mahl aufgeworffen und umgewendet; auch eben so offt mit dem Stroh-Seil aufgerüsselt oder aufgetrieben, und wenn es mit dem Fliederwisch rein abgekehret worden, also zusammen vornen auf die Tenne auf einen Hauffen geworffen. Alsdenn wird es mit einer Schauffel geworfft, und etliche mahl abgenommen und wieder geworfft, so lange bis es genug ist. Gleichwie man aber bey allem andern Getraide das beste zum Saamen abzunehmen pflegt, also wird hingegen allhier das geringe Heide-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreuer sind den Schweinen gut, die Kiberkehr aber wird dem Rind-Vieh, oder, wie an einigen Orten gebräuchlich, den Zug-Rossen gegeben, das Stroh hingegen, als ein gutes Futter, den Kühen, an stat des Heues oder auch nur dem Gälte-Vieh vorgeleget, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich in den Mist gestreuet, weil dieses letztere nur verschiebet, wenn das Stroh angelauffen und schimmlicht worden ist. Die Frucht wird zu Grütze gemacht, oder auch bey theuren Zeiten gemahlen, und Brodt daraus gebacken; gleichwohl auch arme Leute an denenjenigen Orten, wo er gebauet wird, denselben gewöhnlich unter das Korn mahlen, und also Brodt davon backen. Man pfleget auch das Mehl in den Schwein-Tranck zu schütten, und die Schweine damit fett zu machen, nicht weniger das Geflügel damit zu mästen. In der Artzeney wird von dem warmen Heide-Korn-Mus der Heidel-Brey, ein trefflicher Magen-Uiberschlag gemacht.

Heide-Kraut, Heide, ist ein Kraut, wovon die kleinere Art bey uns an dürren unfruchtbaren Orten, sehr niedrig, die grössere aber in Franckreich, Engelland und Italien zu einer nicht gar Ellen hohen Staude wächset. Es hat lange Wurtzeln, welche nicht leicht zu zerbrechen, und braunrother Farbe sind, die Stengel, die es in ziemlicher Menge treibt, sind holtzigt, hart, und gleichfalls braunroth, die Blätter aber, welche den Tamarisken-Blättern fast gleich, und in grosser Anzahl hervor kommen, sind sehr klein, und beständig grün. Dieses Kraut bringt des Jahrs zweymahl, nemlich im Frühling und im Herbst, seine Purpur-rothen Bluthen, welche von denen Bienen sehr geliebet werden, daher die Bienen bey solchen Heiden gut stehen. Doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf solcher werden eine gewisse Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnaken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebaitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen, lässet sich ein heilsames Dampf-Bad zu den Podagrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe Heide-Korn.

Heide-Läuffer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufftig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwartz-Beere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus- oder Preussel-Beere, Steinbeere heissen. Die schwartzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und schwartzen Gehölzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bur-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Majen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwartzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch offt mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreifft, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuförderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelken und Zucker gewürtzet, über geschnittes Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dahero auch so-

wohl die frischen als dürren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht werden. Die Wurtzel davon gepülvert, und in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch, und heilet sehr. Aus den Beeren wird ein Wasser, welches wider die Bräune und in hitzigen Fiebern sehr gut ist, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blut-Flüsse stillet, und den Kindern, wenn sie die Masern oder Blattern haben, sehr dienlich ist. Es giebt ausser diesen gemeinen schwarzen Heidelbeeren in denen Gärten, noch eine Art schwarzer Heidelbeere mit dorrelter Blüthe, welche mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen, und ihre Zweige mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weisse gefüllte Blumen, in der Grösse der Maßlieben oder Tausendschön, welche fort und fort an der Staude in solcher Menge hängen, daß sie einen immerwährenden Frühling vorstellen. Diese Bäumlein wollen in gutem Erdreich stehen, und im Frühling von allen dürren und überflüssigen Aesten gesäubert seyn. Die rothe Heidelbeer, Preussel- oder Steinbeer, ist gleichfalls ein geringes Ständlein, dessen Blätter sich denen Bux-Baum-Blättern vergleichen, aber etwas gespitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Ständlein wachsenden rothen Beeren eines zusammenziehenden Geschmacks sind. Diese werden gedörrt, gepülvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauch-Flüsse eingenommen. Siehe unten Preussel-Beer.

Heidelbeer-Kamm, ist dasjenige Instrument, womit die kurtz vorher beschriebene Beere von ihren Sträuchern gesammlet werden. Denn wo dieselbe häuffig wachsen, und man lange Zeit zubringen müste, wenn man deren eine Menge einzeln ablesen wolte, so bedienet man sich mit gutem Vortheil lieber dieses Kammes zum abstreiffen. Es wird nemlich Tab. IV Fig. 5 aus leichtem und dünnem Holtz, ein mit drey Wänden a b c und einem Boden d versehen offenes Fach gemacht, daran hinten ein bequemer Griff e, der Boden d aber, wie ein Kamm ausgezahnet, doch also, daß nicht nur ein Heidelbeer-Strauch mit seinen Zweiglein sich bequem durchziehen lasse, sondern auch noch hinter den Zähnen ein Raum f übrig sey, daselbst die abgestreiffte Beere sich sammlen, und von dar in ein Geschirr geschüttet werden können.

Heide-Lerche, siehe Lerche.

Heidnisches Wund-Kraut, Feder-Kraut, ist ein herrliches Wund-Kraut, dessen man, ausser denen, so in Gärten erzielet werden, zweyerley Arten hat, nemlich das breite und das schmale. Das breite heidnische Wund-Kraut, hat rothe, hohe, glatte Stengel, rings herum Blätter, wie Oliven-Laub, aber breiter und länger, trägt geährte und fein subtil ausgekerbte Blumen, und wächset gerne in den Auen, auch auf den Hügeln und in Wäldern. Das schmale heidnische Wund-Kraut, hat eine zertheilte, nach der Quere in die Erden gehende, braunschwarte, mit weissen Fasern bewachsene, und mit einem Würtz-Geschmack begabte Wurtzel; aus welcher etliche gestriemte, etwas haarige mit dickem Mark angefüllte Stengel, über Ellen hoch, gerad aufsteigen, so mit länglicht ausgeschnittenen schwartz-grünen, etwas haarig- und zerkerbten Blättern besetzet sind. Die Blumen erscheinen im August-Monat, an länglichten Stielen, wie Sterne gebildet, welche in eine Pflaumfederichten Saamen ausgehen. Dieses Kraut wächset an feuchten und schattigen Orten, in Wäldern und anderswo. Beyde diese Kräuter haben einerley Tugend, nicht allein frisch zerknirscht oder pulverisirt, die äusserliche Wunden und offene flüssige Schäden gelegt oder eingestreuet, dieselbigen zu heilen, sondern auch innerliche Wunden und Versehrung zu curiren, daher man es auch pflegt zu allen Wund-Träncken zu nehmen. Das von diesem Kraut im Julio oder August destillirte Wasser, (welches auch das in Wein gesottene thut) heilet die Wund-Geschwäre, befestiget die wacklenden Zähne, und wenn sich damit gegurgelt, für die Bräune und alle Entzündungen des Halses gut. Es befördert auch den Harn, führet den Sand, Schlam und Stein aus den Nieren und der Blasen und stillet, so man öffters drey oder vier Loth davon trincket, die Rothe-Ruhr und andere Bauchflüsse. Das sogenannte grosse heidnische Wund-Kraut, ingleichen das Mexicanische und gröste Americanische heidnische Wund-Kraut, werden in den Gärten gepflantzet.

Heil aller Welt, siehe Odermennig, oder Ehren-Preis, welcher auch so genennet wird.

Heilige Geist-Wurtzel, siehe Angelica.

Heime, Heimichen, Heimling, suche Grille.

Heimlich Gemach, siehe Abtritt.

Hein-Buche, suche Buch-Baum.

Heinrich, ist ein Kraut, davon eine Art der gute oder stoltze Heinrich, die andere aber der böse Heinrich genennet wird. Der gute oder stoltze Heinrich, sonsten auch schmieriger Mangolt oder Schmerbel genannt, hat Blätter, welche sich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen, am Angriff sind sie weich und schmierig, oben auf glatt, unten aber mit zartem Mehl bestreuet, bisweilen werden sie groß als Aron-Blätter. Er stösset seine gestriemte, haarige Schuh hohe Stengel in dem Mayen aus, davon wachsen viel gelbe oder braune zaserigte Blümlein, und folgends der kleine schwartze Saamen, zusammen gedrungen, wie eine gebüschelte spitzige Traube, die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel ist groß, lang und weißgelb, scharff und bitter, wächset insgemein an den ungebauten Orten hinter den Zäunen auf den alten Hofstätten, und neben der Strassen. Es wird aber dieses Kraut darum guter Heinrich genennet, zum Unterschied des bösen Heinrichs, welches ein schädlich Kraut ist, und von den Bauren die böse Blume gehei-

n wird. Dessen Stengel ist weich, steiff, Schuhes hoch, und mit einem dünnen Safft gefüllet. Die Blumen sind Purpur-Farb, aarig, wie eine Aehre gestaltet, und bringen einen runden Saamen, den Hirsen-Körnern leich. Die Wurtzel ist gantz weiß, rauh von knopfen, schuppicht, sehr lang, und stecket etliche Ellen tief unter der Erden. Er ist sehr alter Natur, und verderbet die Reben, wenn r nahe stehet, ist auch dem Rind-Vieh derestalt zuwider, daß es nicht einmahl das nahe dabey stehende Gras berühren will. Der gute Heinrich hingegen ist ein herrliches Wund-Kraut, massen es grün übergelegt, allerley alte, böse und faule Schäden heilet. Man kan auch das Kraut, samt den Stengeln und Schößlein in Fleisch-Brühe kochen, und mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürtz richten, welches ein Gerichte bey nahe so lieblich, als Spargel und Hopfen zu essen iebet.

Heiserkeit, ist eine Catarrhe oder Rauhigkeit in der Lufft-Röhre, entstehet von scharfer, feuchter und neblichter Luft, it. von Schreyen und scharfen Reden, vielem Weintincken. Warme Haber-Grütz-Brühe und Wärme überhaupt ist ein Haus-Mittel dafür.

Heiter-Nessel, siehe Nessel.

Helm, Blasen-Hut, ist ein von Glas oder Kupffer gemachtes, inwendig hohl gewölbtes der concaves, und an dem untersten Theil mit einer Rohre in Gestalt eines Schnabels ersehenes Gefässe, Tab. IV Fig. 6 A, welches man beym Destilliren und Brantewein-Brennen auf die gläserne oder irdene Kolben oder kupferne Blasen setzet, dasselbe an dem Ort, wo es mit dem Kolben oder der Blase zusammen schliesset, wohl verschmieret, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben ausreigen, sondern sich vielmehr zu oberst in dem Helm sammlen, und durch die davon ausgehende Röhre oder Schnabel in die daran gesetzte Vorlage ablauffen mögen. Man hat auch noch eine Art von Helmen oder Hüten ohne Schnabel, die sich fein an die Kolben fügen lassen, so zum Unterscheid der vorher beschriebenen blinde Helmen genennet werden. Fig. B; ja man findet Helme mit zweyen Röhren wie Fig. C weiset.

Helm, wird auch der Stiel an einer Axt genennet.

Hemde, ist diejenige Bekleidung des Leibes, so die Menschen über die blosse Haut zu ziehen pflegen, und gemeiniglich aus weisser Leinwand bestehet, welche auf unterschiedene Art geschnitten und zusammen genehet wird. Insonderheit sind die Hemden vor Weibspersonen mancherley Sorten, denn da giebt es einige mit Ermeln und ohne Ermel, davon die letzten Arel-Hemden heissen; einige sind Gebrichte mit schiefen eingesetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, siehe Gebrig; oder sogenannte Latzgens-Hemden, welche einen absonderlichen zusammen gereiheten Ober-Leib haben; einige sind Kittel- und Leiber-Hemden, die sonder Lätzgen und Gehre, auch die allergemeinsten sind. Platt-Hembden aber werden diejenige genennet, darein Ermel von sehr klarer Leinwand gesetzet, und offters auch noch mit Spitzen besetzet werden. Die Manns-Hemden, differiren unter einander einzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Tuches, da denn die schlechtesten Arten zu Unter-Hemden, die andern feinsten zu Ober-Hemden gebrauchet werden, welche letzten man sonderlich des Winters auch über einen Latz oder Camesol zu ziehen, Sommers-Zeit hergegen auch wohl gleich den ersten auf der blossen Haut zu tragen, gewohnet ist.

Hemm-Kette, oder Sperr-Kette, ist eine nothwendige Zugehörung beym Fuhrwerck, welche auf abhängenden und Berg-einwarts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauff eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie ist ohngefehr vier Ellen lang und kurtz hinter dem Lenck-Scheite an dem Lang-Wagen angeschleifft; wenn man nun einhemmen will, so wird das eine, mit einem Haken versehene Theil um die Fellgen eines von den Hinter-Rädern, zwischen denen Nageln herum geschlagen, und mit solchem Hacken in ein Glied gespannt, welches macht, daß sodenn solches Rad nicht herum lauffen kan.

Henckel-Topf, ist ein von Thon, Zinn, Kupfer oder Meßing, in Form eines kleinen Haud-Korbs verfertigtes bequemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, sonderlich was in vielerley einzeln Stücken bestehet, nach Hause getragen werden kan.

Hendel-Kraut, siehe Hüner-Biß.

Hengst, ist ein gantzes, oder nicht gerissenes (verschnittenes) Pferd, männlichen Geschlechtes, welches entweder um seiner Dauerhaftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutsch- Artillerie- oder Bataillen-Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf diesen letzten Fall heisset es auch ein **Beschehler** oder **Spring-Hengst**. Siehe **Beschehler** und **Pferd**.

Hengst-Fohlen oder Hengst-Füllen, suche Fohlen.

Hengst-Mann, Wilden-Hirte oder Stuten-Meister, heisset derjenige, so bey einer Stuterey die Belegung der Mutter-Pferde zu besorgen hat; oder es wird auch derjenige also genennet, der mit seinem Beschehl-Hengst auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewisses Lohn die Stuten oder Mutter-Pferde belegen läßt; und dieser wird eigentlich Hengst-Mann genennet, da der erstere, so einem Gestüte vorgesetzet ist, eher den Nahmen eines Sturenmeisters verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor sein Pferd drey Mahlzeiten Futter, und die Helfte des Lohns, so in einem halben Gulden oder halben Thaler bestehet, zum voraus, die andere Helfte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute gefohlet hat, entrichtet.

Henne-

Kleist, Heinrich von, geb. 18. Okt. 1777 zu Frankfurt a. O., gest. 21. Nov. 1811 am Wannsee bei Potsdam, stammte aus einer alten pommerschen Familie, die mehrere Offiziere und Dichter hervorgebracht hat. Er trat 1792 in das Garderegiment zu Potsdam, nahm 1795 seinen Abschied und studierte in Frankfurt a. O. und Berlin. Nachdem er 1799 eine Reise nach Würzburg gemacht hatte, lebte er in Berlin, Dresden, Paris, Weimar, Berlin, Königsberg, Dresden, Berlin, Frankfurt a. O., Berlin, Dresden, Berlin, Dresden, Berlin, Frankfurt a. O., Berlin, Dresden, Berlin, Frankfurt a. O., Berlin, Dresden, Berlin, Frankfurt a. O.,

Preußen, Provinz des Königreichs P. (s. d.), grenzt im N. an die Ostsee, Russisch-Polen und Russland, im O. an Russland, im S. an Posen, Schlesien und Sachsen, im W. an Sachsen, Hannover, Oldenburg, Holland und die Nordsee, und besteht aus den ehemaligen Provinzen Ostpreußen und Westpreußen, welche 1824 vereinigt wurden. Sie hat 1819 QM. mit (1871) 3,533,000 E. (1875 auf 3,600,000 geschätzt), worunter 1,800,000 Deutsche, 1,700,000 Polen und 33,000 Litauer. Die Hauptstadt ist Königsberg (s. d.). Die Provinz ist in 2 Regierungsbezirke, 28 Landkreise und 4 Stadtkreise eingetheilt. Sie ist eine Ebene, welche sich nur an der Küste und im S. zu Hügeln erhebt. Die Küste ist flach und sandig, mit Dünen und Haffen, welche durch Nehrungen vom Meere getrennt sind. Die Hauptflüsse sind Weichsel, Nogat, Pregel, Memel, Deime, Angerapp, Alle, Passarge, Drewenz, Ossa, Lyck, Omulef, Narew, Bobr, Pissa, Skroda, Warthe, Netze, Brahe, Ossa, Drewenz, Schwarzwasser, Ferse, Liebe, Radaune, Mottlau, Elbing, Nogat, Weichsel, Nehrung, Haff

Zipff oder Pips, welcher nichts anders ist, als eine Verstopffung der Nasen-Löcher, dadurch die Hüner verhindert werden, Athem zu holen, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit dem aufgethanen Schnabel nach der Lufft fangen und schnappen. Vor dieses Uibel präserviret man sie mit Qvendel, so man einiger Orten auch Feld-Kümmel nennet, oder mit Hammerschlag, so man ihnen das gantze Jahr durch in das Trincken leget; man hänget ihnen auch, ohngefehr um den Heu-Monat herum, da sie Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohl-Häuptlein an einer Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, welches ihnen wiederum zur Genesung hilfft. Wo aber diese Verwahrungs-Mittel, wegen gegenwärtigen Uibels zu spät wären, so muß man ihnen bald nach der Zungen-Spitze sehen, und, so man an derselben ein weisses Häutlein findet, solches mit den Nägeln so gleich herab ziehen, und die Wunde mit Asche bestreuen, ihnen auch hierauf ein Federlein durch die Nase oder Schnabel-Löcher stecken, und solches zum öfftern hin- und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Lufft, und ist ihnen geholffen. Man giebet ihnen auch ein wenig Butter mit Pfeffer vermengt ein. Die Jungen setzet man unter ein Sieb und beräuchert sie mit Jsop, Wolgemuth, Poley und Lein-Saamen. Wenn ein Umfall oder Sterben unter die Hüner kommt, oder dieselben sonsten im Sommer erkrancken, darff man ihnen nur einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, welche sie gerne fressen und davon gelinde purgieret, auch dadurch wieder auf die Beine und zu ihren verlohrnen Kräfften gebracht werden. Wenn sie schwartze Kämme bekommen, stille sitzen und nicht fressen wollen, so gebe man ihnen nur grünen Kohl, wie auch Knoblauch und Butter zu fressen. Wider den Durchlauff nimmt man eine Hand voll Gersten-Mehl, ein Stücklein Wachs, und ein wenig Eßig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kan ihnen auch des Wassers zu trincken geben, darinnen Birn-Qvitten gesotten sind, den verstopfften Leib aber, und zwar absonderlich der jungen Hüner, muß man mit einem Hälmlein öffnen, ihnen vorn am Kropff, und den Schenckeln und hinten zu die Federn ausrupffen; den jungen Hünlein aber kan man auch abgeschäumtes Honig unter ihr Trincken mischen. Die bösen Augen, welche sie von der Kälte und Regenwetter leichtlich bekommen, soll man ihnen mit Safft von Portulaca und Frauen-Milch bestreichen. Wider die Flecken der Augen, oder das Augen-Fell aber nimmt man Salmiac, Kümmel und Honig, eines ieden so viel als des andern, zerstösset es zusammen und schmieret sie damit: Oder man darff ihnen nur das Fell fein subtil mit einer spitzigen Nadel hinweg ziehen. Das Hüner-Fleisch hat sowohl wegen der Gesundheit, als wegen des Geschmacks, und der Veränderung des Zurichtens vor andern den Vorzug: Denn es ist leicht zu verdauen, giebt eine gute Nahrung, und ist demnach denenjenigen sehr zuträglich, die nicht viel Bewegung haben, und mehr still sitzen als herum gehen. Die alten Hennen geben gekocht eine kräfftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten; hingegen sind die jungen Hünlein desto besser gebraten, so geben auch die jungen Hennen, die noch nicht gelegt, eine niedliche Speise, noch delicater aber schmecken diejenigen, so gekapt worden. Die jungen Hähne, so noch kein Jahr alt, haben ein nahrhafftes, die alten aber ein zähes Fleisch; doch sind diese noch eher zu geniessen als die Brut- und Gluck-Hennen, welche gar nicht zum Essen taugen. Ihre Zurichtung nebst der gehörigen Vorbereitung bestehet in folgenden: Wenn derselben die Kehle abgeschnitten, und inzwischen Wasser heiß aber nicht siedend gemacht worden, stecket man zuforderst die Henne hinein, brühet sie sauber, daß sie gantz glatt, und wirfft solche alsdenn in kaltes Wasser. Nach einer kleinen Weile nimmt man sie wiederum heraus, schneidet selbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, schneidet ferner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, ziehet die Gurgel samt dem Kropff heraus, sticht ihr die Augen aus, schneidet das untere Maul ab, haut die Zehen unten an Füssen weg, schneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, so sind dieselben rein, und können, nachdem sie gezäumet, entweder gebraten oder gekocht, und nachfolgender Massen zugerichtet werden. Der Vortheil, daß eine Henne recht schön weiß koche, bestehet darinne, daß sie in eine Serviette eingewickelt also gekochet werde; oder man stecket, wenn sie geputzet und gezäumet, als wie zum Braten einen Spreil durch dieselbe, und blanchiret solche in kochendem Wasser, davon sie schön weiß wird. Man setzet demnach die Henne, wenn sie ein wenig gesaltzen, zum Feuer, lässet solche gar kochen, kühlet sie aus, alsdenn bereitet sie der Koch entweder mit Allerley, das ist mit Carfiol, Morgeln, Gräurgen oder Reiß, Krebsen und Klösen, Castanien, und dergleichen mehr zusammen, so wie in folgenden iedes insbesondere beschrieben wird: Oder man einer Caper-Sosse, indem er selbige in feine Stücke schneidet, diese in einen Tiegel oder Casserol leget, ein Stücke Schmaltz oder gewaschene Butter dazu thut, sie mit Muscaten-Blüthen, Jngber, Cardemomen und Citronen-Schelern würtzet, und auf Kohlen so lange passiren lässet, bis die Butter gar geschmoltzen, so man will, kan auch noch eine gantze Zwiebel daran geworffen werden. Wenn dieses nun eine Zeit passiret, thut man eine Hand voll Capern hinzu, streuet geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, giesset gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig darüber, wirfft etwa einer Welschen

Nuß

Nuß groß Zucker daran, und lässets durch einander fein sachte kochen. **Mit Carfiol**, man passiret nemlich die zerschnittene Henne, wie gedacht, in Butter, würtzet sie mit Muscaten-Blüthen und Ingber. Hiernächst setzet man geschälten, und so er groß, nach der Länge in Stücke geschnittenen Carfiol, nachdem er vorhero in siedenden Wasser gequellet, mit der Hüner-Brühe zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen kochen, daß die Brühe ein wenig dick werde; oder man nimmt stat der Semmel ein wenig eingebrannt Weitzen-Mehl, quirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken sauren Rahm daran, so wird es eine schöne Coulis, die man durch ein Haar-Tuch oder enges Sieblein an die Hüner laufen lässet, und mit einander aufkochet, welches besser als von der Semmel wird, von der das Essen sonst eine gar graue Farbe bekommt. Bey dem Anrichten thut man die Hüner fein ordentlich in die Schüssel legen, der Carfiol aber wird als eine Garniture gebrauchet, und die Schüssel mit Semmel und geriebener Muscaten bestreuet. **Mit Heringen gespicket**, hierzu werden die Hüner nicht gar gekochet, von ein paar frischen oder gewässerten Heringen aber schneidet man das Fleisch herunter in feinen breiten Stückgen, wie gleich als Speck getheilet, und in die Henne gespicket werden, die Herings-Milch hingegen wirfft man würfflich geschnitten in den Cassérol zur Henne, die man zerlegt in denselben anrichtet, Brühe, so nicht gar sehr gesaltzen, daran giesset, mit Ingber, Pfeffer und Muscaten würtzet, eine Hand voll geriebene Semmel darzu streuet, ein halb Pfund Schmaltz daran thut, nebst dem von einem Hering würfflicht geschnittenen Fleisch, und lässet es alles mit einander kochen, bis die Brühe, welche fast einer Auster-Brühe dem Geschmack nach gleichet, etwas dicke worden; bey dem Anrichten werden die Hüner-Stücken ordentlich geleget, die Brühe darüber gelassen, und der würflicht geschnittene Hering darauf her geschüttet. **Mit Krebsen und Klösen**, wenn die Krebse abgesotten, ausgebrochen, und von Kalb-Fleisch oder andern Sachen Klöse bereitet, auch mit eben diesem Teig die rein gemachten Krebs-Nasen gefüllet worden, passiret man die Henne entweder gantz oder zerstückt in Buttter mit etwas Krebs-Butter vermischt, leget die Krebse und Klöse, welche letzten vorhero ein wenig in Fleisch-Brühe abgequellet seyn müssen, nebst den gefüllten Krebs-Nasen zur Henne, giesset eine gute Coulis darauf, setzet es über Kohlen, und lässet es gantz gemächlich kochen. Bey dem Anrichten wird noch ein wenig Krebs-Butter darüber gesprenget. **Mit Macaroni oder Castanien**, diese werden, nachdem sie vorhero abgezogen und von ihren Schalen reine gemachet, in guter Brühe ein wenig weich gekocht, und gleich den vorigen Stücken an die Henne gethan. **Mit Morceln und Petersilien-Wurtzeln**, solche, und zwar die ersten, werden zuförderst eingeweichet, zum öfftern ausgewaschen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelassen, inzwischen schälet man auch Petersilien-Wurtzeln, und wirfft selbige, da man sie nach Gefallen zerschnitten, und in ein wenig siedendem Wasser passiren lassen, auch zu den Morgeln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebsen. **Mit Nudeln**, wenn diese erst verfertiget, lässet man sie einen Sud thun, giesset alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italiänischen, die nicht erst dürffen abgekocht werden) giesset gute Hüner-Brühe darauf, leget die Hüner hinein, würtzet sie mit Muscaten und Ingber, und lässet es fein mählig kochen, thut auch, so es etwa noch zu mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey den Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesan-Käse darüber. **Mit Reiß oder Gräupgen**, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hüner-Brühe zum Feuer gesetzet worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Ingber gewürtzet, über die Henne an: **Mit Rosinen und Mandeln**, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf giesset man sodenn Brühe und ein wenig Wein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen und Ingber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, lässet es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirfft auch wohl ein wenig Zucker darein s. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Rost geleget und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. **Mit Sauerkraut**, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heisser Butter, schüttet das Kraut hinein und rühret es unter einander. Hierauf giesset man Hüner-Brühe daran, leget die Henne gantz oder zerstücket auch darzu, und lässet es durch einander kochen. Man kan sie auch mit Sauerkraut und sauren Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. **Mit saurer Limonie**, hierzu wird zuförderst die abgekochte Henne zerleget und in zerlassener Butter bald Gold-gelb und nach diesen mit geröstetem braunen Mehl angebrennet, mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schelern gewürtzet und gute Brühe daran gegossen. Ferner schneidet man eine saure Limonie Scheiben weis, thut sie auch hinzu, setzet es über ein Kohl-Feuer, giesset ein wenig Wein daran, wenn es zusammen gekochet s. i. g. Die jungen Hüner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieses mit grünen Erbsen, Klösen, Krebsen,

Krebsen, Lactuca, Morgeln, Peterſilie, nicht gar reiffen Stachel-Beeren und dergleichen angerichtet; (dieſe werden zuförderſt von Stiel und Blüthe rein gemachet, ein wenig in Butter geröſtet, und ſodenn, nachdem etwas in Butter geröſtete Semmel daran gethan, in Wein und Hüner-Brühe, oder in Wein, Waſſer, Zucker und Citronen-Schelern gemählich abgekocht) theils mit einem und andern insbeſondere, theils mit verſchiedenen zugleich als ein Allerley, ingleichen als eine *Eſtouffade* zugerichtet; oder gebraten, da man ſie abwürget, reine rupffet, aber nicht brühet, und die Härgen auf dem Feuer weg ſenget, ſie ausnimmt, ihnen die Helffte von Beinen und den Kopff abhacket, dieſelbe ſpeilert, einzeln an einen Spieß ſtecket, auch ſie über einem Kohl-Feuer anlauffen läſſet, und darneben mit Speck oder Butter beſtreichet, aber darbey in Acht nimmt, daß ſie nicht braunfleckig werden. Hierauf werden ſie mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und wenn ſie erkaltet, alsdenn erſt ſauber geſpicket, am Spieß geſtecket und fein weiß abgebraten, worbey man ſie ein wenig mit Saltz beſprenget. Die Frantzoſen pflegen, wenn ſolche gewürget und gerupffet, ihnen die Bruſt einzuſchlagen, die Flügel Creutzweis über die Bruſt zu legen, und laſſen ſie, daß der Bauch unten lieget, auf einem Tiſche alſo erſtarren, hernach putzen ſie ſelbige vollend zu, und verfahren damit wie nur beſchrieben worden. Insgemein aber, wenn ſie gehörig zubereitet, blanchiret man ſie ein wenig und läſſet ſie wieder kalt werden, nach dieſen werden ſie aufs zierlichſte geſpicket, inwendig mit Saltz, Pfeffer und geſtoſſenen Nelcken derb ausgerieben, und am Spieß fein ſafftig aber nicht jählings gantz weiß gebraten; doch laſſen ſie ſich auch ungeſpickt ebenfalls gar wohl verzehren. Einige haben auch in Gebrauch ſie zu füllen, und denn erſt zu braten: In dieſem Falle wird ihnen die Haut, ſo nicht zerriſſen ſeyn darff, über die gantze Bruſt und unten an denen dicken Beinen vom Fleiſche abgelöſet, und ſodenn eine von denen folgenden Füllen, die erſt ein wenig kalt ſeyn muß, zwiſchen Haut und Fleiſch aber nicht ſo gar übrig voll hinein gefüllet, die Haut aber am Halſe oben mit einem Faden zugebunden, weil ſolche Hüner im blanchiren ſchon rund genug werden, indem man ſie nunmehro einen Augenblick in ſiedend Waſſer tauchet, ſie gleich wieder heraus ziehet, ſpeilert und am Spieß gantz ſachte bratet. Die Füllen können folgender Geſtalt zubereitet werden: Man rühret geriebene Semmel, Eyer, Muſcaten-Blüthen, Saffran, gehackte Peterſilie und ein paar Löffel voll Rahm in zerlaſſener Butter auf dem Feuer ab, und ſalzet es ein wenig, als ob man gerührte Eyer mache: Oder man ſchneidet Rinderne Nieren-Stollen klein, nimmt eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hüner-Lebern und Mägen, würtzet mit Muſcaten, Ingber, Saltz und klein geſchnittenen Citronen-Schelern, und rühret dieſes alles auf dem Feuer in ein wenig Butter ab, worzu man noch einen [illegible] fel voll Rahm gieſſet: Oder man ſtoſſet [illegible] halb Pfund abgezogene Mandeln klein, [illegible] dieſelbe nebſt ein wenig in Milch ge[illegible] Semmel zu zwey bis vier Eyern, [illegible] wohl durch einander, würtzet es mit [illegible] ten, Saffran, Zucker, und läſſet noch [illegible] zergangene Butter hinein lauffen: Oder [illegible] nimmt auch eine Krebs-Farce oder Fülle [illegible] ſolche unter dem Worte Krebs beſchrieben wird: Oder man pfleget ſie auch, nachdem in Stücke zerſchnitten und blanchiret, in [illegible] Butter zuförderſt zu paßiren oder halb [illegible] braten, und nachgehends als ein Fricaſſee zubereiten, ingleichen mit Auſter[illegible] ſchel-Brühen anzurichten, ingleichen [illegible] nis-Beeren daran zu thun, oder gar [illegible] ſem Schmaltz zu backen, worzu ſelbige [illegible] der Geſtalt bereitet werden: Wenn [illegible] ſelbige in Stücke zerſchnitten, leget man [illegible] auf eine Schüſſel, ſaltet ſie ein, thut [illegible] Scheiben darauf, ſtreuet offt gedachte [illegible] ze darüber, und ſprenget ein wenig [illegible] zu, alsdenn wenn ſie vorhero abgetrocknet, beſtreuet man ſolche dick mit Mehl, leget ins heiſſe Schmaltz und backet ſelbe fein [illegible] gelb heraus.

Heppe, ſiehe Hippe.

Herberge, heiſt überhaupt derjenige Ort, allwo ein Reiſender, ſo wohl bey Tag als [illegible] ſich aufzuhalten, und theils mit nothdürftiger Speis und Tranck, theils durch ein beſſeres und gutes Nacht-Lager ſich zu erquicken Gelegenheit findet. In dieſem Verſtande ſind darzu zu zehlen alle Gaſt-Höffe, (in dieſen Artickel) Wirts-Häuſer und dergleichen Oerter, wo ein ieder nach Standesgebühr, nebſt getreuer Aufſicht und Bedienung ſaubere Zimmer und Betten, wie auch ſchmackhafftes Eſſen und Trincken, vor ſich die Seinigen, allezeit bekommen, auch vor ſeine Pferde und übrige Equipage Ställung und nöthige Bequemlichkeit antreffen kan. Insbeſondere aber führet dieſen Nahmen der Zuſammlungs-Ort, welchen ein Handwerck, Zunfft oder dergleichen Commun erwehlet, ihre Laden allda zu haben, die reiſende Geſellen daſelbſt zu beherbergen, nicht weniger die Krancken zu verpflegen und warten zu laſſen. Diejenigen hergegen, bey denen Eingangs gedachte Bequemlichkeit nicht anzutreffen, die Bewirtung öffters ſo ſchlecht als möglich, gleichwohl dennoch zu denen Herbergen oder Wirts-Häuſern gerechnet ſeyn wollen, [illegible] man mit den Zunahmen einer Finſtern-Pracher- oder gar Bettler-Herberg, dergleichen zum Nobis-Krug, Letzten Heller u. ſ. f. zu belegen.

Herbſt, iſt die dritte Jahrs-Zeit, von der Herbſt-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium autumnale) bis zu dem winterlichen Sonnen-Stillſtand (Solſtitium hybernum) welcher die himmliſche Zeichen, nemlich die Waage, Scorpion und der Schütz zugeeignet worden. In teutſcher Sprache ſoll er von der Herbigkeit, weil er herbe und der Geſundheit

Digitized by Google

Leibes ſonderlich zuwider iſt, ſeinen Nahmen bekommen haben. In der lateiniſchen Sprache aber heiſſet er Autumnus vom Vermehren, weil er eines Haus-Vaters Güter mit Wein und allerhand Früchten, um ein merckliches vermehret. Seinen Anfang nimmt er, wenn die Sonne in das Zeichen der Waage tritt, und damit die andere Tag- und Nacht-Gleiche macht. Er währet drey Monat, und endiget ſich am Thomas-Tag. Von dem Herbſt hat ein vorſichtiger Haus-Wirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in acht zu nehmen: ein warmer Herbſt, der zugleich hell und klar iſt, machet Hoffnung zu einem guten Getraid- und Wein-Jahr; ein naſſer Herbſt aber bringet Unfruchtbarkeit, die Trauben können nicht zeitigen, und die Garten-Früchte werden nicht vollkommen. Ein kalter Herbſt hindert alle Früchte an der Zeitigung; auf einen warmen feuchten Herbſt folget gemeiniglich ein langer Winter, der viel Futter friſſet. Das Laub, wenn es lange in den Herbſt hinein an den Bäumen bleibet, ſoll eines frühen Winters Vorbote ſeyn, ein ſchöner klarer Herbſt aber einen windigen Winter bringen. Wenn die Vögel, ingleichen auch die Haſen, im Herbſte ſehr feiſt befunden werden, ſoll es einen kalten Winter mit vielem Schnee geben. Warme Herbſt-Nächte bringen ſüſſen, aber ungeſunden Wein: Hergegen bringen kühle Nächte harten, aber geſunden Wein. Wenns ſpäte im Herbſte donnert, ſoll gerne Theurung folgen. Wenn das Laub in Herbſt-Zeiten langſam von denen Bäumen fället, ſo werden auf den kommenden Sommer viel Raupen; wenn aber die Blätter im Walde früher, als ſonſt gewöhnlich, abfallen, ſoll ein Vieh-Sterben zu beſorgen ſeyn. Wenn viele Reiffe und Nebel fallen, und mit dem Süd- und Weſt-Winde keine Regen zugleich kommen, ſoll es auf Kranckheiten deuten, als dergleichen man auch von denen ungeheuren Sturm-Winden, wenn ſich zur Herbſt-Zeit dergleichen ſpüren laſſen, vermuthen will.

Herbſt, wird auch im Würtenberger-Land und am Rhein-Strome die Wein-Leſe genannt, weil ſolche zur Herbſt-Zeit einfällt, und dahero heiſſen der Orten.

Herbſt-Brieffe, diejenigen Obrigkeitlichen Verordnungen, durch welche die Wein-Leſe eröffnet wird, ſo gemeiniglich an die Rath-Häuſer, Amt-Häuſer, Kirch-Thüren ꝛc. zu jedermanns Nachricht öffentlich pflegen angeſchlagen zu werden.

Herbſt-Monat, ſiehe September.

Herbſt-Roſe oder Roſen-Pappel, ſuche Pappel.

Herbſt-Wieſe, wird diejenige genennet, ſo nur ein Gras des Jahres träget, und gemeiniglich im Auguſto gemähet wird. Dergleichen Wieſen pfleget man auch einhauig zu heiſſen.

Hering, ſiehe Häring.

Herkommen, iſt eine Art und Weiſe, etwas zu thun oder zu laſſen, die durch Nachſehen und ſtillſchweigendes Zuſammenſtimmen vieler Leute, wie auch ſolcher Einwilligung der Obrigkeit, ſo aus dem bey vielmahligem Thun und Laſſen, welches zu ihrer Wiſſenſchafft kommen können, beobachteten Stillſchweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt ſo viel als Gewohnheit, ja als ein ungeſchriebenes Geſetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Geſetz ſtreitet. Denn böſes und unvernünfftiges noch ſo vielmahl zugelaſſenes Thun und Laſſen macht kein Herkommen. Dieſe Sache iſt der Grund vieler guter und böſer Gebräuche in der Wirtſchafft. Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und ſich nicht durch Stillſchweigen allerhand aufbürden laſſen, oder gar ein böſes Herkommen zulaſſen, oder ſolches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigenſinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, ſondern in dieſem Stück das Landesherrliche Recht, Geſetze zu geben und abzuſchaffen, walten laſſen. Siehe Gewohnheit.

Herlitzen- oder Herlsken-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Hermelin, nennet man gemeiniglich dasjenige weiſſe Peltz-Werck, darinnen ſchwartze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieſes Thier, ſo ſonderlich in Siberien, Lapland, und andern Nordiſchen Wüſteneyen häuffig gefunden wird, und eine Art kleiner Wieſeln oder Mäuſe iſt, hat ein gantz Schneeweiſſes Fell, die Spitze aber des Schwantzes iſt gantz ſchwartz. Dieſer letzte wird unter die Röcke und Amts-Gewande der Churfürſtlichen Perſonen gebrauchet, des erſten aber bedienet ſich das Frauen-Zimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorſtoſſen zu laſſen. S. Maus.

Hermel-Raute, ſiehe Raute.

Hermlein, ſuche Camillen.

Hermodatteln, iſt eine Wurtzel, wie ein Hertz geſtaltet, läßt ſich leicht zu Pulver ſtoſſen, kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die ſchleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, ſiehe Bret.

Herren-Kümmel, ſuche Ammey oder Ammi-Kraut.

Herr, bedeutet entweder eine Perſon, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menſchen, der das Recht hat, einer andern Perſon etwas zu befehlen oder zu verbieten. Dieſes Recht iſt nun entweder mit dem Zwang oder Straff-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, ſo in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menſchen zu beſtraffen und zu beſſern beſtehet, verknüpffet. Beydes bekommt in der bürgerlichen Geſellſchafft viele Einſchränckungen und Ausdehnungen durch Verträge und Geſetze. Daher man in der Wirtſchafft die Grentzen ſeiner Herrſchafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es iſt in derſelben ſonderlich der Haus-Herr, der Guts-Herr, der Herr

des Gesindes, der Herr einer andern Sache, der Herr der leibeignen Knechte, der Dienst-Herr ꝛc. bekannt. Die Herrschafft über die Frau, das Gesinde, die Frohner, die Tagelöhner, die Unterthanen, Zins- und Lehn-Leute ꝛc. sind lauter Arten der Herrschafft, so grossen Einfluß in die Wirtschafft haben, und welche daher in denen Rechten müssen erlernet werden. Der Herr eines Landes wird übrigens ausnehmender Weise Herr genennet.

Herren-Pülze, siehe Pülze.

Herrschafft, bedeutet in der Oeconomie dasjenige Recht, wodurch einem Menschen theils Haab und Güter, theils einige andere Menschen unterwürffig seyn, als ein Ehe-Gatte dem anderen, Kinder den Eltern, das Gesinde den Herren und Frau u. s. w. Ja es gehet diese Herrschafft zuweilen auch dahin, daß gewisse Personen, als Regenten und Obrigkeiten, ein Vorrecht besitzen, so daß sie auch wohl den Nutzen und Gebrauch der Haab und Güter in gewisser Masse einem zu verstatten, dem andern aber zu verwehren und zu entziehen, die Freyheit haben. Siehe Herr.

Hertz ist der vornehmste Theil eines belebten Cörpers, darinnen die natürliche Wärme ihren Sitz und das Geblüt seinen Sammel-Platz hat, woraus allen Gliedern das Leben mitgetheilet wird. Man glaubt gewiß, daß das Hertz am ersten lebe und am letzten sterbe; alle Verletzungen desselben aber bringen den Tod. Wer von der Structur des Hertzens weitläufftige Nachricht suchet, wird solche in den Anatomischen Schrifften, und sonderlich in Verheyns Anatomie, zur Gnüge antreffen. Das von den vierfüßigen Thieren, ist voller zähen Zasern, und wird daher vor sehr unverdaulich gehalten, doch schaffet es, wo es verdauet, gute Nahrung.

Hertz-Bettlein, ist ein leichtes von weichen Pflaumen-Federn ausgestopfftes Küßlein, welches man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln aufs Hertze legt. Es wird über dieses gemeiniglich ein zarter Uiberzug genehet, welcher, wenn er unsauber geworden, mit einem anderen weissen vertauscht werden muß. Dergleichen pflegen in den Wasch-Registern unter dem Titel Hertz-Bett-Jügen angemercket zu werden.

Hertz-Blätlein, wird an einem Gewächse der Anfang, oder derjenige äusserste Haupt-Theil genennet, welcher aus seinem Ursprunge durch die Wirckung der Natur, vermittelst guter Wartung daselbst, von Zeit zu Zeit hervor getrieben wird, und zuletzt das vollständige Wesen des Gewächses ausmachen hilfft. Es beruhet demnach auf dessen Erhaltung der Wachsthum des Gewächses, gleich als wie das Leben des Menschen auf die Belebung des Hertzens.

Hertzen-Blümlein, siehe Borragen.

Hertzen-Freud, siehe Stern-Leber-Kraut.

Hertz-Gespann, oder Hertz-Gesperr, ist ein Kraut, dessen Stengel viereckigt, hart und schwärtzlicht sind, und bey einer Ellen und drüber hoch werden. Die Blätter sind breit und dem grossen Nessel-Kraut nicht ungleich, aber schwärtzer und tieffer zerkerbt, ein paar in gleicher Höhe von dem andern. Die Blumen welche klein und braunröthlicht mit weiß vermischt sind, stehen rings um den Stengel. Die Wurtzel ist gelb, krumm und zaserich. Es wächset dieses Kraut auf wilden ungebauten Plätzen, an den Strassen, Zäunen und Hecken, und bey den alten Mauren, ist eines sehr bittern Geschmacks, eröffnet alle Verstopffungen, treibet den Urin, Stein und Gries, und tödtet (die Blätter in Wermuth-Oel oder bitter Mandel-Oel gesotten und auf den Nabel gelegt) die Würmer. Insonderheit wird das davon destillirte Wasser, oder der Safft davon mit Milch vermischt, denen kleinen Kindern wider das Hertz-Gespann eingegeben, das Kraut selbst aber, weil es denen Mutter-Kranckheiten zu Hülffe kommt, von einigen wild Mutter-Kraut genennet.

Hertz-Gespann oder Hertz-Gesperr, ist eine Kranckheit und nachtheiliger Zufall, sowohl an Menschen als Vieh, und sonderlich an Pferden. Bey den Menschen, allermeist aber bey kleinen Kindern, bestehet dieses in einer Aufschwellung des Leibes, unter den kurtzen Ribben, welches eine schwere und ängstliche Athem-Holung verursachet, so da herrühret von kalter Lufft, scharffen Blehungen in Magen und dergleichen Dingen mehr, die den Motum Diaphragmatis verhindern. Wenn demnach ein Kind tieff Athem holet, immer mit dem einen Arme zucket, und ihm weh thut, so es an der Brust angegriffen wird, welches unter anderen die Merckmahle des verhandenen Hertz-Gespannes, braucht man nicht nur den Safft von kurtz vorher beschriebenem Kraut gleiches Nahmens, oder so man solches nicht frisch haben kan, kocht man selbiges in Bier und trincket davon; oder man nimmt frische Petersilien, presset den Safft darauß und braucht ihn innerlich; nicht weniger dienet auch hierzu das Krausemüntz-Wasser, und noch dergleichen Haus-Mittel mehr seyn. Einige nehmen auch wohl das Fett, welches an der Braten-Pfanne, nachdem man sie ausgegossen, kleben blieben, streichen dieses zusammen, und schmieren den Patienten unter den kurtzen Ribben damit. Es ist aber dieses eben die Kranckheit, so in Schlesien und derer Orten die Röte, ingleichen Ribbekuchen genennet wird, und ein Theil der sogenannten Engelschen Kranckheit. Es ist übrigens auch eine Kranckheit der Pferde, welche man daran erkennet, wenn ein Pferd matt und kraftlos wird, daß ihme die Lenden einfallen und dürre werden, so daß man die Ribben siehet, darnach schlägebäucht es behende, und darauf erfolget denn das Hertz-Klopffen, und die Erhebung des Hertz-Blätleins; Item es geschwellen ihme die Schenckel, und fangen an zu hincken und anzustossen; das Geschirr

schwitzt

chwitzet ihme, wenn es gleich ruhet. Darvider nehme man vier Unzen Honig, zwey Unzen Saluiter, Wein und Eßig, zusammen in Nöſſel, zwey Unzen Baum-Oel, eine Unzen Lorbeer, und eine Hand voll Thymian, iosse alles zusammen, menge es durch einander, und gebe es dem Pferde laulicht ein; der, Enzian und Fœnum græcum, (Bocksorn) in einem Ofen gedörret, zu Pulver gestossen, und dem Pferd aufs Futter gegeben. Die Leber von einem im Martio gefangenen Fuchsen gepülvert, und dem Pferde eingegeben, curiret gleichfalls das Hertz-Gespann. Das Pferd, so damit behafftet, muß man trocken füttern, dahero demselben kein Gras der anderes feuchtes Futter geben, sondern solches mit warmen Kotzen um den Bauch und die Brust wohl bewahren, auch den Stall fein ruhig halten, und darinnen mit wohlriechenden Kräutern, als Quendel (Feld-Kümmel) Camillen, Lorbeer-Blättern und dergleichen, eißig räuchern.

Hertz-Kammer, wird eigentlich iede von den zweyen Höhlen genennet, die in dem Hertz durch einen Unterscheid in die lincke und rechte abgetheilet sind; allein man heisset auch sonderlich bey der Jägerey an einem wilden Thier denjenigen Theil der Brust, wo das Hertz lieget und die Ribben enge zusammen stossen, so sich zwischen den beyden Buen befindet, ebenfalls die Hertz-Kammer.

Hertz-Lapplein, sind kleine viereckig aus weisser Leinwand, Damast oder Zwillig, geschnittene und umstochene doppelte Lätzgen, so den kleinen Kindern bey dem Beschicken, über das Hertz geleget werden.

Hertzschlächtigkeit, ist eine Kranckheit der Pferde, welche verursachet, daß sie sich sehr aufblasen, den Bauch immer aus- und einziehen, und so man ihnen mit den Fingern in die Gurgel greiffet, gar dumpffig husten. Die Pferde werden davon überfallen, wenn sie unreines Futter, Wisch-Tücher, oder sonst etwas haariges oder rauhes fressen; Diesem Übel abzuhelffen, dörre man Lein-Saamen, mahle ihn, und gebe dem Rosse des Mehles zwey Theile im Trincken, den dritten Theil menge man mit Haber, und gebe es ihme vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu fressen. Oder nehmet lange Wegwart-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Weitzen-Kleyen, menget es durch einander, und gebet es dem Roß offt unter dem Haber. Oder thut einen Aneis-Hauffen, mit allem was darinnen ist, in einen Sack, leget Wachholder-Stauden mit grünen Beeren darzu, siedet es zusammen in einem Kessel mit Wasser, giesset es hernach ab, lasset es kalt werden, und gebt dem Pferde alle Tage davon zu trincken. Item, nehmet Birnbaum-Mistel, Lungen-Moos von einem Eich-Baum, iedes gleich viel, Büchene Mistel eine Viertel-Pfund, und gelbe Lilien-Wurtzel, hacket alles klein zu Pulver, und gebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünff Tage alt ist. Oder brennet einen lebendigen Igel in einen neuen wohlverkleibten Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Gehörne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauen-Tagen, nemlich dem funffzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl iederzeit eine Hand voll, lasset auch demselben des Jahrs einmahl die Kien-Ader schlagen.

Hertz-Weh, ist ein Schmertz, der sich in der Hertz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rücktells, des Hertzens, der Leber ꝛc. her. Würme, Fieber, eingeschluckte übele Dinge verursachen solches ebenfalls.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angehefftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, beym Versetzen der Bäume, denenselben die Hertz-Wurtzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde ergreiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, sondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, so er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtigkeiten an sich ziehet. Hingegen lauffen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeschnitten ist, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu schiessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einigen Obst-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Hertz-Wurtzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Heschel-Rechen, siehe Nach-Rechen.

Hesse, suche Hechse.

Hetze, siehe Elster.

Hetzen, Wind-Hetzen, heisset so viel als einen Hasen oder Fuchsen mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Reden-Art heisset ins Garn hetzen, wenn man ein Wor-Holtz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man

aber im freyen Felde hetzet, so heisset es vom Strick aus hetzen. Dieses geschichet folgender massen: Man reitet zu Pferde, und hat ein paar Wind-Hunde am Hetz-Riemen, von welchem man sie nach Gefallen ohngesäumt los lassen, oder wenn der Hase zu weit aufstünde, oder man sonst nicht hetzen wollte, dieselbe damit an- und zurücke halten kan. Ihrer etliche reiten also in gerader Linie neben einander die Acker-Stücken oder Feld-Beete durch, und geben acht, ob sie darzwischen einen Hasen im Lager sitzen sehen können; So nun einer aufstösset, muß man ihm einen kleinen Vorsprung vergönnen, darnach lässet man von den nächsten Stricke-Winden ein paar los, und jaget einer oder zwey zu Pferde hernach, die übrigen bleiben in ihrer Such, und also streifet man ein Feld nach dem andern durch, und wird ein Strick Hunde nach dem andern losgelassen, nachdem es viel oder wenig Hasen giebt, oder nachdem der Hase auf der rechten oder lincken Seite, oder in der Mitten aufstehet. Wo es Hohen und Gebirge hat, laufft der Hase gerne Berg auf, da er wegen Kürtze der vördern und Länge der hintern Füsse, viel besser fortkommen kan, als die Hunde, die dadurch bald abgemattet werden, dahero etliche einen Jäger zu Fuß mit einem Strick Hunde oben in der Höhe aufpassen lassen, ihme diesen Paß abzuschneiden. Wenn ihme die Hunde nahe auf den Leib kommen, gebrauchet er mancherley arge List, begiebt sich in die Wasser, verbirgt sich, wenn Schaafe oder anderes Vieh im Felde sind, unter die Heerde, leget sich öffters in stärckesten Lauf nieder, daß die Hunde über ihn springen, schlieffet durch die Zäune und Gehäge von einer Seiten auf die andere, lauffet, wenn die Hunde und Jäger vorbey, den geraden Weg wieder zurücke. Bisweilen springt er, wenn er mitten unter den Hunden ist, über sie hinüber, oder schießt ihnen bey den Füssen hindurch; manchmahl, wenn die Hunde nicht wohl gefänaig, oder gar zu hoch sind, stossen sie zwar den Hasen, ergreiffen ihn aber nicht, sondern kriegen an stat desselben das Maul voll Haare, der Hase aber läuffet mit zerrupftem Peltz und ganzer Haut immer fort. Wenn man junge Hunde einhetzen will, geschiehet es am besten im Herbst, da es junge heuer gefallene Hasen giebt, die weder so schnell, noch so listig sind, als die alten. Das erste mahl muß man einen jungen Hund mit zwey guten alten Hunden an einem vortheilhaftigen Orte einhetzen, damit er zum erstenmahl nicht vergeblich lauffe, denn dadurch wird er verzagt werden, und sowohl das Hertz, als die Begierde verlieren. Es muß aber nahe und hinter denen jungen Hunden allezeit einer zu Pferde seyn, damit sie nicht, wo sie lange allein bey dem Hasen bleiben, ihn zerreissen und fressen lernen, welche heßliche Gewohnheit ihnen hernach hart wieder abzuaewöhnen ist. Bey nassen, windigten üblen Gewitter, soll man nicht zu hetzen reiten, aber im Thau ist es darum gut, weil der Hase nicht zu weit, noch so leicht aufstehet, indem er nicht gerne naß wird, dahero er die Jäger näher auf sich ankommen lässet, und die Hunde werden durch den frischen kühlen Thau desto mehr erqvicket. Auch soll man nicht hetzen bey weichem Wetter, weil der Hase leicht ist, und über die tiefen weiten Felder, wohl kommen kan, die Hunde aber tief hinein fallen; zu geschweigen, daß zu solcher Zeit grosser Schade in der Saat geschiehet. Im Winter, wenn tieffer Schnee liegt, soll man gar nicht, bey hart gefrornem Erdreich aber vormittags nicht hetzen, denn die Hunde lauffen sich auf, und verderben sich oft auf einmahl so übel, daß man sie hernach in viel Wochen nicht wieder brauchen kan. Wann die Hunde einen scharffen weiten Lauf gethan, und endlich den Hasen gefangen haben, muß man die Hunde in der Mitte von sich aufheben und rütteln, damit ihnen das Geblüte vom Hertzen komme. Das Hetzen währet von Bartholomäi bis Faßnachten verstanden nach diesem aber ist es, bis wieder Bartholomäi kommt, verboten, doch ist dem Beamten einer Jagd in der Marter-Woche einen sogenannten Oster-Hasen zu hetzen erlaubet.

Hetz-Riemen, ist ein langer lederner Riemen, woran der Jäger die Wind-Hunde, so zwar gemeiniglich zusammen gekurret sind, führet. Er hat solchen von der lincken gegen die rechte Hand über der Achsel herunter hängen, das eine Ende davon, welches durch die Ringe der Hunde-Halsbänder geschoben ist, in der Hand, welches er, wenn ein Hase aufgetrieben, fahren und damit die Hunde los lassen kan.

Heu, ist der Nahme des jährlich von den Wiesen abgehauenen und getrengten und dürre gemachten ersten Grases, welches zur Fütterung der Pferde und Schaafe sonst, als der Ochsen, Kühe (sonderlich aber des Melck-Viehes) jungen Füllen und Kälbern so nöthig als nützlich ist. Dieweil aber die Wiesen von verschiedener Art, so daß unter denenselbigen einige das Jahr auch nur einmahl gehauen werden, so wird dieses und dergleichen Wiesen gemachtes Heu zum Unterscheid dessen, da man nach der ersten Ernte die Wiesen noch einmahl hauet und Grumet machet, alt **Heu** genennet. Siehe hierunter Heu machen.

Heu-Baum, Wiese-Baum, ist ein gerader starcker Baum, so lang, daß er hinten und vorn über einen gemeinen Rüst- oder Bauer-Wagen hinaus reichet, ein darauf geladenes Fuder Heu, Stroh oder Getraide damit zu bäumen, daß die ganze Ladung beysammen bleibe, und nichts davon verstreuet oder verlohren werde. Siehe **Baum**.

Heu-Boden, hierzu werden gemeiniglich die, wo man nicht besondere, zum Heu und Grumet erbauete oder bestimmte Scheunen hat, die Böden über den Vieh-Ställen genommen, welche man aber vorhero, ehe das Heu darauf gebracht wird, mit gutem trockenen dürren Stroh, zum wenigsten einer Handbreite, über und über wohl bestreuen, und denn das Heu darauf legen, dieses aber ohne

Digitized by Google

leichfalls wohl mit Stroh bedecken muß; solhergestalt wird nicht nur das Heu von allen us den Ställen sich hinauf ziehenden Dünten und Gestanck rein erhalten, sondern es iehet solches Stroh auch alle andere Dünste nd Feuchtigkeit an sich, so daß das Heu troken, und wohlgeschmackt, auch vor aller Fäuung gesichert bleibet.

Heu-Bucht, ist in einem Stalle ein besonerer Verschlag, darein das vor die Pferde oder Zug-Ochsen, auf eine gantze oder auch wohl ur auf die halbe Woche gehörige Heu-Futer Bund-weise gestecket wird. Man pflegt ie gemeiniglich über den Futter-Kästen anubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorege-Schloß zu versehen.

Heu-Bund, oder ein Bund Heu, ist so iel, als man in ein ordentliches Stroh-Seil inden kan. Auf Höfen und bey wohleingeichteten Haushaltungen wird auf ein Pferd n vier und zwantzig Stunden acht Pfund Heu erechnet, und die Heu-Bunde in solcher Schwere darnach gemacht.

Heuen, siehe Heu machen.

Heu-Erndte, wird die Zeit genannt, in elcher das Gras gehauen, zu Heu gemacht, nd dasselbe eingeführet wird. Diese gehet nsgemein im Junio um Johannis, oder auch u Anfang des Julii an, welcher dahero den ahmen Heu-Monat bekommen. Auf dreyähdigen Wiesen, welche aber nicht allzuäuffig gefunden werden, gehet die Heu-Erndte gleich nach Pfingsten an.

Heu-Feimen, siehe Feimen.

Heu-Gabel, ist eine zweyzanckigte eiserne Gabel, welche so wohl an ihrer Grösse, als n der Länge ihres Stieles, alle andere bey iner Wirtschaft nöthige Gabeln übertrifft; nan braucht solche sowohl die grossen Heu-Schöber und Heu-Feimen mit zu machen, ls auch das Heu aus den Schöbern auf den Wagen zu Verfertigung des Fuders zu langen nd aufzuladen, daher sie von einigen insgenein auch Reich-Gabel genennet wird.

Heu-Hechel, Hau-Hechel, Heckel-Kraut, Stachel-Kraut, Weiber-Krieg, in Oesterreich Aglar-Kraut genennet, ist zweyerley, ie gemeine dornichte oder stachelichte Heu-Hechel, welche wegen der vielen Stacheln, wie eine Hechel aussiehet, hat runde, dornichte Reißlein, mit kleinen haarichten, an dem Rand etwas zerkerbten, klebrichten und schwartz-grünen Blättern besetzt, welche fast den Ehrenpreis-Blättern gleich kommen, aber eines stinckenden Geruchs sind. Die Blümlein, so gemeiniglich Purpur- oder Leib-Farb, gleichen den Faselen-Blümlein. Aus diesen werden kleine runde Schötlein, wie Linsen, darinnen findet man einen Saamen, der an Gestalt und Geschmack den Wicken ähnlich ist. Wo dieses Gewächs einmahl Platz gewinnet, da ist es wegen seiner langen um sich fladrenden Wurtzel, schwerlich zu vertreiben. Die im ersten Frühling hervor kommenden zarten Schößlinge, sind mit Saltz und Eßig eingemacht, lieblich zu essen, als ein kräfftiges Mittel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem frischen Kraut ausgepreßte Safft thut. Es wird zu eben solchem Ende aus dem Kraut ein Wasser und Saltz, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurtzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii gesammlet. Ein Quintlein von der gedörrten und zu subtilem Pulver gestossenen Heu-Hechel-Wurtzel, etliche Monat lang alle Morgen mit destillirtem Heu-Hechel-Wasser fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaster von Stein-Klee und Heu-Hechel allezeit fleißig übergebunden, ist ein fürtreffliches Mittel, den Fleisch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die Heu-Hechel ohne Dorn, ist wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holtzigten Wurtzel viel runde zähe Stengel herfür, zweyer Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weisser Wolle überzogen sind. Ihre Blätter, deren gemeiniglich drey an einem Stiele sind, umgeben wechselsweise den Stengel. Die Blumen sind Purpur-braun, und stehen an ablangen Aehren. Die Schötlein und Saamen kommen mit der stachelichten Heu-Hechel überein. Das gantze Gewächse giebt einen zähen Schleim, und starcken Geruch, wie ein Ziegen-Bock von sich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe Heu-Hechel aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächse gehöret, hat zerkerbte, haarige und schmutzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erscheinen gelbgestreiffte Blumen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen, schleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, so mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder Heuen, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne dürre und zu Heu werde. Hierbey kommt fürnehmlich zu betrachten vor, sowohl die Zeit, als die Art und Weise, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende behörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Erndte bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heu-Monat hat, angestellet; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und die an fliessenden Wassern und in tieffen Gründen liegen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhnliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeiniglich die Mertz-Nebel, der alten Bauer-Regel nach ihre Wirckung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras

warten wolte, auch das bereits gewachsen- und vorhandene mit einander verderbe. Ferner soll man auch, wo es seyn kan, die Abmähung des Grases im neuen Licht oder zunehmenden Monden verrichten, weilen nicht alleine auf solche Weise das Heu besser gedeihet und ausgiebet, und nicht so leichte schwindet, sondern auch hernach das Grummet desto dicker und besser nachwächset: Und liegt nichts daran, wenn gleich der Saame noch nicht völlig abgezeitiget, angesehen doch das meiste Gras von Zusetzung der Wurtzeln wächset; zu geschweigen daß solches Heu, so noch ziemlichen theils zart, und nicht allzu überständig worden, dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher ist, auch demselben viel besser ersprieſſet, und sonderlich den Kühen die Milch vermehret; dahingegen, wenn das Heu zu spate gemacht wird, oder das Gras allzuzeitig oder überständig worden, und also seinen besten Safft und Krafft bereits verloren hat, es eine gar geringe und schlechte Fütterung abgiebet, auch manchmahl zu nichts bessers nutzet, als daß man es dem Vieh unterstreue: Doch ist auch hinwiederum wohl zu mercken, daß, wo die Wiesen oder Matten allzu frühzeitig, da nemlich das Gras noch zu frech, grün und jung gemähet werden, solches unzeitige Heu, ausser dem, daß es keine Krafft und Nachdruck im Füttern hat, auch öffters noch auf dem Boden verfaule und verderbe; deswegen man den Mittel-Weg in acht zu nehmen, und weder zu früh noch zu spate das Gras abzuhauen hat. So will auch das äuſſerliche Gewitter wohl abgemerket und abgelauret seyn. Wenn demnach der Haus-Wirt einen bald herannahenden langwierigen Regen vermuthet, so ist es rathsamer, daß er sein Gras lieber auf der Wurtzel stehen, als abmähen, und in der Nässe liegen lasse, es wären denn einige Güsse und Uiberschwemmungen zu befürchten: Denn in solchem Fall muß man aus der Noth eine Tugend machen, das Gras abhauen, und das in der Tieffe und an dem Wasser befindliche, folglich dem Wasser-Schaden am meisten unterworfene auf Hügel und erhabene Oerter schaffen, und daselbst streuen lassen, damit es an solchen Orten ein schöneres Wetter erwarten, und der Fortreiſſung des Wassers, oder dem darauf von schlammigten Güssen sich setzenden Letten nicht so leicht unterworfen seyn möge. Endlich soll auch noch ein Haus-Wirt dieses in acht nehmen, daß er das Gras so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran haftet, abmähe, gestalten es sodenn sich viel leichter umleget, als wenn es von der Trockene des Wetters zähe wird, und der Sensen nachgiebt, folglich weder so lang, noch so fein glatt von der Erden weg abgemähet werden kan. Was hiernächst die Art des Heumachens betrifft, so ist bekannt, daß die nächstvorhergehende Arbeit bey solchen das Gras hauen oder mähen ist, da nemlich das Gras von den Mähdern mit der Grase-Senze abgehauen, oder aber mit der Sichel abgeschnitten wird, welches letztere aber nur geschichet, wo Mangel an Wiesen ist, allwo die Leute nachzumähen, und, wenn etwas stehend geblieben, dasselbige durch die Nachmähe, welches man die Wiesen schräen nennet, zu nutzen pflegen. Wenn nun das Gras abgemähet, und in Schwaden etwas trocken worden, so müssen diese zerschlagen, das ist, mit dem Rechen aus einander geworfen und in die Breite gestreuet, und hierauf, wenn es auf der obern Seite durch die Sonnen-Strahlen gedorrt, abermahlen mit dem Rechen um- und auf die grüne Seite gewendet werden, daß es auch an solcher völlig abtrocknen und dürren möge. Ist schönes und beständiges Heu-Wetter, so streuet man das abgedörrte Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, Schöber-Flecke oder Heu-Schuben. Bey unbeständigem Wetter aber, da man einen regnerischen Uiberfall befürchtet, wird das Gras, nachdem es gewendet und auf der andern Seite gleichfalls gedörret, zusammen gerechet oder gehacket, und in mittelmäßige ziemlich hohe und spitzige Schober, welche man Wetter-Hauffen nennet, gesetzet, damit wenn es ja regnen solte, der Regen desto besser abschiessen könne; zudem kan auch der Regen nicht durch den gantzen Hauffen dringen, und dahero diesem, wenn er gleich benetzet worden, gar leicht wieder geholfen werden, wenn man denselben bey wieder hervorbrechendem Sonnenschein aussen vorhero wohl abtrocknen lässet, und denn erst in die Flatschen streuet, in welchen es etwas liegen bleibet, bis die allenfalls noch darinnen befindliche Feuchte vollends von der Sonne und Luft wohl ausgezogen worden, worauf man endlich aus solchen grossen Flatschen die rechten und grossen Heu-Schöber setzet, und dem fein trocken einführet. Hat man aber das Unglück, daß das Heu in Schöbern starck beregnet wird, so muß man solche bey gutem Wetter und Sonnenschein wieder abziehen, das ist, das aussen herum liegende Heu, so nur es in den Schöbern hinein naß ist, wieder herab nehmen, und noch einmahl streuen, und wenn es denn dürre, wieder ausschöbern, und ohngesäumet einführen lassen: gestalt nichts übler und verdrüßlicher ist, als wenn das Heu naß eingeführet wird, angesehen es sich gemeiniglich über einander entzündet und dem Vieh in der Fütterung recht zu einer Pest wird. Wäre aber etwan nicht so viel Zeit, solches so balden zu thun, oder aber nicht genugsamer Raum vorhanden, das Heu in Scheunen oder auf Böden beherbergen zu können, so pfleget man dasselbe auf dem Felde oder nahe beym Hofe in grosse spitzige Schober, oder auch in ordentliche Heufeimen zu setzen; dabey aber ist nicht zu vergessen, daß man sowohl unten das Erdreich, so weit als der Schober oder Feimen zu stehen kommen soll, einer qveren Hand hoch mit Stroh überlege, damit die feuchten Erddämpfe sich nicht in das Heu ziehen, als auch den Schober oder Feimen selbsten von oben herein, eines Arms hoch mit Stroh wohl bedecke, oder aber von Schoben eine rechte Haube und Dach darauf ma-

che

he, damit das Heu vor dem Thau, Regen nd Ungewitter gesichert seyn möge. Es ist uch etlicher Orten der Gebrauch, daß die Bauren ihr Heu mit allem Fleiß eine Zeit ang in Schobern oder Feimen auf dem Felde ste- en lassen, ehe sie es einführen, damit es daselbst echt erliege, und gehörig ausdämpfe, welches Heu denn auch dem Vieh desto weniger Krank- eit oder Schaden verursachet. Uibrigens will as Heu, wie obgedacht, nicht nur fein tro- ken und dürr eingebracht, sondern auch an inem lüftigen, trockenen und bequemen Ort, s sey gleich in Scheunen, oder auf ordentli- hen Heu-Boden geleget und aufbehalten eyn, damit die Luft hübsch durchstreichen, und lso das eingebrachte Heu in gutem Stande leiben möge.

Heu-Monat, siehe Julius.

Heu-Register, ist ein besonder Verzeichniß, as ein iedes Jahr an Heu und Grummet er- auet worden, welches ein Verwalter, so bald er Jahr-Wuchs von Heu und Grummet völ- g eingebracht, seiner Herrschaft zur dienli- hen Nachricht einsenden soll. Es wird aber n solches Register Tabellen-weis eingerich- et, und darinnen insonderheit angemercket:) Die Nahmen der Wiesen und deren Lage;) der Inhalt eines ieglichen Stückes; 3) die luzahl der darauf erbauten Fuder Heu; 4) er Ort, wohin solches geleget, oder, wohin s, wenn man einen Uiberfluß an Heu hat, erkaufft worden; nicht weniger was der Schä- er bekommen; 5) die Anzahl der eingebrach- en Fuder Grummete; 6) wohin sie gekom- nen; 7) die Nahmen derjenigen, so das Gras nd Grummet gehauen, und 8) der Preis, wie och ieder Acker von dieser oder jener Wiese ehauen worden; 9) die Nahmen der Fröh- er und Tagelöhner, welche Heu und Grum- net gemacht, und 10) welche Wiesen zur Frö- e, und welche ums Lohn dürre gemacht wor- en, nebst denen Unkosten; und endlich 11) as an Wiesen vermiethet gewesen, und 12) as dafür bezahlet worden.

Heurlinge, werden an einigen Orten die Brühen oder hundert tausend Fische ge- annt.

Heu-Saamen, begreifft allen denjenigen Saamen unter sich, welchen man von allerhand uf den Wiesen wachsenden Grase, Klee und ndern Blumen und Kräutern, wenn sie völ- ig reiff sind, bekommet, und der gemeinig- ich auf den Heu-Böden und in denen Heu- Ställen an der Erde liegen bleibet, zusammen ekehret, gesiebet, und der reine Saamen im Frühling etwan zu Ende des Mertzens zwar ey etwas trockenem Wetter, iedoch zu solcher Zeit, da bald ein Regen zu vermuthen, mit Asche oder Tauben-Mist vermenget, oder uch alleine, auf neu-angerichtete Wiesen, der unfruchtbare Grase-Flecker in alten Wie- en gesäet wird. Unter dem Heu-Saamen sind absonderlich diejenigen Saamen zu er- wehlen, deren Pflantzen dem Vieh annehm- ich und gesund sind: Als da ist die Bach- Münze, Bibenellen, die beyden Geschlechte es Bingel-Krauts, die Braunellen, Drey- faltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tausend Gülden-Kraut, fette Henne oder Wund- auch Knaben-Kraut sonst ge- nannt, das Flachs- oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs- Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als ei- nem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß. Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch dessen Blumen licht-gelb und fast wie die Ritterspor formiret sind. Ferner die Frau- en-Münze, die Gamanderlein oder kleiner Bathengel; beyderley Geschlechte des Gänse- richs; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; der Ger- sten-Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln, ingleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, so eine zwieblichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharfätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Or- ten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat. Der Spanische-wohlriechende- und gemeine Wie- sen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Melissen-Kraut; der braun und blaue Mertzen-Veil, wilde Möhren, wil- der Pastinack, Poley, Rapunzeln; die Schaaf- Garbe, Storch-Schnabel; das Wall- oder Weg-Stroh, von einigen unserer lieben Frau- en Bett-Stroh genannt; die beyderley Ge- schlechte des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, siehe Flatschen.

Heu-Scheune, ist sowohl in Thier-Gär- ten als Gehägen vor das Wild ein höchst nö- thiges Gebäude, dasselbe über Winters darin- nen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wiesen selbst Heu- Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heu- es. Jene aber müssen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm anscheinet, ohnweit eines Wassers, so nicht zufrieret, und wo di- cke Behältnisse vorhanden, ohngefehr sechzehen Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemachet werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Vorrath aufzuheben; in desselben Mitten wird ein Loch gelassen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu- Scheunen muß man nach der Grösse des For- stes und Anzahl des Wildes, etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hir- sche insgemein nach der Brunfft noch mager sind, da sie sich nicht wieder erholet, muß ihnen sowohl mit Heu-Futter, als Kenster oder Mi- stel, ingleichen gefällten jungen Kiefern, da- von sie die Rinde zu schälen pflegen, geholfen werden; Wenn es aber wieder aufthauet, wird das Wild durch sein Aussenbleiben von sich selbsten anzeigen, daß es nichts mehr nö- thig hat, und kan sodenn die Fütterung ge- sparet werden. Von der Nord- oder Mitter- nacht-Seite, wo das ungestümeste Wetter

herkommt, müssen billig zur Beschirmung gute Dickigte vorhanden seyn, damit das Wild vor stürmischen Ungewitter, Frost, Schnee oder Schlacken-Wetter einigen Schutz und Schirm haben kan, weil sonsten kein Wild in eine vermachte Heu-Scheune einkriechen, sondern vielmehr sich davor entsetzen und scheuen würde. An theils Orten gehen die Raufen unterm Dache allenthalben umher, und lieget das Heu beständig darinnen, dergestalt, daß so viel Heu, als das Wild abfrisset, von inwendig an dessen Stelle wieder nachfället. Einige, die nicht so viel Unkosten auf die Scheune wenden wollen, lassen das Heu Bundweise in dem Gehölze auf die Sträucher hängen, das Wild damit zu füttern; weil aber die Sonne, Regen und Luft die besten Kräfte des Heues ausziehet, und nichts als dürre Spreu oder Stroh nach sich lässet, wird wenig oder nichts davon gehalten.

Heu-Schober, ist ein grosser runder unten am Fusse weiter, oben aber etwas spitzig zu lauffender Hauffen Heu, welcher, nachdem das Heu zur Gnüge dürre gemacht worden, aus denen Flatschen oder Heu-Scheiben auf der Wiese gesetzet wird, und zwar, nach iedes Ortes Gewohnheit bald grösser, bald kleiner.

Heuschrecke, Springhahn, ist ein mittelmäßiges fliegend- und hüpfendes Ungeziefer, welches dem Getraidig, und andern Erd- und Garten-Gewächsen grossen Schaden thut. Sie hat sechs Füsse, davon die zwey hintersten sehr lang sind, und zum Springen dienen: vier Flügel, welche bey einigen roth, bey einigen Purpur-farb, und bey andern blaulicht oder grün sind, einen Kopf wie ein Pferde-Kopf, ein viereckigtes Maul, welches sich Creutzweise aufthut, und herausstehende Augen. Nach dem Unterschied der Grösse, Farben und Gestalt hat man deren unzähliche Gattungen. Das Männlein hat keinen Schwantz, das Weiblein aber ist mit einer langen Röhre oder Schwantz versehen, mit welchem es ein Loch in die Erde gräbet, ihre Eyer darein legen zu können. Dieses thun sie nur im fetten Erdreich, indem man sie selten auf Bergen, oder auf dürren mageren Boden antreffen wird. Sie streiffen die Haut ab, und verjüngen sich, wie anderes Ungeziefer. Der Rauch von Heuschrecken soll die Verstopfung des Harns, und eine an den Hals gehängte Heuschrecke das viertägige Fieber vertreiben. Wenn eine Heuschrecke in einen gewässerten Wein geworfen wird, soll sie zu Grunde gehen, ist der Wein aber lauter und ächt, soll sie oben schwimmen. Man pfleget sie in denen Gärten mit sich selbsten, nemlich so man deren einen Hauffen zusammen sammlet, und sodenn einen Rauch davon machet, zu vertreiben. Wenn man Wermuth siedet, und die Kräuter und andere Gewächs mit Wasser besprenget, so lassen die Heuschrecken selbige zu frieden, und befressen sie nicht. Hiervon siehe eine gantze Abhandlung im V Stück n. 1 der Leipz. Sammlungen.

Heu-Seil, ist ein starckes ohngefähr 12 bis 16 Ellen langes Seil, womit der Heu-Baum auf einem Fuder Heu, Stroh oder Getraide starck angezogen, und die Ladung dergestalt feste zusammen gehalten wird, daß nichts über den Wagen herunter fallen kan.

Hexel, siehe Heckerling.

Hexel-Lade, suche Heckerlings-Bend.

Heyde, siehe Heide.

Heydechse, suche Eydexe.

Heyde-Grütze, Heyde-Korn, Heyde-Kraut, Heydel, Heydelbeere, Heydelauser, Heyde-Lerche und Heydnisch Wund-Kraut, siehe unter Heide-Grütze ꝛc.

Heyderling oder Treuschling, ist eine Art der Eß-Schwämme, welche also zubenahmet weil sie gemeiniglich auf den Heyden und in Vieh-Weide wächset. Sie ist rund und hohl wie ein Pareth, unten braun, oben aber blaufarbig, wächset im Brach-Monat, wenn es geregnet, diesen schälet man die äussere Haut ab, und bereitet sie zum Essen wie die Morcheln.

Heyer, siehe Häber.

Heyn-Buche, suche Buchbaum.

Hiacinth, siehe Hyacinth.

Hieff-Horn, Hifft-Horn, ist ein kleines gleichaus gehendes Horn, welches die Jäger und Jäger-Pursche an einem schmalen Hirsch-Riemen oder sogenanten Horn-Fessel über die lincke Achsel an der rechten Seite herunter hängend, tragen, und damit auf der Jagd die behörigen Zeichen geben. Man hat derselben mehrentheils dreyerley Gattungen. Als Hörner (Zincken) von klarem Laut, worauf die Jungen lernen; Mittel-Hörner, die einen mittelmäßigen Ton haben, und Ruden-Hörner, die einen groben oder tiefen Laut haben. Weil aber diese letztern gar zu groß und unbequem sind, pfleget man heut zu Tage meistens nur Halb-Ruden-Hörner zu tragen. Es werden aber die Hifft-Hörner von denen Wildruff- und Horndrehern aus weich gekochten Büffels-Hörnern gemacht, solche in ein Loch, so in einem Klotze gebohret, eingezwenget, das behörige Loch durchbohret, nachgehends heraus genommen, zierlich um das Mundstücke abgedrechselt, innen am Schall-Horn mit rothem Wachs gepüffet, vom Riemer eingebunden, das Horn Fessel mit behörigen Schnallen und Beschlägen doch dem Stande gemäß, von silbernen Drathen oder Corduanem Leder mit stählernen Beschläge gemacht, und angefesselt, wozu sich ein Horn-Satz von Bocks- oder Hirmel-Haaren, nebst einer grünen Schnur-Band gehöret. Dieser Horn-Satz ist in alters von einer gewissen Länge gebräuchlich gewesen: Weil ein reisender Jäger von denen Strassen so weit, als ein solcher Horn-Satz reichen mögen, einen Fuchsen, Hasen oder Ente, als einen Zehrpfennig schiessen durfte. Es träget aber ein Jäger das Hifft-Horn aus dreyerley Ursachen willen, als erstlich zu währendem Treiben, wo er angestellet ist, solches durch drey Hieffe zu melden; zum andern: Im Treiben das Jagen zu blasen, und drittens und letztens dienet es, einen Jäger vom andern zu unterscheiden. Auf dem Hof-

Digitized by Google

horn soll ein Jäger-Pursche währenden Junen-Standes folgendes blasen lernen, als erstlich: Anfangs mit einem Stoß einen langen Hief oder Hifft; zum andern: Drey Hengebergische reine lange Hief; drittens: So viel kurtze Hief, als der Jäger Odem halten kan, doch wenigstens einen jagdbaren Hirsch von zehen bis zwölff Enden zu melden; viertens: Das Jagen abzustossen, mit kurtzen Hefen nach einander reinlich abgeblasen; und letztens wiederum einen langen Hief, wie im Anfang, doch ohne Rundel oder Triller. Hiffte oder

Hiere abstossen, heisset mit dem Rüden- oder Hifft-Horn viel oder wenig den Athem zu blasen abbrechen.

Himbeere, Hindbeere, oder, wie man sie in einiger Orten nennet, Hohlbeere, sind rundlichte Früchte, welche den Brombeeren (ausser der Farbe, und daß sie zärter und hohler sind, auch dahero den nur gedachten Nahmen Hohlbeere bekommen) in allen an der äusserlichen Gestalt gleich kommen, und, wie jene, gleichsam aus lauter safftigen und an einander hehenden Beerlein zusammen gesetzt, auch mit kleinen halb-runden Saam-Körnlein versehen sind. Ihre Farbe ist roth und eigentlich Fleisch-Farbe, wiewohl es auch weisse oder weiß-gelbliche giebt, welche man aber nicht in solcher Menge, als jene findet. Der Busch, worauf diese Frucht wächset, wird der

Himbeere oder Hindbeer-Strauch oder Staude genennet, welcher über drey Ellen hoch wächset, und der Brambeer-Staude ziemlich gleich ist, aber kürtzere und nicht so spitzige Stacheln hat, als diese. Manchmahl findet man auch wohl gar keine Stacheln daran, besonders aber an denen jungen Schößlingen und Zweigen, welche noch kein Jahr alt sind. Seine Blätter, deren drey oder fünffe gegen einander an einem Stiele wachsen, sind auch weicher und zärter als das Brombeer-Laub, unten weißlicht und oben dunckel-grün. Die Blüthen sind weiß, und bestehen aus fünff in Gestalt einer Rose zusammen gesetzten Blätlein, nach welchen die obbeschriebene Früchte, nemlich die Himbeere, ans Licht kommen. Die Wurtzel ist lang, und breitet sich auf allen Seiten ungemein starck aus, treibet auch alle Jahre neue Schößlinge, welche das andere Jahr blühen und Früchte tragen. Der rothe Himbeer-Strauch ist von der andern Gattung, die weisse Himbeer-Staude genannt, in nichts, als in den Früchten, welche bey dieser von weißgelblichter Farbe sind, unterschieden. Sie wachsen gerne an schattigten und feuchten Orten in Wäldern und Brahnen, werden aber auch sonderlich in Gärten erzeuget, und durch Zerreissung der Wurtzeln fortgepflantzet, welches im Frühling am besten im Monat Martio im abnehmenden Monden geschiehet. Weil dieser Strauch, hauptsächlich, wenn er in gutem Erdreich stehet, allzustarck ins Holtz wächset, und daher zum öfftern verstocket, so müssen sowohl die kleinen Schößlinge, als das abgestandene Holtz, auch wo es nöthig von dem starcken Jahr-Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Lufft gemachet werden. Weil auch die Baum-Wanten sich häufig an diese Stauden zu hängen pflegen, so bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, so muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer-Sträucher beschnitten werden müssen, Kalch mit Wasser anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder schoßt, reiben und bestreichen, welches kein solches Ungeziefer auf- und in die Höhe kommen lassen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz-stärckende Krafft in sich. Der daraus bereitete Eßig, da nemlich über die rein gelesene Himbeere guter Wein-Eßig geschüttet, und solcher an der Sonne destilliret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf frische Beere gegossen wird, ist gut in vergiffteter Luft, widerstehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, so man davon auf die Schläfe und Pulse streichet, oder Tücher in diesen gewärmeten Eßig netzet, und also offt überschläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uiberschlag giebt auch der über die puren Himbeer-Blätter gegossene Eßig. Von denen Beeren wird auch durch blosses Aufgiessen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer-Saffts, lässet es ein paar Tage stehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, mischet zwey Theile guten Zucker darein, verschaumet den Zucker, und kochet es so lange, bis es wie ein Honig ist, giesset solchen dicken Safft hernach gantz heiß über frische Himbeere, und behält sie also auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weise geläuterten Safft ein gut Theil einkochen lässet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerlässet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingesotten, hernach in eine gläserne Schale giesset, so bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Wasser ist in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geschmacks willen, besonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köstlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löschet, den Ohnmachten währet, das schwache Hertz stärcket, und alle Bauchflüsse stillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt-Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unsern Erd-Boden zu umschliessen scheinet. Die Betrachtung und Eintheilung des Himmels gehöret in die Natur-Lehre und Astronomie. Ein Wirt hat sonderlich zu wissen, daß dieses der Raum, worinne viele grosse und kleine Welt-Körper ihre Bewegung haben, und welcher seinen Planeten, nehmlich die Erde umgiebet, ja aus welchen sonderlich vermittelst der Sonne und den Mond viele Wirckungen in und auf der Erden entstehen, die sich gut und schlecht zu seinen Geschäfften ver-

halten. Vornehmlich iſt der ſogenannte Lufft-Himmel, welches der Dunſt- und Dampf-Kreis iſt, ſo die Erde umgiebt, zu beobachten. Denn daraus und darinne entſtehen Thau, Regen, Schloßen, Hagel, Schnee, Wind, Donner, Bliß, ꝛc. welche Wörter nachzuſehen. Die Heiterkeit oder die Trübe des Himmels, deſſen Tag und Nacht, die Jahres-Zeiten, der Stand des Mondes und der Sonne gegen die Erde und dergleichen, ſammt allen denen, was von Wetter und Witterung geſagt werden kan, iſt hierbey genau zu beobachten. Daraus iſt das gegenwärtige und zukünfftige Wetter, und das Verhältniß deſſelben zu denen hauswirtlichen Geſchäfften insgemein und ins beſondere zu beſtimmen. Die Calender geben zwar einige Nachrichten davon, ſonderlich der zu Erfurt heraus gekommene immerwährende Frauenzimmer-Calender. Allein es iſt auch vieles noch zu verbeſſern und nach denen neuern Entdeckungen anders darinne einzurichten. Indem ſie faſt alle die alten Sätze von dem Welt-Gebäude und der Bewegung derer himmliſchen Körper, ja viele irrige Gedancken von dem Einfluß der Geſtirne zum Grunde haben. Weil aber die Welt immer noch dabey bleibet, und man ſolchergeſtalt eine Verwirrung durch andere und der Wahrheit gemäſſere Reden, bey Einfältigen verurſachen würde, die doch immer noch bey ihrem Calender bleiben, da ſie keine andern haben, wenn man anders reden wolte, ſo hat man auch in dieſem Lexico dieſer Gewohnheit nachgeben müſſen.

Himmel-Bette, heiſt ein ſolches Bett-Geſtelle, welches über ihm eine auf Säulen ruhende oder ſonſt über ſich beſonders befeſtigte Decke hat, ſo eben der Bett-Himmel genennet wird.

Himmel-Brand, ſiehe Königs-Kertze.

Himmels-Schlüſſel, ſ. Schlüſſel-Blume.

Himmel-Spur, ſiehe Gewende.

Himmels-Thau, Schwaden, heiſſet der Saame eines gewiſſen Graſes, welches in Pohlen und längſt des Oder-Strohms, auch ſonſt an Waſſerreichen Orten häuffig anzutreffen, und weil der gemeine Mann den Glauben hat, daß dieſer Saame mit dem Morgen-Thau, wie das Iſraelitiſche Manna in der Wüſten herunter falle, ſo hat der Saame deshalber auch den Nahmen Himmel-Thau bekommen. Solcher Irrthum aber hat ſeinen Urſprung daher, weil man den Saamen niemahls, als des Morgens gar früh, wenn der Thau noch auf dem Gras ſitzet, antrifft, derowegen klopfen die Bauern in der Früh-Stunde an das Schwaden-Gras, und halten ein Gefäß unter, ſo fällt der alsdenn reiffe Saamen hinein; wenn ſie aber ſo lange verziehen, bis die Sonne herauf gekommen, ſo fället der Saame von ſich ſelbſt aus, und kan alsdenn unmöglich geſammlet werden. Die Körner, welche in Aehren gleichen Zapffen ſtecken, ſind den Hirſe-Körnern gleich, anfänglich ſchwartz, hernach aber ſchön gelblich weiß, am Geſchmack ſehr zart und lieblich faſt wie der Reiß, und geſunder als der Hirſe. Wenn er mit Milch gekocht wird, giebt er eine gute Nahrung, wiewohl er auch ſtopfft, wenn er zu viel genoſſen wird. Das Kraut wächſet zwar, wie obgedacht, wild, kan aber auch geſäet werden, welches im May-Monat geſchehen muß, und alsdenn wird der Saame ſchön weiß, doch will er fleißig geſätet ſeyn.

Himmels-Zeichen, ſiehe Gewende.

Himmliſche Zeichen, ſind zwölff gleiche Theile, in welche der Thier-Kreis, oder die Ecliptic (die Sonnen-Straſſe) eingetheilet wird. Jeder hat ſeinen Nahmen bekommen von demjenigen Geſtirn, welches bey demſelbigen vor dieſem geſtanden, inzwiſchen aber weiter fortgegangen iſt. Sie werden alſo bezeichnet und genennet: ♈ der Widder, ♉ der Stier, ♊ die Zwillinge, ♋ der Krebs, ♌ der Löwe, ♍ die Jungfrau, ♎ die Waage, ♏ der Scorpion, ♐ der Schütze, ♑ der Steinbock, ♒ der Waſſer-Mann, ♓ die Fiſche. Dieſe zwölff Zeichen werden nach denen vier Jahrs-Zeiten eingetheilet, in die Frühlings- Sommer- Herbſt- und Winter-Zeichen. Die Frühlings-Zeichen, in welchen die Sonne im Frühling laufft, ſind bey uns: der Widder, Stier und Zwilling: Da die Sonne von der Tag- und Nacht-Gleiche auf die höchſte Sonnen-Wende hinan ſteiget, und mit ihren Strahlen, weil ſie nicht mehr gar ſo in die Qver, wie im vorhergehenden Winter fallen, die Erde erwärmet, und die Winter-Kälte mäßiget. Die Sommer-Zeichen, in welchen die Sonne zur Sommers-Zeit ſich befindet, ſind der Krebs, der Löwe und die Jungfrau. Hier ſteiget die Sonne bey dem Krebs aufs höchſte, bey dem Löwen und Jungfrau aber ſteiget ſie wieder ab; und weil ihre Strahlen um dieſe Zeit mehr als ſonſten in geraden Linien und Strichen abwärts fallen, und die Täge länger, die Nächte aber kürtzer ſind, ſo erhitzt ſie die Erde am empfindlichſten. Die Herbſt-Zeichen, welche die Sonne zur Herbſt-Zeit durchläuffet, ſind die Waage, der Scorpion und der Schütz, da die Sonne gegen den winterlichen Sonnen-Stand hinab läufft, und die Lufft von der Hitze wiederum mäßiget. Die Winter-Zeichen, in welchen die Sonne ſich den Winter über befindet, ſind der Stein-Bock, der Waſſermann und die Fiſche, da die Sonne von dem winterlichen Sonnen-Stande hinauf ſteiget, und weil ihre Strahlen alsdenn gantz qver fallen, und die Täge kurtz ſind, die hefftigſte Kälte in der Lufft hinter ſich läſſet. Siehe Geſtirn.

Hincken, iſt ein Zufall, welcher die Pferde, das Rind-Vieh, Schaafe ꝛc. an ihrem ordentlichen Gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äuſſerliche, bekannte oder unbekannte Urſache hat. Wenn ein Pferd hinket, und niemand weiß, was ihm iſt, ſo brechet ihm die Eiſen ab, wircket ihm aus bis aufs Leben, hefftet ihme das Eiſen wieder auf; nehmet Hirſe, ſiedet denſelben wohl in Wein oder Eſſig, bis daß er zu einem Brey oder Mus wird, thut alt Schmeer dazu, bin-

ets dem Pferd, so heiß es erleiden kan, um
en Fuß; das thut acht oder zehen Tage nach
nander; oder rühret Hüner-Mist und
chweinen-Speck in einer Pfanne beym
euer durch einander, und schlaget damit ein.
So ein Pferd auf allen vieren hincket: Nimm
auff-Werck, feuchte solches mit Eyer-Klar
nd schlage ihm das um den Huff und be-
hlage ihn dann: Nimm anbey rein Borg-
chmeer oder Speck und wohlgeschälten
noblauch, eines so viel als des andern, stosse
s wohl bis es zähe wird, schmiere das Roß
amit an allen Vieren gegen dem Haar, so
ird es wieder gut. Oder so ein Pferd an
llen Vieren erschrocken, so stosse Eßig und
noblauch in einem Mörsel unter einander,
eibe ihme die Beine zwey oder dreymahl da-
nit, und reite es denn herum, daß es erhitzt,
ecke es warm zu, so wirds zur Hand besser.
So ein Roß hincket, und man erkennet, daß
in Bluts-Tropffen zwischen Haut und Fleisch
ommen: Nimm Roggen-Mehl und Ziegen-
Milch, rührs unter einander zu einem Brey,
oß auch Saffran darein, thue darnach die-
en Brey in einen Hasen-Balg, und binds
em Pferde über, da es den Schaden hat;
an muß ihm aber vorhero von solchem Orte
ie Haare abscheeren. Wie ein Roß, wenn
s von Kern-schwinden, Vernageln, Verbel-
en, und andern bekannten Ursachen hincket,
u curiren, davon findet man an seinem Ort
ie behörige Nachricht. Wenn Ochsen oder
Kühe zu hincken anfangen, da sie sich etwan
n einen Nagel oder etwas anders gestossen
nd gestochen haben, so stecken die Bauren
Speck oder ungesaltzene Butter aus dem
Rühr-Faß in die Wunden, und binden es zu;
nd des andern Tages nehmen sie Storch-
Schnabol, ein Kraut, welches blaue Blüm-
ein hat, kochen es und waschen ihm den Fuß
ein rein aus, so wirds besser. Können sie
ber den Nagel oder den Dorn haben, wo-
nit sich das Vieh verletzet hat, so stecken sie
hn nur in Speck, und legen diesen an einen
ühlen oder leidlichen Ort, es hilfft gleichfalls.
Hincken sie aber deswegen, weil ihnen die
Füsse erfroren sind, so muß man ihnen den
angelhafften Fuß mit ihrem alten warmge-
nachten Harn waschen und bähen. Rühret
ber das Hincken vom Geblüte her, welches
ch in der Knie-Büge am hintern Fuß ver-
ammlet hat, so muß man den Ort hart und
apffer reiben, und mit einem Laß-Eisen auf-
icken, damit sich das Geblüte wiederum zer-
heilen möge; wäre es aber, daß sich das Ge-
lüte schon gesetzet hätte, und also das aller-
rst berührte Mittel nicht helffen wollte, so
uß man ihnen die Klauen bis auf das le-
endige Fleisch aufschneiden, damit das in-
enher geronnene und gesammlete Blut her-
us fliesse; alsdenn mag man den Knie-Bug
it einem ledernen Säcklein verbinden, da-
it das Wasser dem Vieh keinen Schaden
ufüge, weil es noch in der Heilung ist. Bis-
eilen geschiehet es auch, daß sie sich die Ner-
en und Flachs-Adern vertreten und verle-
tzen, und deswegen zu hincken anfangen, da
muß man ihnen den Schenckel mit Saltz und
Oel waschen lassen. Wäre aber das Knie
geschwollen, so soll man dasselbige mit schar-
fem heissen Wein-Eßig, oder mit gesottenen
Hirse und Lein-Saamen-Brühe waschen.
Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn
ein Rind hincket, daß man ihme sobald, als
es beschädiget worden, die Schenckel mit fri-
schem Wasser wasche und reinige, und mit
altem Schmaltz den Schaden schmiere. Wann
die Schaafe wegen Erweichung ihres Horns,
darum, daß sie lange in ihrem Miste gestan-
den, zu hincken anfangen, oder sonsten nicht
wohl gehen können, so muß man ihnen das
Horn an der Spitzen, da es am meisten ver-
dorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch
darüber schlagen, so lange bis das Horn wie-
der starck und hart ist worden.

Hindbeere, siehe **Himbeere**.

Hindin, wird das Weiblein des Hirschen genennet, so ausserdem auch ein Wild heis-
set, siehe ingleichen Thier.

Hindläuffte, siehe Cichorien.

Hinfallen, ist eine Kranckheit des Rind-
Viehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit
behafftet, wenn der Voll- oder Neu-Mond ist,
am Wagen, im Pflug oder wo sie auch son-
sten sind, plötzlich niederfallen, zappeln und
sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang
hin und wieder wältzen, hernach aber wieder
so frisch aufstehen, als sie vorhero waren.
Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen
alle 4 Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das
Fleisch und die Klauen stopffen, daß es blu-
tet; oder man sehe, daß man ihrer ohne son-
derbaren Schaden los werden möge.

Hinter-Achse, siehe Achse.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des Hirsches, ist ein Zeichen in der Fährte, daran der Jäger die Feistigkeit eines guten alten Hirschen abmercken kan: indem der Hirsch, ie erfüllter er wird, ie kürtzer ihme die Haupt-Flechse, (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet) durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fusse nicht genug in den vordersten Tritt vorschrei-
ten kan, und also einer Hand breit zurücke bleibet.

Hintersaß oder Hintersässer, heisset an einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe ein Hintersässer-Gut, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit Hand-Diensten frohnet, besitzet, ausser demo aber ein Unterthan seiner Obrigkeit, wie ein Pferde-Bauer oder Pferdner, ist, und gleich demselben das Gemein-Recht zu geniessen hat. An etlichen Orten aber heisset es derjenige, so nur des Schutzes der Obrigkeit geniesset, und weder angesessen noch unterthan ist. Diese werden auch Schutz-Verwandten, Beysas-
sen, Bey- oder Innwohner, ingleichen Häus-
ler genennet.

Hintsch-Kraut, siehe Je länger, ie lie-
ber.

Hippe oder Heppe ist ein von gutem Stahl ver-

verfertigtes krummgebogenes Meſſer, deſſen ſich die Gärtner und Wintzer zum Beſchneiden der Bäume und Wein-Reben bedienen. Die Garten-Hippe hat keinen geraden Griff, wie die Wintzer-Hippe, ſondern ein krummes Hefft, welches alſo eingerichtet, daß die Hand in ſolchem Platz hat, und ſich regen kan.

Hippocras, oder auch Claret, iſt ein aus Wein, mit Zucker, Zimmet, Würtz-Nägelein, Ingwer und andern Gewürtzen zubereitetes Getränckе, zu welchem man im Sommer einen Zuſatz von Kirſchen, Himbeeren und dergleichen kühlenden Früchten zu nehmen pflegt. Die Zubereitung iſt nach dem verſchiedentlichen Geſchmack und Belieben der Leute mancherley: Eine gemeine Art iſt, daß man zu drey Maaß weiſſen Wein zwey Loth Zimmet, und ein wenig Ingwer, beydes klein geſtoſſen, und ein Pfund Zucker nimmt, dieſe Species zuſammen in dem Wein, in einem ſaubern wohlvermachten Geſchirre, ſieben bis acht Stunden weichen, hernach ſechs bis acht mahl durch einen wollenen Sack lauffen läßt, ſodenn den Hippocras in Flaſchen gieſſet, dieſelben wohl vermachet, und zum Gebrauch aufhebet. Oder man nimmt zu drey Meß-kannen Wein, drey Loth Zimmet, ein Loth Veil-Wurtz, Paradies-Körner und Ingwer iedes ein Qventlein, Zucker ein Pfund und ein halb Viertel-Pfund, zerſtoſſet und pulveriſiret alles, und bereitet den Hippocras auf obige Weiſe. Einige ſieden auch wohl eine Portion Wein mit gedachten Speciebus, und laſſen ihn, wenn er einige Stunden in einem wohlbedeckten Geſchirr geſtanden, durch einen Zwillich, oder welches beſſer, reinen Filtz-Sack lauffen, und verwahren ihn endlich zu beliebigem Gebrauch. Wie nun in dieſem Fall die Sache vorzunehmen, kan folgendes dienen: Man ſetzet eine Portion Wein zum Feuer, wenn dieſer gelinde geſotten, hebt man ihn vom Feuer, und wirfft zu acht Kannen Wein drey Loth guten Zimmet, zwey Loth Muſcaten-Nüſſe, ein und ein halb Pfund Zucker, alles grob zerſtoſſen, rühret es wohl durch einander, läſſet ſodenn gedachten Wein mit dieſem Gewürtz abermahls ſieden, und wie vorhero verkühlen. Hierauf ſchüttet man geſtoſſene Würtz-Nelcken ein Qventlein, Cardamomen ein und ein halb Loth, ein halb Pfund geſchnittene Zibeben der feinſten zuſammen in einen oben weit und unten eng gemachten Parchent- oder Filtz-Sack, gieſſet den zweymahl geſottenen Wein darauf, preſſet den Sack ein wenig, und läſſet den Wein in ein reines Fäßlein durch das Spund-Loch verſeihen, ſchlägt das Fäßlein feſte zu, läſſets etliche Tage ſtehen und vergähren, ſ. i. q. Oder will man eine Eſſentz haben, daraus man allezeit, wenn man will, einen Hippocras machen kan, ſo nehme man fünff Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Paradies-Körner, drey Qventlein Würtz-Nelcken, ein Qventlein gelben Sandel, eben ſo viel weiſſen Pfeffer, Ingwer, Galgant und Muſcaten-Blumen, iedes ein halb Qvint, ſtoſſe alles klein, gieſſe darauf, ſo viel als nöthig, Spiritum vini, ſtelle es acht Tage an die Sonn oder ſonſten an einen warmen Ort, zuletzt th man nach Belieben, etwas Moſch oder A bra darzu. Von dieſer Eſſentz darff man z zehen bis zwantzig Tropffen in eine Flaſ Wein thun, ingleichen ſo viel Zucker, als n nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, n alles wohl unter einander rühren, ſo hat m einen guten Hippocras. Dergleichen Eſſ wird auch auf eine andere und folgende A gemacht. Man nimmt Würtz-Nägelein, Zi met-Rinden, Muſcaten-Nüſſe, und lan Pfeffer, eines ſo viel als des andern, ſtöſſet e iedes klein, und thut es zuſammen in eine gl ſerne Flaſche, füllet dieſe halb voll mit gu Brantewein, vermachet ſie wohl, und ſe ſie auf warme Aſche, damit es eine Stun lang gantz ſachte kochet, hiernächſt leget m auch rings um die Flaſche, doch etwas w davon glüende Kohlen zu Vermehrung d Hitze, mit der Vorſicht, daß die Flaſche n zerſpringe. Wo man nun ſiehet, daß d Brantewein mit denen Gewürtzen ſiedet, n man die Flaſche aus der Aſche heraus nehm und nach Proportion und Belieben Zuck Candi dazu thun. Ein Tropffen von dies Eſſentz in eine Flaſche mit Wein gethan, gi demſelben nicht nur einen fürtrefflichen Ge ruch, ſondern auch einen ungemeinen Wür Geſchmack.

Hippomanes, Pferde-Gifft, oder au Pferde-Miltz, von einigen genannt, iſt ei dünnes Stücklein eines halb röthlicht- un halb bleyfärbigten, in der Geſtalt eines Wa zes erſcheinenden ſchaumigen Weſens, w ches glatt und langrund, ohngefehr ander halb Zoll breit, vier Zoll-lang, und einen ha ben Zoll dicke, auch manchmahl etwas ars manchmahl etwas geringer iſt. Es ſitzet i ches denen jungen Fohlen, in dem Augenbl da ſie aus Mutter-Leib kommen, vornen der Zungen, und wird von ihnen, ſobald ſi aus dem Netze geledigt, und nach der äu lichen Lufft zu ſchnappen Raum bekom hinunter geſchluckt, alſo, daß es nachgehe nicht mehr von ihnen zu haben iſt, dahero m hurtig dabey ſeyn muß, wenn man es von ih bekommen will, da man denſelben oben Zunge mit einem Tuch aufs reineſte ab ſchet, und ihnen dieſes einem ſchwamm Fleiſch gleichendes Weſen benimmt. hält insgemein dafür, es ziehen die noch Mutter-Leib verſchloſſen liegende Foh durch Hülffe dieſes Hippomanis, oder irri genannten Miltzes, die benöthigte Nah an ſich, weil es juſt vornen auf der Zu liegt; welches man, ſowohl dieſes, als diejenigen Fohlen, denen man dergleic Weſen benimmet, ausbündige Roſſe werd ſollen, an ſeinem Orte geſtellet ſeyn l Dieſes aber iſt gewiß, und aus der Erfah unwiderſprechlich, daß dieſes Hippomanes so genannte Pferde-Gifft eine nachdrückli Wirckung in der Roß-Artzney habe.

Hirn, ſiehe Gehirn.

Hirn-Grille, iſt ein fremdes Sang-Vo

Digitized by Google

:in, so aus Tyrol zu uns gebracht wird, grün nd gelblich von Federn, an der Grösse aber ie ein Zeißlein, welchem er auch an dem Schnabel gleichet, ob er schon dem Kopff nach inem Canarien-Vogel ähnlich siehet. Er nget schön und lieblich, und hat eine überus helle und durchdringende Stimme, iedoch ist sein Gesang angenehmer, wenn er in Gesellschafft anderer Vogel, als alleine gehöret wird. Man fänget solche Vögel an den Orten ihres Aufenthalts zur Herbst-Zeit gar eichtlich mit Wänden und Leim-Spindeln, enn es darff nur einer einfallen, so folget er gantze Hauffe nach. Wenn man einen Dahn und eine Sicke zusammen wirfft, so nisten und hecken sie in Zimmern so gut, als ie Canarien-Vögel, mit denen sie auch sich erne gatten und brüten, und in dem Vogel-Bauer gleiches Tractament mit denenselben eniessen. Ihr Leben erstrecket sich auf vier is fünff Jahr.

Hirsch, ist das edelste und schönste unter llen vierfüßigen Wildpret, so zur hohen Jagd ehöret. Man verstehet zwar unter dem ahmen Hirsch-Wildpret, sowohl das Männin als das Weiblein, doch wird nur jenes, emlich das Männlein, eigentlich ein Hirsch, as Weiblein aber eine Hindin, so lange, is sie der Hirsch beschläget, wenn sie aber eseßet, ein Thier oder Wild genennet. Der Hirsch ist mit einem starcken Gehörne oder Geweyh bewaffnet, welches er nach seinem weyjährigen Alter alle Jahr gemeiniglich im Martio abwirfft, zumahl, was ein jagdbarer Hirsch ist, da es sich hingegen bey denen geringern Hirschen, insonderheit mit denen Spießern zuweilen bis in den May hinein verziehet, welche aber sodenn auch desto später vereken, daß man öffters im Augusto ihr Gefege och an deren Gehörne findet. Sobald er as Geweyh im Frühling abgeworffen, begiebt r sich in das tieffste Gehölß, verbirget sich, ild getrauet sich nur des Nachts auf die Weide zu gehen, bis ihm das Gehörn wieder ewachsen. Das wieder hervor kommende unge Geweih, welches die Jäger so lange Kolben nennen, bis es vollkommen und erartet, ist sodenn gantz weich, und mit einer auhen Haut überzogen, weswegen er solches ächtig in Obacht nimmt, bis selbiges so weit rstarcket, daß er es wieder reinigen und abschlagen kan, so gemeiniglich zehen bis zwölff Wochen, nach dem Abwerffen, oder um Mariä eimsuchung geschiehet. Er weiß aber das Bast oder die rauhe Haut vom Gehörne in in paar Tagen, auch offt nur in einer Nacht, eym Thau und nassen Sträuchern dergestalt einlich abzusäubern, daß am Kopff, Gehörn nd Hals, weder vom Bast, noch von Schweißropffen das geringste zu sehen ist, und streiet mit demselben, nach seiner Höhe, an das nge lange Holtz hoch hinauf, bis das Bast lle abgeschlagen. Solche abgeschlagene rauhe aut, welche von den Jägern das Gefege enennet wird, geniesset und verschlingt er lbst, so viel er dessen wieder finden kan, das übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissem Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das blosse Gehorn ist anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich bräuner, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwärtzlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kieß vom steten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereiniget. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermogen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Puckeln, als welsche Nüsse, welche täglich höher aufschiessen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Brunfft-Zeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß-Hirsch oder Spiesser genennet. Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spiesser abgeworffen haben, setzen sie offtmahl wiederum Spiesse auf, iedoch längere und stärkere, als die vorigen: Theils bekommen Augen-Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel-Hirsche genennet, welche Augen-Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden, doch stärcker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche, und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungestüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebenslang tragen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzusetzen, iedoch längere Enden und stärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters offt Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Rose voller grossen Perlen oder Steine, nahe und breit demselben auf dem Kopffe sitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tieffer und verlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weisse abgenutzte Enden, über denen Augen tieff eingesunckene Gruben, blasse Zungen und trübe Augen, stumpffe wacklende Zähne, abgenutzte Schaalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß wenn ein Hirsch in der Kalbe-Zeit am seinem kurtzen Wildprete verletzet, oder gar verschnitten wird, so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt kolbigt, als ein Thier, wird aber desto stärcker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der

Kalbe-

Kalbe-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihme zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff. Hat er aber sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird daran beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopff, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz ausser der Zeit werffen, verecken und schlagen, auch nicht förmlich, sondern nur kurtze und krumme Enden aufsetzen. Im Sommer gehen die Hirsche mit dem Wild fleißig in das Getraide, als Erbsen, Gerste, Wicken, Haber, Flachs-Knoten, Eichel-Mast, wild Obst, Kraut, Rüben und dergleichen; sie halten sich heimlich, und gehen nicht weit zu Felde, auch nicht weit zu Holtze, daß sie nicht verrathen werden. Gegen Jacobi um die Erndte-Zeit, werden sie sehr feiste, welches man die Hirsch-Feiste nennet. Diese dauert bis zur Brunfft-Zeit. Solche währet offt lang, gemeiniglich drey bis vier Wochen, und weil ein Hirsch zehen bis funffzehen Thiere beschicket, nehmen sie dergestalt darbey ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihnen bleibet. Nach der Brunfft-Zeit, begeben sich die Hirsche wieder zusammen, und bleiben den Winter über mehr, als im Sommer bey einander, es mögen auch alsdenn die grossen Hirsche die kleinen besser leiden, welche sie vor und in der Brunfft-Zeit von sich jagen, und nicht um sich dulten können; im Winter aber scharren sie nach der Heide oder Heide-Kraut, beissen die Knospen von jungen Bäumen, Eichen und Bircken, schälen auch die jungen Rinden von Aspen und Kiefern, pflücken den Vogel-Kien und Mistel von Wind-Brüchen ab, suchen auch die Eichel- und Buch-Mast unter dem Laube hervor. Sie verbergen sich vor der Kälte in Behältnissen, tieffen Gründen und Dickigten, suchen in warmen Quellen Nahrung von Brunnen-Kresse, Kräutern und Wurtzeln; wo die Sonne fein anscheinet, wärmen sie sich; des Nachts aber, da alles Wild viel kühner und nicht so fürsichtig, als am Tage ist, gehen sie auf der grünen Saat; in harten Wintern und bey tieffem Schnee, da sie kein Gesse finden können, werden sie in denen Thier-Gärten und Gehägen, in denen Heu-Scheunen, oder sonst an gewissen hierzu bequemen Plätzen mit nothdürfftiger Fütterung versehen. Des Frühlings, wenn sie sich haaren, treibet ihnen die Natur zwischen Haut und Fleisch, eine solche Materie, aus deren Fäulung Würmer wachsen, Enderlinge genannt, so auch zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, und eine Reinigung des Geblütes sind, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken muß. Vier Jahr wächset ein Hirsch in die Höhe, hernachmahls leget er aufs Unschlitt und Feiste, und wächset in die Breite, Dicke und Stärcke, so groß er werden soll, ebenfalls vier Jahr. Ein rechter jagdbarer Hirsch, soll, wie er zu Boden fället, mit vollem Wanst, Geschaide und Gehörne, dreyhundert Pfund an Gewichte, und nicht weniger als zehen Enden haben. Dahero die Alten zu sagen pflegen, was dem Hirschen am Gehorn oder Zahl derer Enden fehlete, müste er am Wildpret um so viel mehr haben. Man muß aber aus der Grösse und Stärcke eines Hirschen keinesweges dessen Alter judiciren, denn man findet Hirsche von fünff bis sechs Jahren, welche wenn sie zumahl in der Milch- oder Saug-Zeit ihrer Mütter nicht beraubet worden sind, wohl so starck und noch stärcker als ein zehen-zwölff- oder funffzehenjähriger Hirsch seyn mögen. Einige wollen dreyerley Gattungen der Hirsche bemercket haben, nemlich die braunen, die falben, und die röthlichen; die braunen sind stärcker, schneller und grösser, als die andern, und haben ein edler Wildpret; die falben tragen das Haupt empor, und haben ein schwaches Geweyh, die aber einen schwarzbraunen Strich über den Rücken haben, werden für edle und gute Hirsche gehalten. Die röthlichen sind meistentheils jung und unerhafft, und machen denen Hunden bey der Par-Force-Jagd viel zu schaffen. In den Böhmer Waldungen, werden häuffige Hirsche gefunden, welche lange schwartze Zoten am Hals haben, und stärcker vom Leibe sind als die andern, dieses nennet man Brand-Hirsche. Sonsten hat ein Hirsch einen doppelten Magen, wegen seines Wieder-Kauens; an der Leber aber ist keine Galle zu finden, dargegen siehet sowohl bey dem Hirschen, als dem Thiere, die Blume oder Bürtze (Schwantz) gantz Gallen-grün aus, und ist eines dergestalt bittern Geschmacks, daß sie auch die Hunde nicht fressen mogen, daher sie auch von einigen vor das Behältniß der Galle gehalten wird. So ist auch das Geschrey gantz bitter. Die Fährte, oder Gefährt des Hirsches ist deutlich zu erkennen, indem derer starcke Ballen breit als Hüner-Eyer, und weit von einander stehen. Die Lauff-Klauen sind im Fusse lang und rund gewölbt. Die Geäter-Klauen, welche über denen Ballen nach stehen, und der Ober-Rück ist, sind manchmahl gar deutlich zu sehen, und stehen hinter denen Ballen, als hätte man zwey Daumen eingedrucket. Das Thier oder Stück Wild aber hat kleine Ballen, als die Tauben-Eyer, ist enge zwischen denen Ballen: Die Schalen sind flach, lang und spitzig oder schmal. Der Ober-Rück, welcher höher über den Ballen als dem Hirsche und enger beysammen stehet, kan man nicht sehen, es trete denn Berg an, oder sey flüchtig. Ein Hirsch schreitet auch weiter und breiter als ein Thier, welches kürtzer und schmal schreitet. Die Alten haben zwar zwey und siebentzig Zeichen gezehlet, wenn der Hirsch in der Fährte, und sonsten vor einem Thiere oder Stücke Wild erkannt und unterschieden wird, weil aber viele darunter, die gleichsam nur bey den Haaren hergezogen sind, als pfleget man nur die fürnehmsten, welche dem Weydemann am öfftersten fürkommen, zu beobachten: Diese sind das Schrencken oder der Schranck; der Zwang oder das Zwangen;

gen; der Bürgel oder Burgstall; das Blenden oder der Blende-Tritt; der Beytritt; der Creutz-Tritt; der Schloß- oder Schluß-Tritt; das Geäffter oder die Affter-Klauen; das Wenden oder die Himmels-Spur, auch das Himmels-Zeichen sonst genannt; das Schlagen; das Ausnehmen, und der Hinterlaß oder das Zurückbleiben; von welchem allen an behörigem Orte, unter ihren sonderbaren Benennungen, Erwehnung geschehen. Uiberhaupt wird zu der Fährte eines alten wichtigen jagdbaren Hirsches, der gut am Gefeiste ist, erfordert, daß vornehmlich der Schranck eine gute Spanne breit, (weil der Zimmel starck ist) der Schritt drittehalb Werck-Schuh weit, beyde Ballen vier Finger breit, die Schalen an der Schärffe abgenutzet, und die Spitzen kleiner, rund und stumpff seyn. Eines jungen Hirsches Fährte oder Gefährde ist länglicht und weit, von Ballen scharff geschaalet, der Oberrück hoch gelencket, und je älter ein Hirsch, je niedriger er gelencket ist, daß offters bey alten Hirschen der Oberrück von den Schaalen Fingers breit stehet, inwendig aber rund gewölbt, schreitet auch nach seiner Grösse weiter, als ein Thier und übereilet allezeit die vördere Spur, gehet geschrücket mit denen Ballen einwärts, und die Spitzen auswärts, und machet, so jung er ist, alle Zeichen seines Vaters, und wie ein Hirsch, nur nicht so vollkommlich, sondern nach seinem Alter auch den Beytritt, aus welchem man die Stärcke oder Schwäche des Hirsches observiren kan. Wenn eine Spur, Fährde oder Gefährde gegangen ist, zeigen zwey Schritt lang die Länge des Leibes an von einem Thiere. Ingleichen das Lager oder Wahn-Bette, und die Suhle weisen einem die Stärcke des Leibes deutlich. Ein Hänge-Seil oder dreyßig Schritte lang von demselben lässet er die Losung fallen, und stallet ehe er weiter fortgehet. Die Losung des Hirschen ist im Sommer zur Hirschbrunfft-Zeit flach, und als ein zwey Groschen Stücke breit; hänget schleimigt an einander, wie die Beeren an einer Weintraube, und glänzet, wie Oel an der Sonnen, und je feister der Hirsch, je schleinigter ist seine Lohsuna: im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter. Des Wildes Lohsuna hingegen ist kleiner, und am Ende spitzig, verzettelt solche, als eine zerrissene Schnure Corallen, und lässet die Lorbern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen, und wird man in der Lohsung finden, was das Wildpret gutes oder böses, verdauliches oder unverdauliches genossen, und im Maaen und Wanst gehabt, doch ist die Taaes-Lohsung von der Ruhe besser verdauet, als die Nachts-Lohsuna. Wenn ein Hirsch in währendem Lauff angeschrieben wird, stutzt er und sieht sich um, und wenn er etwas ungewohnliches erblicket, oder unvermuthet etwas fahren, oder einen Menschen ruffen, singen oder pfeiffen höret, so bleibet er stehen, und siehet es begierig an, und so er im Walde von Wolffen verfolget wird, suchet er Zuflucht bey denen Menschen sich zu retten. Wenn giftige stinkende Nebel sind, zerscharren sie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brausen von solchem starcken Spiritu, der ihnen gleichsam an stat eines Niese-Pulvers dienet, indem sie durch das Niesen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggehet. Wenn ein Hirsch was vermercket, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, laufft er mit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben also schwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche beysammen flüchtig werden, lauffen die stärckesten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und grosses Ungewitter entstehet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber, wo kein Dickigt ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen daselbst auch in dem grösten Regen; bey Sturm-Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen mochten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weide-wund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Rest geben: oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umstelltes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforce-Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Wendmännisch soll aufgebrochen und zerwirket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyen Rippen. An denselben ist alles gut, und kan er sowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwerer Nahrung gehalten, alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einschlagen in Pasteten gar wohl abzuhelffen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln gehören, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirsch-Wildpret weitläufftiger gehandelt wird. Ausser diesen aber findet sich noch verschiedenes, so in der Küchen als ein delicates Essen zuzubereiten, dergleichen sind die Kolben, Hirsch-Ohren und Hirsch-Lauffte, wie von diesen allen an seinem Orte mehr Erwehnung geschiehet. Zur Brunfft-Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockenret. Das rohe Hirschhorn geraspelt in abgekochten Tränckten und Aufgüssen eingenommen, widerstehet

dem

dem Gifft und aller Fäulung, erwecket Schweiß, stärcket den Lebens-Balsam, ist gar nützlich in Masern, Blattern, Fiebern und andern bösen giftigen Kranckheiten. Das gebrannte Hirschhorn besänfftiget das aufwallende Geblüte, stillet die Hitze, dämpffet die Säure, hemmet den Durchbruch, tödtet die Bauchwürme ꝛc. Das ohne Feuer präparirte Hirschhorn, ist ein Schweißtreibendes und wider giftige Kranckheiten herrlich dienendes Mittel, dergleichen auch der daraus gezogene Spiritus, Saltz und Oel sind; es wird auch eine Gallerte und Magisterium daraus gemacht. Aus dem Hirsch-Hertzen wird mit Zusetzung verschiedener Gewürtze und Kräuter ein Wasser abgezogen, so eine treffliche Hertzstärckung giebet. Die Ruthe pulverisirt oder in Decoctis gebraucht, ist gut wider das Seiten-Stechen, Colic und rothe Ruhr. Die gedörrten und gepülverten Geilen in Wein eingenommen, sind eine Stärkung der männlichen Kräffte; der Schweiß, d. i. das Blut in einer Pfanne gedörret und pulverisiret, stillet die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse, ist auch wider den Gifft, Lenden- und Seiten-Wehe sehr dienlich. Das Hirsch-Marck hat vor andern Marcken den Vorzug, und ist zu alten bösen Schäden, zumahlen an Füssen und Schienbeinen vortrefflich gut. Das Unschlitt wird vielfältig unter andere Salben und Pflaster gemischet, oder auch alleine gebraucht, indem es die harten Geschwulsten erweichet, die Wunden zusammen ziehet, und die vom Frost und Entzündungen an Händen und Füssen entstandene Schmertzen stillet, aufgeschrundene Hände heilet, und ein gutes Mittel ist, wenn man sich wund gelegen oder geritten hat. Man machet auch ein Oel davon, welches starck erweichet, lindert, und das Podagra besänfftiget. Der Sprung oder das Beinlein aus den Hinter-Läufften, welches an dem Hirschen eben das, was bey den Hasen der Hasen-Sprung ist, wird wider die rothe Ruhr und Colic sehr gerühmet. Denen Kugeln oder Steinen, die man zuweilen in dem Hertzen, Magen und Gedärmen der Hirschen findet, schreibet man insgemein gleiche Kräffte, wie dem Bezoar zu. Von dem sogenannten Hirsch-Creutz und Hirsch-Thränen siehe weiter unten. Alle diese Stücke sind am besten, wenn sie zu Anfang des Herbst-Monats um Egidii, oder wie man insgemein zu reden pfleget, zwischen zweyen Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehenden Augusti und achten September, gesammlet werden. Die Weidmännische Redens-Arten vom Hirschen sind folgende: Der Hirsch hat ein Maul, Haut, Gehörn oder Geweyh, von zwey Stangen und vielen Enden, Läuffte, Schaalen und Geäffter. Wenn der Hirsch durch den natürlichen Gang sich erleichtert, so heißt es, er hat gelöset. Der Hirsch stehet, nimmt die Weide an oder zeucht ins Gras, er aaset, zeucht vom Feld zu Holtz, gehet in seinen Stand, sucht seine Ruhe, wird gespürt, durch Leit-Hunde aufgesucht, gefunden, bestätigt und verbrochen. Er verfähet, wird gejagt, fleucht, ist den Hunden entlauffen, über den Zeug gefallen, (wenn er über die Tücher gesprungen) wird zu Pferde geschossen, (wenn er nemlich nicht gefällt, sondern Holtz-ein gehet) schweinet, Fährte oder Gemerck, thut (nicht legt) nieder, wird gepürscht, (nicht geschossen) gefangen (nicht gestochen) und also erlegt, gefällt. Der Hirsch beschlagt das Thier, wenn er darauf springt, hat Geilen und Wildpret, das Wild aber ein Jergabiet Patente; wird aufgebrochen und zerlegt. Ballen sind das Untertheil der Füsse, Geilen das Horn oder die Klauen. Das Hinterheil auf dem Rücken, davon die Keulen gelöset, wird der Zimmel, Zimmer, Zämmer oder Ziemer genannt. Die Seiten am Leibe, heissen Krieben, Wümmer oder Wämmer. Von den Dam- oder Dann-Hirschen ist bereits Meldung geschehen.

Hirsch-Baum, siehe Gerber-Baum.

Hirsch-Bein, suche Hirsch-Creutz.

Hirsch-Brunfft, Hirsch-Brunst, heisset die Zeit, darinnen der Hirsch in die Brunfft kommt. Solches geschiehet um Egidi nach der andern Zeit, und währet bis zu Ende des Octobris. Zu dieser Zeit gehen die Hirsche von einander, da sie sich vorher häuffig zusammen thun, werden begierig und suchen das Wild, spüren ihnen fleißig nach. Was nun ein Hirsch vor Wild antrifft, dabey bleibet er, bis ein stärckerer über ihn kommt, der ihn wieder davon abtreibet. Vor Hitze der Brunfft bekommt er unter dem Zeimen einen schwarzen Fleck, (welcher je länger je grösser, und der Brand genennet wird) und vom Schreyen einen starcken Hals, wie einen Kropff, und lange Spieß-Haare daran. Während der Brunfft-Zeit soll er anders nichts, als Laub und rothe Schwämme, geniessen: Vor sich, sonderlich da Mastung ist, kühlen sich sonst die Hirsche als das Wild in Prudel und Morast, daß sie über den gantzen Leib schwartz-graler Koth aussehen. Wenn der Hirsch in rechter Brunfft stehet, und recht grimmig ist, so weicht er vor nichts aus, sondern thut offt sowohl Menschen als Vieh Schaden. Ein rechter Brunfft-Hirsch gehet allezeit hinter das Wild her, und so er einen andern schreyen höret, antwortet er hefftiger, seinen Widersacher damit abzuschrecken. Kommt nun ein anderer der noch kein Wild hat, und dieser sieht ihn, so gehet er auf ihn los, und jener reißt aus; wo er aber sich zu wehren getrauet, und Stand hält, denn fahren sie vor Grimm plötzlich mit dem Gehörne zusammen, daß man eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter noch weiter klappen höret, und kämpffen mit grosser Geschwindigkeit. Offt verwirren und verbeugen sie die Gehorne in einander so sehr, daß sie nicht wieder von einander zu bringen sind, und öffters beyde Hirsche auf dem Platze bleiben müssen, wenigstens wird mancher krum und lahm und zu schanden gestossen, wo er das Gelack nicht gar mit der Haut bezahlen muß. Wo ein grosser Trupp von vielem Wild ist,

Digitized by Google

ind etliche Hirsche darzu kommen, so jagen sie ich ziemlich herum, springen denn unter das Wild hinein, um sie von einander zu tren-ien, welches denn schwerlich angehen will, o es aber gelinget, gehet einer hier mit ei-iem Trupp, der andere mit etlichem Wild ort hinaus. In solcher Zeit werden, wo Ge-ägde sind, die Heyden und Wälder verboten, ind darff niemand, wie sonsten hinein fahren, Streuling oder Holtz holen, oder auch darinnen ühten oder mit Hunden hinein kommen: Mas-en hierdurch das Wildpret in seiner Brunfft eſtöret würde. So sollen auch die Fleischer-Knechte mit ihren Kälbern und Hunden, die inen starcken continuirlichen Laut von sich ge-en, und am meisten schädlich sind, mit Fleiß on solchen Wald abgehalten werden, und das im so vielmehr, wenn etwan die Herrschafft zu-egen, und ein Brünfft-Schiessen gehalten ird. Solche währet gemeiniglich drey bis ier Wochen, binnen welcher Zeit die Herrschaft uf einem an solchem Wald nahgelegenen Amt-Jagd- oder Lust-Haus sich aufhält. Wenn un der Forstmeister selbigen Reviers durch eine untergebene Förster Erkundigung ein-ezogen, wo und wie solche Hirsche in der Brunfft stehen, und ob solche Hirsche zeit-ich oder spät antreten; so reitet der Forst-neister nach gegebenem Bericht mit der Herr-chafft gegen Abend und vor Tages, nebst em Pürschmeister und Leib-Schützen an ge-neldten Platz, steigen ab, und so der Forst-neister der Herrschafft die Wechsel und Ge-egenheiten gezeiget hat, und sie sich ange-tellet oder anderwärts Hirsche schreyen hören, o führet der Pürschmeister die Herrschafft an, urch Beschleichen, Kriechen oder andere Vor-heile; ist der Hirsch zu weit, muß er denselben nit Knicken eines kleinen Stöckgen, als ob ein nderer käme, näher locken, und so ein Hirsch der Herrschafft recht zum Schuß stünde, solchen chiessen lassen: Welcher hierauf, zum Zeichen, aß er von der Herrschafft gepürscht worden, ge-öriger massen auf den Pürsch-Wagen gele-et, und nach Hofe geschickt wird. Zuweilen ird der Pürschmeister, wenn die Herrschafft inen Hirsch von sonderbarer Grösse und vie-en Enden gepürschet, von derselben beschen-et, das abgeschlagene Gehörn aber auf ei-ien höltzernen Hirsch-Kopff zum Angedencken ngemachet, und die behörige Nachrichten eygefüget.

Hirsch-Brunst, Hirsch-Schwamm ist eine Art Schwämme, welche rund wie eine Nuß, uswendig schwartz oder grau, inwendig weiß nd starck vom Geruch ist. Sie wachsen häuf-ig unter den Fichten in denen Wäldern, wo sich ie Hirschen am meisten aufhalten, und wie ei-ige wollen, gemeiniglich an Orten, wo dieſel-igen brunfften, ingleichen auf denen Kohlstä-en, lassen sich aber nicht gar wohl finden, weil ie unter der Erden stecken, wo sie nicht von den Hirschen, die sich an ihrem Geruche belustigen, nit denen beyden Vorder-Läufften aufgeschar-et und geblösset würden. Ja man darff, falls iese Schwämme nicht gleich am Tage liegen, nur an solchen aufgekratzt- oder gescharrten Plätzen nachgraben, so wird man sie Hauffen weis daselbst finden, da man sie denn auffammlen, und abtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und stärcken die Natur, werden auch wider verschiedene Weiber-Kranck-heiten nützlich gebraucht.

Hirsch-Creutz oder Hirsch-Bein, ist nichts anders, als eine natürliche Zusammentretung der Puls-Adern am Grunde des Hertzens eines Hirschen, woraus mit der Zeit ein fast Creutz-förmiges Beinlein wird, welches in der Artzney als ein kräfftiges Mittel wider die Hertz-Be-schwerungen, und allerhand gifftige Kranck-heiten gerühmet, aber nicht in allen, sondern nur in denen gar alten Hirschen gefunden wird; bey denen jüngern aber ist es nur ein ungestal-ter Knorpel.

Hirschfeiste oder Hirschfeist-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirsche am feistesten, folglich am besten sind. Diese gehet um die Erndte-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieser ist der Hirsch stoltzer und vorsichtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die so genannte Zecken an der Haut unansehnlich, und der Winter maaer gemachet, er auch bey guter Zeit sich auf das Feld und zum Gras auf die Wiesen erhoben, immaſ-sen man zu solcher Zeit seiner eben nicht sehr ge-achtet; er nun weit später in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber sich erst vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holtz gehet, daß er nicht, weil sein Wildpret ietzo am angenehmsten, mit der Haut bezahlen möge. Daher ein Hirsch-Feist Jagen heisset ein ordentliches Jagen, so zu dieser Zeit vorgenommen wird.

Hirsch-Futter, nennet man Pastinacken-Kraut (siehe diesen Artickel), weil man dafür hält, daß der Hirsch durch die Genieſſung die-ses Krautes die gifftigen Schlangen-Bisse heile.

Hirsch-Garn oder Hirsch-Netze, ist ein zur Hirsch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Tuch, achtzig gedoppelte oder hundert und sech-zig einfache Wald Schritte, das ist vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Bu-sen stellet, und zehn Fuß hoch ist. Hierzu braucht man ein und zwantzig Stein guten Hanff, und wird das Garn hierzu gesponnen, doch nicht zu sehr gedrehet, damit solches, wenn es naß wird, nicht zusammen lauffen möge. Die Leinchen müssen eines kleinen Fingers dicke neunschäfftig oder neunfädenig geschlagen, durch das Wasser etliche mahl gezogen, und dadurch, ob sie zusam-men lauffen oder sich ringeln, probiret werden. Das Stieffel-Holtz oder Modell zu denen Schmasen oder Maschen ist acht Zoll breit, alſo, daß eine Schmase acht Zoll ins vierkantigte, oder wenn sie ausgerecket ist, sechzehn Zoll lang wird. Ein solches Netze muß zwantzig bis vier und zwantzig dergleichen Schmasen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber so starck, als an denen Mittel-Tüchern, und von zwantzig Fa-den geschlagen seyn. Es gehören hierzu eilff von Tännen- oder wo solches nicht zu haben, von dürren Fichten- oder Kieffern-Holtze verfertigte

Forckeln, von mittelmäßiger Stärcke, vier guter Ellen lang, und zwey grosse starcke Hefftel; auch müssen die Forckeln inwendig, wo das Wild herkommen soll, gestellet werden, iedoch daß die oben in gedachten Forckeln bis auf die Helffte eingeschnittene gerade Kerben, worauf die Ober-Leine vom Netz hafftet, auswendig komme, damit das Netze wohl abfallen könne, und der Busen wohl über das Wild schlage.

Hirsch-Gehörn, siehe **Gehörn**.

Hirschgerecht, ist und heisset ein Jäger, welcher seinen Hirsch- und Wildpret ohne Fehler ansprechen und unterscheiden kan, und zwar den Hirschen in seiner Fährte, nach seiner Schwere des Leibes, item nach denen Jahren und nach der Vielheit seiner Enden, die er auf seinem Gehörn hat, nemlich ob er jagdbar sey oder nicht. Hiernächst wird auch von einem Hirschgerechten Jäger erfordert, daß er seinen Leit-Hund recht zu tractiren und zu arbeiten wisse, sein Thier zu Holtze richten und bestätigen könne, dergestalt, daß man bedörffenden Falles auf seinen Bericht das bestätigt- oder verneuerte stellen und einrichten könne.

Hirschholder, siehe **Hollunder**.

Hirschhorn, siehe oben **Gehörn**, und ferner unter dem Wort **Hirsch**.

Hirsch-Kalb, heißt das Junge, welches das Wild gesetzet, davon siehe unten **Thier**.

Hirsch-Kasten, ist ein Behältniß, worinn ein Hirsch lebendig von einem Ort zum andern gebracht werden kan. Man hat deren zweyerley Sorten: Die erste gehöret vor diejenigen Hirschen, welchen man, weil sie weit oder fern geschicket werden sollen, das Gehörne (als welches sie ohne diß abwerffen und ihr vollkommen Gehörne wieder aufsetzen) oberhalb denen Augen-Sprossen, und auch diese abgesäget hat. Dieser Kasten wird etwas über vier Ellen lang und drey Ellen hoch, auf dem Boden aber eine Elle weit gemacht, nur daß ein Hirsch darinnen stehen und liegen kan, auch nicht angestrichen, sondern nur schlecht von guten Tannen-Bretern zusammen geschlagen, und mit eisernen Winckeln und Bändern wohl verwahret. An dem Ende, wo der Kopff ist, muß er mit einer kleinen Krippe zum Haber, und einem eisernen Räuffgen zum Heu unterwegens versorget seyn. Die andere Gattung aber, so zu denen Jagd-Aufzügen, oder zur Hof-Jagd gehöret, da dem Hirsch sein Gehörn gelassen werden muß, ist oben etwas weiter und höher, nach Grösse des Gehörn, und soll inwendig, damit der Hirsch sich nicht zu Schanden stosse, billig mit Leinewand ausgeschlagen, und mit Werck und Haaren ausgestopffet, oder wenigstens mit Stroh-Seilen ausgeflochten; auswendig aber auf den Ecken mit grossen eisernen Ringen, um den Kasten damit auf dem Wagen zu befestigen, versehen, auch über und über mit grüner Oel-Farbe angestrichen und Hirsche darauf gemahlet seyn.

Hirsch-Klee, Alb-Kraut, Wasser-Dost, ist ein wildes Heil-Kraut, welches einen runden, starcken, Purper-braunen rauhen Stengel hat, der oft mehr als zwey Ellen hoch wird; die Blätter sind grünlicht und zerkerbt, fast wie der Hanff, doch grösser, eines guten Geruchs und bittern Geschmacks; oben am Gipffel trägt es Cronen-weise stehende kleine Leibfarbne Blümlein, deren Saame vom Winde verwehet wird, und hat eine zäserige Wurtzel, welche jährlich ihre Sprossen im Julio und Augusto herfür bringt. Von etlichen wird es Wasser-Odermennige genannt, weil es mit der rechten Odermennige fast einerley Wirckung hat. Es wird unter die Leber- und Wund-Kräuter gezehlet, vertreibet den Husten, Gelb- und Wassersucht, öffnet die Verstopffungen, treibet den Harn, ist gut wider die Würme, sonderlich wider das Gifft, dienet auch äusserlich bey den Wunden und in Bädern. In Gallen-Leber- und Milz-Beschwerungen nimt man dieser Blätter drey Hände voll, kochet sie in einem halben Maß Wasser, läßt das dritte Theil einsieden, seihet es durch, machet es mit Zucker süß, und nimmt täglich zwey Gläslein voll ein. Aus dem Kraut und Blumen wird ein Wasser destilliret, so hat man auch in denen Apothecken die Trochisci oder Küchlein von diesem Eupatorio oder Hirsch-Klee, welche in Verstopffungen der Leber und Milz, anhaltenden Fiebern und dergleichen treffliche Dienste thun. Die Jäger haben wahrgenommen, daß die angeschossenen Hirsche dieses Kraut essen, und sich damit ausheilen.

Hirsch-Klee, ist nichts anders als Alb-Kraut oder Wasser-Dost, so an sumpfigten Orten wächset, Blumen hat, welche nebst den Blättern dienen die Wunden zu reinigen, sonst aber auch in Bädern gebrauchet wird.

Hirsch-Kolben, siehe **Kolben**.

Hirsch-Kugeln, siehe oben **Hirsch**.

Hirsch-Läuffte, sind die Füsse der Hirschen und werden gemeiniglich wie der Rinder und Kälber Füsse in der Küche zubereitet, doch pfleget man sie auch einzulegen, welches also geschiehet: Wenn sie abgehauen, mitten entzwey geschnitten, in Wasser gesotten, nach diesem rein an Haut und Haaren abgeputzet, und im kalten Wasser gelegen, daß sie schön weiß geworden, leget man unten auf den Boden eines Fäßgens, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Citronen-Scheler und mancherley gantze Gewürtz, hierauf folget eine Lage solcher Hirsch-Läuffte, denn wieder gedachte Species, bis mit diesen das Fäßgen voll; alsdenn schlägt man es zu, bohret ein Loch in den Deckel, lässet guten Wein-Essig durch einen Trichter hinein lauffen, vermachet das Loch mit einem Stöpsel, setzet das Fäßgen an einen kühlen Ort, und wendet solches alle Tage, oder auch in etlichen Tagen einmahl um, so dienet sie kalt zu verspeisen.

Hirsch-Mangolt, siehe **Mangolt**.

Hirsch-Netze, suche **Hirsch-Garn**.

Hirsch-Ohren, die pflegen als ein besonder Essen, nachdem sie zusamt dem Maul vom Kopf geschnitten, in Wasser gekocht, und selbiges, wenn sie weich, die Haut und Haare abgezogen,

Digitized by Google

Kläger, welcher sich auf Beklagten als Erben seines Vaters beruft, muß sich gefallen lassen, daß Beklagter die Erbschaft nur mit Vorbehalt der Rechtswohlthat des Inventars annimmt, und kann nicht verlangen, daß Beklagter sich über sein Vermögen eidlich erkläre.

Urtheil des Appellationsgerichts vom 15. Juli 1844.

Das Appellationsgericht hat in Erwägung, daß Beklagter sich nur mit Vorbehalt der Rechtswohlthat des Inventars als Erben seines Vaters bekannt hat, daß Kläger sich diesen Vorbehalt gefallen lassen muß, daß Beklagter nicht verpflichtet ist, sich über sein Vermögen eidlich zu erklären, daß Kläger nicht verlangen kann, daß Beklagter sich über sein Vermögen eidlich erkläre

bey überhaupt annoch zu mercken, daß gegenwärtig beschriebenes Fleisch allezeit die Helffte seines Saltzes in sich habe, folglich allezeit nur ein wenig gesaltzen werden müsse. Wie das Hirsch-Wildpret einzulegen, und einige Zeit frisch aufzubehalten, siehe unten Wildpret.

Hirsch-Ziemen, siehe Hirsch-Ruthe.

Hirsch-Zunge, ist ein Kraut, welches zwar in feuchten und schattigten Orten, in Thälern, bey Brunnen und alten Mauren gerne wild wächset, aber auch wegen seines trefflichen Artzney-Nutzens in den Gärten erzielet wird. Es hat eine schwartze, haarigte und zusammengedrungene Wurtzel, lange und steiffe einer Zungen nicht ungleiche Blätter, welche grün und fornen glatt, aber am Rücken erhaben sind, weil durch iedes Blat ein haarigtes Ripplein gehet; auf beeden Seiten desselben stehen viel braungelbe lange Over-Striche. Dieses Gewächs bringet weder Blumen noch Saamen, und wird alleine durch die Beyschosse, oder Zerreissung der Wurzel fortgepflantzet, und also im Martio oder April in ein sandiges doch feuchtes und schattichtes Erdreich gesetzet, und will offt und wohl begossen seyn. Die Blätter dienen der Leber und Miltz, wenn man sie in Wasser sieden lässet oder in Wein oder Bier leget, und darvon trincket, sind auch gut vor die Rothe-Ruhr, Bauch-Flüsse und Blut-Speyen, äusserlich heilen und reinigen sie die Geschwüre und Wunden, wenn man sie mit dem Wasser, darinnen dergleichen Blätter abgesotten worden, fleißig wäschet. Es wird ein Wasser daraus gebrennet, worzu man das Kraut allezeit vor der Sonnen Aufgang sammlen soll und welches wider die Miltz-Kranckheit dienet; ingleichen ein Extract wider das viertägige Fieber davon gemacht, auch ein Saltz, wider alle Verstopffungen der Miltz und Leber daraus gezogen.

Hirse, ist eine bekannte Feld-Frucht, welche einen dicken knotigten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel treibet, und mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilff-Blättern bey nahe gleich kommen. Zu oberst am Stengel zeiget sich erstlich die Bluthe Büschel-weis, nach welcher die ablang-runden Saamen-Körnlein hervor wachsen. Er wird eingetheilt in zottichten Hirsen und in kolbigten Hirsen. Jener, welcher zottigte Rispen trägt, hat zwar die grösten Körner, und ist gut zu stossen; Dieser der Kolben-Hirse aber hat kleine Körner, iedoch fressen solchen die Vögel nicht so sehr aus, als wie den andern, und dieser soll auch besser schmecken als jener. Des Kolben-Hirsens hat man wieder zweyerley: nemlich den gelben und den schwartzen, darunter dieser den Vorzug behält massen er nicht allein fast allezeit wohl geräth, sondern auch sich sehr gut kochen lässt, und darzu von den Vögeln nicht so leicht, als der gelbe Hirse angegriffen wird. Er ist heut zu Tage sehr starck in Sachsen, auch in der Schweitz zu finden. Der Hirse verlanget einen mittelmäßigen, fruchtbaren, gelinden, weder zu lettigt-leimigt- oder sündigt-noch zu harten und starcken Boden, welcher des Jahrs zuvor gedünget worden, oder, wo das Jahr vorher Lein oder Flachs gestanden, weil da wenig Unkraut ist. Man säet ihn auch mit besondern Nutzen in ausgetrocknete Fisch-Teiche, Neu-Brüche und trockene Wiesen, welche man zuvor im Herbste umgerissen, und im folgenden Frühling wieder zwey- oder dreymahl geackert hat. Diejenige, so den Hirsen ins Brach Feld säen, (das nemlich folgenden Sommer brache und unbesäet liegen bleiben solte) lassen den Acker im Winters, etwan im October im alten Monden mit Miste beführen, und solchen bald breiten; die aber Jahr-Felder haben, und keine brache liegen lassen, die düngen solchen Acker erst auf die Fasten, oder zu Anfang des Aprils, wie der Gebrauch ist; welches man auch also beobachtet, wo der Hirsen ins Sommer-Feld gesäet wird. Hiernächst soll der Hirsen-Acker vor Winters noch, so bald man vor nothigerer Arbeit darzu kommen kan, er sey auch gleich gedünget oder nicht, im alten Monden gestürtzet werden, damit sich derselbe den Winter erliegen, und der Rasen auf einander faulen könne. Auf den Frühling im April wird er gerühret, und sonderlich, wo es im Gebrauch, die Fuhren mit dem Haacken-Pfluge qver überfahren, und entzwey gerissen, alsdenn bald und fein gleich eingeeget. Zu Ende des Aprils etwan kurtz vor der Creutz-Wochen, oder um dieselbige Zeit fängt man an zur Saat zu ackern und erhabene Beete zu machen, damit der Hirse sowohl wurtzeln, als wachsen könne; worauf bald nach dem Mitel des Mayen, um Himmelfahrt, oder auch wohl die Woche nach Pfingsten, nemlich sobald die Froste und Reiffe nachgelassen haben, (denn er erfrieret sonst gar zu leichtlich) der Hirse in den frischen Acker fein dünne mit zwey Fingern eingesäet wird. Etliche säen den Hirsen, wenn die Apffel-Bäume blühen; etliche wenn das Korn blühet, und schon Körner hat, wiederum etliche vor oder nach Pfingsten, in die zugerührten Kraut-Aecker, darinnen er auch ziemlich wohl fortkommt. Den Saamen-Hirsen waschen etliche zuvor, etliche aber sengen ihn, das ist, sie zünden einen Stroh-Wisch an, und lassen also den Hirsen durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen, damit sich der Brand-Hirse verbrennen soll. Wiederum, andere weichen den Saamen, ehe sie ihn säen, über Nacht in Mist-Gauche ein, und lassen ihn, wenn er etwas getrocknet, und darauf mit Asche bestreuet, alsdenn erst durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen. Im ersten Viertel soll der Hirse nicht gesäet werden, weil er davon den Brand bekommen soll. So sagt man auch, wenn der Hirse frühe Morgens gesäet werde, thue ihm das Geflügel keinen Schaden. Wenn denn der Hirse eingesäet ist, so muß man denselben nach der Länge und nicht nach der Quere, damit der Saamen nicht zu sehr in die Furchen gestrichen werde, unteregen, zwischen iedem Beete die Furchen ausfahren, und so es vonnöthen, auch Wasser-Furchen machen lassen. Endlich will er von Zeit zu Zeit fleißig ausgegraset und gejätet seyn: und

obschon

obſchon im Graſen ein und ander Hälmlein bisweilen mit ausgeriſſen wird, ſoll man es doch ſo ſehr nicht achten, indem die andern nur deſto ſchöner und ſtärcker wachſen: Denn wo man das Unkraut nicht fleißig wegräumet, ſo wird der Hirſe durch ſolches verdrenget, und an ſeinem Wachsthum verhindert. Fallen groſſe ſchwere Regen um diejenige Zeit ein, da er nur erſt eingeſäet iſt, oder ſchon etwas aufzugehen beginnet, ſo ſchläget der Hirſe gar leicht um: Denn dergleichen ſtarcke Regen werffen ihn aus dem Acker; oder, ſo er ſchon aufgegangen, ſchlagen ſie die Erde zwiſchen die zween Blätlein, wovon der Hirſe bald einen Anfall bekommt, ſo daß er nirgend hinwachſen will, und das heiſſen die Bauren: Dem Hirſen in die Ohren geregnet. So ſind auch ſolche ſchwere Regen deswegen ſehr ſchädlich, weil ſich der Acker davon hart an einander ſetzet, und oben wie eine Rinde gewinnet, alſo daß der Hirſe, welcher ohnedem gar zärtlich iſt, darunter nicht hervor keimen und aufgehen kan. In ſolchem Fall muß man den Acker mit der Egen ein und zweymahl überfahren, damit der Hirſe hervor kommen und aufgehen könne; wo aber dieſes nicht helffen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor beſäen, aber nicht zu dicke, weil des vorigen viel mit aufzugehen pfleget, und wo das geſchähe, würde er zu dicke ſeyn, und nirgends hinwachſen wollen. So aber derſelbe wider Verhoffen zu dicke kommen will, ſo überfahre man ihn mit der Egen zu einem Striche, oder wo er allzu dicke ſtehet, mit zweyen Strichen; Solchergeſtalt wird er mit der Egen zum Theil ausgerauffi, daß er nachmahls nicht zu dicke iſt. Vierzehen Tage nach Bartholomäi wird der Hirſe reiff, er wäre denn gar früh geſäet; ſo man ihn aber etwas ſpäte geſäet, wird er kaum drey oder vier Wochen nach Bartholomäi erſt reiff, und bleibet der ſpäte Hirſe noch darzu ſehr gerne im Stroh, und taub an Körnern. Weil auch der Hirſe, nicht allzu gleich und mit einander reiff wird, ſo muß man davon nach und nach diejenigen Kolben, welche reiff zu werden beginnen, abſchneiden laſſen, und in einen Sack ſtecken, (welches man den Hirſen Kolben heiſſet) und was ſpäter reiff wird, nachholen: Denn wo man den reiffen Hirſen auf einmahl gantz auswarten wolte, würde man nicht viel zu dreſchen bekommen, nemlich der beſte und reiffeſte würde ausfallen, und nur der ſpäte übrig bleiben. Sobald er völlig geſchnitten, wird er in die Gleiche oder Gleeden geleget, eine neben die andere, und fein dünne auf die Beete ausgebreitet, folgends, wenn er alſo zwey oder drey Tage auf dem Beete gelegen, auch das Geſtröhde nur ein wenig überwelcket, und die Lufft deſſen Feuchtigkeit halbigt ausgetrocknet hat, in Stroh-Seile eingeleget, aufgebunden, und in Mandeln gezehlet, hierauf ſogleich vom Acker eingeführet, in der Scheune auf eine Seite geleget, und bald ausgedroſchen. Etliche laſſen ihn vorſchlagen, und ſogleich völlig ausdreſchen, und das Stroh an der Sonnen abdörren: Einige aber laſſen ihn nur vorſchlagen, und die gevorſchlagte Garben bey Seite legen, bis es nach Weynachten hinkommt, da ſie denſelben allererſt rein ausdreſchen laſſen; wiewohl die erſtere Art vor beſſer, als dieſe gehalten wird, weil der Hirſe, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte ſchimmlicht wird. Wenn der Hirſe völlig ausgedroſchen, gewurfft und reine gemacht iſt, wird er abſonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuget und dürre wird, geſchüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirſen, indem man mit einem Viertel, das iſt mit dem vierten Theil eines Scheffels, faſt eben ſo viel Ackers, als man ſonſten zu einem Scheffel andern Getraydes bedarff, beſäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdruſch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weynachten denen Kühen und abgeſetzten Kälbern an einigen Orten an ſtat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu geſunde Fütterung halten, weil es davon anſtößig werden ſoll. Die Spreuer aber, ſo mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbſte aber denen Ochſen unter die Siede gethan. Der Hirſe iſt in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine geſunde Speiſe vor die Menſchen ſondern auch ein verträgliches Futter für die Hüner, als welche gröſſere Eyer davon legen ſollen. Im Kochen quillet er ſehr, und wenige Körner füllen einen groſſen Topff. Der Hirſen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber iſt ſehr ſpröde und nicht gut zu eſſen, als weñ es noch friſch iſt. Wer ſeinen Hirſe den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit ſo viel, als er auf einmahl will verfertigen laſſen, auf dem Kachel-Ofen, und laſſe ihn nachmahls das Haus-Geſinde im Stampffe ausſtoſſen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampff ſchütten, weil er ſich ſonſt zerſtöſſet; ein paar Käſe-Näpffe voll auf einmahl iſt die rechte Maaſſe. Sobald ein Einſchütten faſt rein geſtoſſen und ausgeſchwungen, ſo ſetzet man ſolches bey Seits und ſchüttet von neuem gantzen Hirſen, wie zuvor in den Stampf, und ſtoſſet ſolchen abermahl ſo lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf ſchwinget man dieſen wie jenen, und ſchüttet ſolchen zu dem andern, damit ſich der ausgehülſete Hirſe nicht zerſtoſſe. Oder es giebt auch wohl gewiſſe Leute, die mit der Sache recht umzugehen wiſſen, und dieſe Arbeit gegen eine Belohnung über ſich nehmen, ſolche heiſſet man an einigen Orten Hirſe-Knauer oder Stampfer. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirſen, wird der ſogenannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsſchwantz gehalten, deſſen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geſchehen. So findet ſich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianiſcher Hirſe heiſſet, der aber nur zur Luſt und nicht zum Eſſen dienet.

dienet. Seine Blätter sind spitzig, hart und lang, wie am gemeinen Schilff, die Aehren dick und rauch, der Saamen hergegen länglich und in rauchen Polstern verborgen.

Der Meer-Hirse, ist ein wildes Gewächse, welches an ungebauten Orten, in feuchten und sandichten Gründen gefunden wird, und diesen Nahmen deswegen führet, weil dessen Saamen einiger massen denen Hirsen-Körnern gleich kommt. Er hat eine dicke holzigte und zäserige Wurtzel, so tieff in der Erden steckt, einen starcken, Ellen hohen, und in viele Neben-Zweiglein zertheilten Stengel, in Gestalt eines kleinen Bäumleins mit langen, rauhen, schwartz-grünen, Blättern, die etwas schmäler, als die Oliven-Blätter sind. Oben an den Zweigen trägt er weisse Blumen, die zwischen den Blättern herfür kommen, denen folget ein Schnee-weisser kleiner hellglänzender Saamen, welcher, weil er in der Grösse des Hirsen und wie Perlen anzusehen ist, der Perl-Hirse genennet wird. Dieser wird im Augusto eingesammlet, und gepülvert in Wein eingenommen, da er denn den Stein und Urin treibet, und die Nieren reiniget; wenn ein Qvintlein davon in weissen Wein von einem, der das tägliche Fieber hat, kurtz vor dem Paroxysmo oder Antritt des Fiebers eingenommen, und etliche Tage damit continuiret wird, so hebt es gedachte Kranckheit.

Hirt, Hutmann, ist derjenige, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich Eigen- und Gemein-Hirten. Einen Eigenen Hirten kan gemeiniglich ein iedweder, der mit einer eigenen Weide versehen, bestellen; ausser nach denen Sächsischen Rechten, in welchen versehen ist, daß niemand einen eigenen Hirten halten darff, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit seinem Vieh auf solchen seinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darff; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey solchen Umständen und genugsamer eigenen Trifft nach dem Unterscheid des Viehes, auch unterschiedene Hirten gehalten; daher giebt es Kühe- Schaaf- Schwein- ja wohl Kälber- Hammel und Lämmer-Hirten. Ein Gemein-Hirt aber wird von einer gantzen Gemeinde bestellet, daß er auf den Gemeinde-Feldern, Wiesen, Höltzern und Angern, das Gemeinde-Vieh, was vor Arten es auch seyn, hüten solle, welcher, wenn er unter seiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahrloset, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Wahrheit beygemessen werden kan, demjenigen in der Gemeinde den Schaden ersetzen muß, dem das verlohrne oder zu Schanden gegangene Stücke Vieh zuständig gewesen; nicht weniger ist er schuldig vor den Schaden zu stehen und selbigen zu ersetzen, so viel das Vieh im Felde unter seiner Aufsicht verursachet. Es soll aber ein Hirte absonderlich treu, hurtig, munter und geduldig seyn, sowohl seine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und sonst allerley Ungemach auszustehen. Er muß die seiner Aufsicht anvertrauete Heerde so wohl, als wenn sie sein eigen wäre, in Obacht nehmen, sie vor schädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden lauffen lassen: sie muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht selbst beschädige, sich verlauffe, verliere, oder wohl gar entwendet und gestohlen werde: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feld-Nachbarn ihren Heerden läufft, und mans nicht inne wird; die Schweine kriechen offt ins Getraide; die Schaafe können in Dornen Sträuchen hängen bleiben; die Gänse reissen manchmahl, wenn sie im Herbste zu fliegen beginnen, an solche Orte, da sie nicht weg wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr sich zutragen können, welche ein sorgfältiger Hirte, so viel ihm möglich, verhüten muß. Hiernächst hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieselbe also mäßig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, sondern ein andermahl auch etwas habe: denn er hat auch einen Unterscheid ratione der Weide in acht zu nehmen, und eine iegliche Gattung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anständige und dem Vieh nicht schädliche Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaafe mit zu hüten hat, fängt sich ohngefehr am Georgen-Tage im Monat April an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tage auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob schon einige für gut ansehen, daß man das Vieh auch bey Nacht auf denen Brach-Feldern, die man auf der Herbst zum Weitzen und Korn anbauen will, soll liegen lassen, damit sie der frischen Nacht-Lufft geniessen, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedeylichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, so läßt sich doch dieses nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hier an bey uns durchgehends fehlet, so müssen wir mit der Tage-Hut zufrieden seyn, in welcher man mit dem Rind-Vieh gemeiniglich um nur erwehnte Zeit oder auf Walburgis den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Anger, oder auf eine Wiese ins Freye, damit es sich mit frischem Gras sättigen könne, ehe noch die starke Mittags-Hitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holtz, Gebüsch, Brahnen und andere schattigte Plätze zu, damit sie, ohne einige Beschwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet sich der Hirt mit dem Vieh auf die Stoppel-Felder. Im Herbst aber, wenn starcke Nebel sind, muß er solches später austreiben, und

ſobald als die Reiffe zu fallen angefangen, ſo ſoll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnen-Strahlen den niedergefallenen Reiff verzehret und weggenommen haben. Endlich ſoll billig ein Hirt ſich auf die Vieh-Artzney wohl verſtehen (dieſe ſind aber ſehr ſeltſam) und dem Vieh bey allerhand zuſtoſſenden Kranckheiten zu helffen, eine Ader zu laſſen, den Schweinen das Ranck-Korn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wiſſen, weil ſonſten manches Stücke von einem plötzlichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einem geringen Mittel hätte davon helffen können. Und in dieſer Abſicht ſoll ein Hirte mit einer Taſche verſehen ſeyn, darinnen er allerley nöthige Hülffs-Mittel bey ſich führen könne; nebſt dieſer aber auch einen guten Stab bey ſich haben, um bey mancherley ſich ereignenden Fällen, ſolchen mit Vortheil gebrauchen zu können. Ueberhaupt aber ſolte man das Hirten-Weſen an vielen Orten beſſer einrichten, und ſolches an gewiſſe Zucht- und Lehr-Anſtalten binden, damit es Leute wären, die ſich ganz beſonders auf die zahme vierfüßige und geflügelte Vieh-Zucht, ihre Weide, ihr Futter, ihre Wartung, ihre Maſt, und ſonderlich ihre Kranckheiten und derſelben Cur verſtünden, vornemlich dieſe letzte recht gründlich bey dem Rind- Schweine- Schaaf- und Ziegen-Vieh lerneten und ausübeten, nicht aber mit der Cur bey Menſchen ſich vermengeten. Ja das eigene Hüten in denen Dörfern, ſo von Kindern und Geſinde beyderley Geſchlechts geſchicht, ſolte gänzlich als eine Sache, die zu vielen Laſtern, Sünden, und ſonderlich Hinderniſſen in der Kinder-Jugend- und Geſinde-Zucht Anlaß giebt, abgeſchaffet, und die Anſtalt gemachet werden, daß man Gemeinde-Hirten annähme.

Hitzige Augen der Pferde, ſuche Augen-Gebrechen der Pferde.

Hitzige Wut der Hunde, ſiehe Wut.

Hobel-Späne, ſind dünne und nicht allzu breite, faſt in Form eines Bandes von allerley Holtz-Waaren, mittelſt eines Hobels abgeſtoſſene Späne, um dadurch das Holtz in eine glatte und ebene Fläche zu bringen. Die Hobel- und Säge-Späne geben eine gute Garten-Düngung, wenn man ſolche unter anderer Garten-Erde verfaulen läßt.

Hobel-Späne, heiſſen auch ein gewiſſes Gebackens, welches folgender Geſtalt bereitet wird: Nehmet geſchälter Mandeln ein Viertel-Pfund, ſo viel guten Zucker mit Roſen-Waſſer abgeſtoſſen; alsdenn auf das allerdünneſte auf eine Oblate geſtrichen, in ſchmale Stücklein zerſchnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und ſelbige an der Spindel trocken werden laſſen, alsdenn gemächlich von der Spindel abgenommen, ſo ſehen ſie wie Hobel-Späne.

Hoch gehen, wird vom Hirſchen geſagt, wenn er ſein Gehörne wieder aufgeſetzet hat, und ſchlagen will.

Hochzeit, iſt diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geſchicklichkeit zu der künfftig anzuſtellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieſer Zeit, nach geſchehener Trauung, die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Perſonen und Gäſte, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich darzu beſtimmten Hochzeit-Haus, mit anſehnlichen Speiſen und Getränken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beſte bewirtet. Dieſe Ausrichtung nun beſtehet entweder in einer einmahligen Zuſammenkunfft, welches man ein Abend-Eſſen zu nennen pfleget; oder es dauert gedachte Schmauſerey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl beſorget werde, gebraucht man die Vorſicht, und übergiebt nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Perſonen darzu einzuladen, ſondern ſtellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufſätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden ſollen, u. ſ. f. Nicht weniger iſt bey dieſen Umſtänden, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier ſelbſt einzulegen, es wäre denn, daß wegen ſpecialer Umſtände ſolches gar nicht zugelaſſen. Endlich aber wird von denen erbetenen Gäſten, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebſt wiederholten Glück-Wunſch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andencken ein Hochzeit-Geſchencke übergeben, ſo entweder in alten Thalern, Gold- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Hausrath beſtehet. Wann nun dieſes alles mit Chriſten geziemender Andacht bey dem Anfang und Eingang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, dergleichen die Ehe in der Wirtſchafft iſt, verknüpfet wird, ſonſt aber in Mäſſigkeit und Erbarkeit geſchicht, ſo iſt es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigſten Eheleute und Hochzeit-Gäſte Chriſten, ja öffters nicht einmahl natürlich tugendhaffte Leute ſeynd, ſo iſt das Hochzeit halten leider ein recht böſer Anfang eines ſchlimmen und mit Elend, Unſegen, ja ſo gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtſchafft recht abgerichteten Eheſtandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch ſo in Anſehung einer elenden Kinder-Zucht und ſchlimmen Wirtſchafft fortgeſetzet wird. Viele junge Leute ſtürtzen ſich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entſetzliche Schulden, durch die Gaben, die ſie einander geben, und durch die koſtbaren Schmäuſe. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

Verschwendung und Prahlerey nachthun. Uiberdem wird die gröste Verschwendung sowohl als die wildeste Uippigkeit bey solchen Hochzeit-Gelagen meistentheils, sonderlich auf dem Lande, öffentlich und gleichsam cum privilegio und auch verborgen getrieben. Sauffen, Schwelgen, Unzucht, Schreyen, Fluchen, Balgen, Schand- und Narren-Possen treiben, aus Nacht Tag, und aus Tag Nacht machen ꝛc. müssen Hochzeit-Lustbarkeiten heissen. An ein andächtiges Gebet wird entweder selten, oder doch nur zum Schein gedacht. Das Hochzeit-Schencken selbst ist auch an vielen Orten, sonderlich auf dem Lande, mit vielen Misbräuchen verknüpffet, und wegen des Herkommens mit vieler Last bey dem Landmann verbunden. Solchergestalt hat sich also die Policey an vielen Orten genöthiget gesehen, diese Sache ungemein einzuschräncken, die grossen Hochzeiten abzuschaffen, Zeiten, Gerichte, Zahl der Personen und andere Ordnungen mit Straf-Gesetzen und dergleichen ordentlich einzurichten, um Mäßigkeit und Zucht zu befordern, (dazu sich doch Christen von selbst aus Liebe zu ihrem Heilande mit Lust und Freuden entschliessen solten) damit doch nur der daraus entstehende Schaden in der Wirtschafft einiger massen verhindert werden möge.

Hocke, Höcke, Höcker, Hucker, Auf- oder Vorkäuffer, heisset derjenige, der allerhand Lebens-Mittel an Eyern, Butter, Käsen, Speck, Küchen- und andern Garten-Gewächse, aufkaufft, und einzeln um einen erhöhten Preis wieder zu verkauffen pfleget. In wohl eingerichteten Policeyen, ist dergleichen Personen gewisse Maaß und Zeit gesetzet, damit sie nicht durch allzu unmäßigen Aufkauff die Waaren ohne Noth in höheren Preis setzen mögen. Zu diesem Ende sollen in denen Städten an den gewöhnlichen Marckt-Tägen, die Hocken nicht eher etwas aufkauffen, bis der Wisch gefallen, das ist, bis dasjenige deshalben öffentlich ausgesteckte Zeichen wieder weggenommen, so in Leipzig Vormittags um 10 Uhr geschiehet. Es solte aber auch verhütet werden, daß dergleichen Hoken, so mit denen nöthigsten Victualien gantz einzeln höken, nicht auf dem Lande selbst herum liefen, oder vor denen Thoren aufpaßten, alles weg- und aufkauffen, oder doch vorher den Kauff ingeheim mit denen Verkäuffern machten, die sich denn hernach nur auf den Marckt stellen, als ob sie ihre Waare verkauffen wolten, da sie doch schon verkaufft ist. Anderer betrügerischen Dinge zu geschweigen. Uibrigens aber heißt hoken auch überhaupt alle sehr kleine und einzelne Pfennig- und Dreyer-Krameren mit andern Waaren, dergleichen aber billig nicht, wie insgemein geschicht, auf dem Lande, auffer in grosser Einschränckung zu dulten, noch vielweniger aber ist das Hausirengehen solcher Leute auf dem Lande zu verstatten, als welches alles gegen die kleine Bequemlichkeit, so es einigen Land-Wirten bringet, selbst die Land-Wirtschafft nicht nur, sondern auch sonderlich die Nahrung der Städte verhindert.

Hocken-Pflug, siehe Pflug.

Hof, wird der um die Sonne oder den Mond, auch wohl zuweilen um einen grossen hellen Stern scheinbare Kreis genennet, der sich unsern Augen in der Lufft, bald weiß und bleich, bald dunckel, bald gefärbt wie ein Regen-Bogen vorstellet, nur daß die Ordnung der Farben bey diesen umgekehrt. Es wird derselbe von der um den lichten Cörper befindlichen, und mit vielen Feuchtigkeiten angefüllten Lufft, formiret, wie solches gleichergestalt an einem Lichte wahrzunehmen, wenn man dieses an einen eingeschlossenen, und mit starcken feuchten Dampf angefüllten Ort, z. E. in ein Brau-Haus, Bad-Stube und dergleichen bringet. Dannenhero pfleget man mit Recht aus solchen um erwehnte lichte Cörper erscheinenden Hof zu schliessen, daß bald ein stürmisches Wetter, mit Regen oder Schnee erfolgen werde, und zwar: Je dunckler die Farbe des Hofes, desto mehr giebt es Regen oder Schnee; und je röther derselbe, um so viel heffiger Wind und Sturm ist zu vermuthen; je weisser und lichter aber die Farbe, um so viel erträglicher wird auch gedachte Witterung seyn.

Hof, wird ein solches Land-Gut genennet, das aus einer einigen Haushaltung bestehet, es mag nun solches ein Frey-Gut, oder Zins- und Dienst-Gut seyn. In solchem Verstand sagt man: Dies oder jenes Dorff hat so viel Bauer-Höfe, Acker-Höfe ꝛc. Oder es heisset auch der Herren-Hof, Haupt-Hof, Hof des Erb-Herrn in einem Dorffe, deme die andern Höfe dienen und fröhnen müssen. Daher sind die Redens-Arten: Zu Hofe ziehen oder gehen, Hof-Dienste leisten ꝛc.

Hof heißt auch, die sämtliche Anstalt an Bedienten und andern Dingen, welche zu der nothdürfftigen, bequemen, und Standesmäßigen Erhaltung und Bedienung eines grossen Herrns, eines Printzens, oder Grafens, oder Landes-Herrns, und dessen Familie, zu dem Ende, an einem gewissen Orte, wo er sich aufhält, gemacht ist, damit er sich als ein solcher vor seinem Volcke und andern Völckern und seines gleichen dergestalt äusserlich aufführen könne, wie es der Königliche, Fürstliche oder Gräfliche Wohlstand, die Etiquette, der Gebrauch, die Grösse und Macht des Staats, ja endlich die Beschaffenheit der dazu gewidmeten Einkünffte erfordern, als welches im engern Verstande die Revenüen des Fisci oder der Cammer heissen, und darauf eigentlich nur die Hof-Ausgaben vor des Herrns und seines Hauses hohe Person sowohl, als die Hofstat, bestritten werden, allermassen demselben entgegen gesetzet sind die Einkünffte des Ærarii oder derer Landschafft-Staats- und Krieges-Cassen, als woraus nicht sowohl die Hof-Ausgaben. Als vielmehr die zum innerlichen und äusserlichen Besten und Wohlstand, zur Ruhe und Sicherheit des gantzen Staats gewidmeten nöthigen

Staats-

Postillon, Postillion, Postillon d'amour, Postillon de la Mecque, Postillon de la Nouvelle-Zemble, Postillon de la Nouvelle-Zemble, Postillon de la Nouvelle-Zemble

über Nacht aus seiner Wohnung zu bleiben, auch niemand heimlich und ohne Erlaubniß beherbergen, ingleichen niemanden in seinem Dienste dulten und halten, als der zu seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen dienstlich und beförderlich ist, und überhaupt sich um nichts bekümmern, als was ihme anvertrauet und befohlen ist, noch in andere, vielweniger verbotene Händel, sich mengen. Er soll der letzte zu Bette, und der erste des Morgens wieder auf seyn, das Gesinde zu rechter Zeit aufwecken, und zur gebührenden Arbeit führen und anweisen; Abends vorhero aber allezeit anordnen, und seinem Gesinde, ehe es schlaffen gehet, befehlen, was des folgenden Tages zu verrichten, und an was vor eine Arbeit ein iedes gehen soll. Er soll ferner keine Neuerung oder Misbräuche auf seiner Herrschafft Gut, Grund und Boden gestatten oder einreissen, noch in einigem Stücke zu seines Herrn Nachtheil und Præjudiz ihm vorgreiffen lassen, auch nicht zugeben, daß man Gehäge oder Zäune ändere, noch weniger neue und ungewöhnliche Strasse und Wege durch dieselbe fürnehme; Insonderheit aber will einem Hofmeister gebühren, daß er guten Verstand und Wissenschafft von allerley Werckzeug, Hausrath, Schiff und Geschirre habe, auch selbiges im Nothfall verbessern und selbsten zimmern und schnitzen könne, damit man nicht stracks mit allen Kleinigkeiten zum Wagner, oder zum Schmidt lauffen müsse, sondern selbsten, in Ermangelung eines rechtschaffenen Schirrmeisters dessen Stelle vertreten, und dessen Arbeit versehen könne. (Siehe Schirrmeister.) Er soll alle ihm anvertrauete Inventarien-Stücken an Schiff und Geschirre, sie haben Nahmen wie sie wollen, in guter Ordnung halten, auf dasjenige aber, was denen Knechten zum Inventario gegeben worden, zugleich fleißig Achtung haben, und was davon schadhafft wird, oder gar zu Grunde gehet, ohngesäumet dem Verwalter oder der Herrschafft anzeigen, und dergleichen wieder anschaffen. Er soll auch von allerhand Werckzeug und Geschirre, als Sägen, Aexten, Beilen, Radehacken, Spitzhacken, Schüppen, Spaten, Mist-Gabeln, Wagen-Leisten, Schwingen, Egezincken, Pflug-Rädern ꝛc. Zügeln, Seiten-Blättern, Strängen ꝛc. in seinem Inventario vorräthig haben, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzet oder verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, er flugs ein anderes an dessselben stat habe, und das Gesinde, oder ein anderer Arbeiter nicht verhindert, noch den Nachbarn mit dem Entlehnen und Borgen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Ferner soll er auch seine Geschäffte und Arbeit also anstellen, damit man nicht ein Ding zwey- und mehrmahls thun müsse, mithin Zeit und Arbeit vergeblich zugebracht, und noch darzu unnöthiger Kosten verursachet werde. Wie nun dem Hofmeister, allezeit ein wachsames Auge auf seine Kinder, Gesinde und Tagelöhner zu haben gebühret, also soll er auch sein Vieh fleißig in obacht nehmen, solches mit der Arbeit nicht übertreiben noch admitten lassen; nicht allein dasselbe in den Ställen, sondern auch wenn es von der Arbeit oder von der Weide kommet, fleißig besuchen, besichtigen, und eigentlich beschauen, ob nicht etwan eine Kranckheit, Schwachheit, oder ander Gebrechen an ihnen zu mercken: Denn es trägt sich gar bald zu, daß sie frisch und gesund an die Arbeit oder auf die Weide ausgehen, auf den Abend aber unlustig und kranck wieder anheim kommen; dahero nöthig er von allerley Artzney-Mitteln gute Wissenschafft haben, und da sich etwan ein Stück Vieh gestossen, einen Mistritt gethan, hinckend worden, oder sonsten aufgestossen, denselben im Nothfall Rath zu schaffen wisse, worzu in gegenwärtigem Buch bey der Beschreibung einer und der andern Kranckheit, ja bey Erklärung der Natur, Eigenschafft und Gebrechen eines ieden Stückes verschiedene Anweisung und guter Unterricht gegeben wird. Denen Feldern und Wiesen hat er, nachdem sie es bedürfftig sind, mit der bequemthigten Düngung zu helffen, und sie sonsten zu verbessern, allen Schaden aber davon abzuwenden soll er geflissen seyn. Mit seinen Knechten und Mägden muß er gleicher Speise und gleiches Trancks, und dasselbe an einem Tische geniessen, sie auch, so viel immer möglich, mit guten Worten unterrichten und anweisen, nicht über sie fluchen und poltern, noch sich seiner Gewalt misbrauchen, sondern gedencken, daß er selbst ein Diener, und von allem, was er thue, GOtt und seiner Herrschafft Rechenschafft zu geben schuldig sey. Was man wan noch eines Hof-Meisters oder Meyers, mal eines solchen, der unmittelbar unter seiner Herrschafft stehet, und die völlige Verwaltung eines Land-Gutes oder Vorwercks hat, (Beruf und Amt beym Einführen, Dreschen und Verwahrung des Getraides, bey Beobachtung der Fischereyen und in andern Stücken seyn möchte, kan oben bey dem Wort Haushalter bey mehrern nachgesehen, und das nöthige daraus abgenommen werden.

Hof-Meisterin, Meyerin, Hof-Meyerin, Käse-Mutter, ist das Haupt der Mägde auf einem Land-Gute, Meyerey oder Vorwerck, worauf in einer Haushaltung sehr viel gelegen ist: Denn gleichwie die Knechte eines ernsthafften, getreuen und verständigen Meyers oder Hof-Meisters, der sie täglich zur Arbeit anweise und dabey im Zaum halte, bedürffen; also haben auch die Mägde, absonderlich bey weitläufftigen Haushaltungen, einer verständigen, beherhafften und ernstlichen Haus-Mutter oder Hof-Meisterin zum höchsten benöthiget, welche eigentlich auf der Mägde Thun und Lassen genaue Obsicht haben, und dieselbe täglich zur gebührenden Hand-Arbeit antreiben soll und muß. Diese Hof-Meisterin soll nun zuforderst GOtt fürchten, und denn ihrem Manne in allen billigen Dingen gehorsam seyn; sich hiernächst eines frommen, erbarn und tugendhafften Lebens und Wandels befleißigen; räthlich, thätlich, sparsam,

parsam, sorgfältig, emsig, sittsam, friedlich und erträglich erweisen, nicht viel ausschweiffen, der unnöthig herum lauffen, sondern das ihrige fleißig abwarten und Schnecken-Art an sich haben, das ist, entweder fleißig daheim- und in dem ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit sich tragen. Sie soll gegen ihre Kinder und Gesinde nicht zu fromm oder gelind, auch nicht allzuraſch und bös seyn, aber doch nach Gestalt der Sachen, gütig und freundlich, hingegen auch, wo es vonnöthen, sich scharff und ernsthafftig zu erzeigen wissen, doch daß sie nicht hader- und zanck-süchtig, murrisch, stutzig, eigensinnig, noch geschwätzig und waschhafftig, vielweniger träge, faul und untreu sey. Im Hof, Ställen, Keller, Küchen, Stuben, Kammern und Böden, soll sie alles ordentlich, rein und nette halten; desgleichen allen Hausrath, und was man sonsten vor Gezeug täglich gebrauchet und vonnöthen hat, an seinen gehörigen Ort und gewisse Stelle zu ordnen wissen, damit man ein iedes, so man es bedarff, finden und an der Hand haben könne, und sie es auch selbst zu reichen, und zu weisen wisse. Ihre Kinder soll sie zuförderst zum Gebet, und dann zur Arbeit antreiben, überhaupt aber dieselben in guter Zucht halten, und ihnen nichts unerbares oder lästerliches, weder in Worten noch Wercken gestatten, dahero ihnen in aller Zucht und Schamhafftigkeit, mit einem gutem Exempel vorleuchten. Alles ihr Haus-Gesinde soll sie, mit Zuthun ihres Mannes, unter einander einig erhalten, und ja nicht gedulten, daß sich dieselben mit einander zancken und beissen, noch Neid und Haß gegen einander tragen, hingegen aber auch sich nicht gemeine machen, dahero muß sie ihren Mägden bisweilen zu Nachts nachschleichen, die Kammern visitiren, und sehen, ob sich nicht etwan eine verirret, oder einen ungleichen Schlaf-Gesellen bekommen habe. Sie soll fleißige Aufsicht haben, daß die Mägde ihre Feld- Garten- und Haus-Arbeiten recht verrichten; daß sie nichts verschleppen und verunrauen, daß dem Vieh sein Recht geschehe, und dasselbe fleißig gewartet und gefüttert werde, daß die Mägde in den Ställen, und wo sonsten Heu und Stroh sich befindet, mit dem Licht behutsam umgehen, und lieber allewege selbsten dabey zugegen, und möglichsten Fleisses dafür seyn, daß nichts verwahrloset, und sonsten zerbrochen und verderbet werde. Sie soll demnach des Morgens am ersten auf seyn, und des Nachts zuletzt schlaffen gehen, die Arbeit zum ersten angreiffen, und am letzten davon weichen; das Feuer zu Nacht selbst bewahren, oder wenigstens, ehe sie zu Bette gehet, darzu sehen; die Hausthüren und andere verwahrliche Sachen fleißig besichtigen, ob iedes an seinem Orte recht verwahret und verschlossen sey. Ferner will der Hofmeisterin obliegen und gebühren, daß sie allezeit selbst bey dem Küh-Melcken sey, Milch und Rahm oder Sahne fleißig bewahre und verschliesse, reine Geschirr halte, gute Butter und Käse mache, und ohne Vorbewust und Geheiß der Herrschafft oder des Verwalters im geringsten nichts hinweg gebe, noch davon entfremden lasse. Sie soll zum öfftern beym Grasen, iederzeit aber bey der Weitzen-Schreppe selbst zugegen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebührlich Gras eintragen, sondern auch im Weitzen nicht zu tieff und also zu Schaden geschrepffet werde. Sie soll nebst dem alten Vieh auch sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Ziegen und dergleichen, damit was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgesetzet, das untüchtige aber der Herrschafft in die Küche gelieffert oder verkauffet werde. Es soll sich auch die Hofmeisterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänse, Enten, Hüner, Trut-Hüner, Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen seyn lassen, daß nicht mehr Futter in sie gestecket werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer wohl verwahren und zu rath halten, und solche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbsten verpacht) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliessern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder eingehet, fleißig zehlen, damit sie, wenn etwas verlohren, dessen bald innen werde, und darnach suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es durch die Raub-Vögel entführet, oder sonsten gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin oder Hofmeisterin, benebenst einer oder zwey Mägden (nachdem nemlich des Gesindes viel ist) das Backen mit verstehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß nichts veruntreuet, oder muthwilliger weise umgebracht werde. Hingegen soll sie auch, wenn ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich ist, die Speisung des Gesindes verpachtet wäre, dem Gesinde an ihrer ordentlichen Zugehörung nichts abbrechen, und solches dadurch zu Widerwillen, Trägheit und allerley Untreu und Partiterey veranlassen. Was an dem der Hofmeisterin, bey ihrem Anzug übergebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Geschirr, wie auch an Milch-Aschen, Milch-Töpfen, Krügen und Schüsseln, Milch- und Butter-Fassen, Milch-Ständern, Melck-Gelten, Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Mist-Haaken, Mist-Gabeln, Harcken oder Rechen, Spreu-Trag- und andern Körben, Kesseln, Schlüsseln und andern mehr (worüber sie sowohl als die Herrschafft ein ordentliches Inventarium haben solle) muthwilliger Weise verwahrloset, zerbrochen oder verlohren worden, solches soll sie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu ersetzen schuldig und gehalten seyn; sie bleibet aber mit der Wieder-Erstattung desjenigen billig verschonet, was sich abgenutzet, oder wider ihren Willen, und dessen ihr keine Schuld beygemessen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich ist auch einer verständigen Hofmeisterin oder Meyerin sehr nützlich und wohl anständig, wenn sie sich auf die Vieh-Artzney wohl verstehet, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Geflügel

flügel hülflichen Rath und Mittel verschaffen möge. Hat sie über dieses noch eine bewährte Erfahrenheit in der Haus-Artzney, und weiß denen Ihrigen und andern, wo ihnen einige Kranckheit zustösset, oder sonst ein Unfall begegnet, zu rathen und zu helffen, so ist es um so viel desto besser. Summa eine Hofmeisterin, Meyerin, Haus- oder Käse-Mutter, soll der Eigenthums-Frauen Stat und Stelle, sowohl in dem Vieh-Hof als in Küchen und Kellern, auch unter denen Mägden vertreten, früh und spat fleißig auf das Gesinde und Vieh sehen, in allen Dingen möglichst Nutzen und Frommen schaffen, und solche befördern, Schaden und Verlust aber treulichst abwenden helffen.

Hofraithe, wird auf einem wohl angebauten Herren-Hof der Raum genennet, darauf alle diejenigen Gebäude mit ihren zugehörigen Theilen, welche zu einer vollständigen Land-Wirtschafft vornemlich nöthig, dergleichen die Hofmeisteren, Scheuren, Ställe, Schuppen, Back- und Brenn-Häuser u. s. f. nicht nur in guter Ordnung disponiret zu finden, sondern es muß auch ein iedes derselben insbesondere nach der Absicht seines Gebrauchs in einer bequemen Lage anzutreffen seyn. Diesemnach gehören zunechst der Hofmeisteren die Küh- und Pferde-Ställe; die Scheuren sollen dargegen vom Herrn-Hause so weit als nur möglich entfernet, und die Einfahrt des Hofes in Gegentheil, nahe gelegen seyn; Schweine-Ställe erfordern wegen ihres übeln Geruchs einen abgesonderten Ort, und um der vielen Gauche willen, einen starcken Abzug u. s. f. Ein mehrers hiervon kan bey dem Furtenbach, Böcklern, *Florino*, und in L. C. Sturms vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen nachgeschlagen werden.

Hof-Speise, siehe Mus-Theil.

Hohe Jagd, suche Jagd.

Hohe Netze, sind eine also genannte Art Vogel-Netze, welche auf Schnepffen, Rebhüner und andere grosse Vögel gebrauchet werden, und vierzig bis funffzig Ellen lang, und zwölff, funffzehen und mehr Ellen hoch gestricket sind; Man pflegt sie am Strick-Stock weiter, als das Hüner- und Wachtel-Geleiter zu stricken, und an eine lange Leine mit beinernen Ringen anzuhängen, daß man sie leichtlich zusammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß sich etwan Rebhüner aufhalten, oder wo sie weiden, muß man zwey oder drey Morgen und Abende darauf spendiren, und sie verhören, um welche Zeit sie sich frühe von der Weid, und um welche sie sich Abends wieder auf die Weide begeben, das ist, ihren Fall und Wieder-Fall, den sie natürlicher Weise, unaufgetrieben und ungesprenget für sich nehmen, wohl auskundschafften und beobachten; wenn man dieses weiß, wird dieses hohe oder Hoch-Netze, entweder im freyen Feld an hohe starcke Stangen, oder wenn es die Gelegenheit giebt, auf Bäume also angebunden und der Fall erwartet. Kommt nun ein gantzes Volck Rebhüner nahe bey einander geflogen, in Meinung auf ihre Weide sich zu begeben, und prellen in das darzwischen gestellte Hoch-Netze an, so fallen sie mit einander in den untern Busen des Netzes hinab, da sie denn ausgenommen, und das Netze wieder gestellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meistentheils alle dareig, doch begiebt sichs bisweilen, daß etliche davon auskommen: Drum muß der Weydemann sehr nahe dabey selb ander oder selb dritte verborgen liegen, damit er geschwind zugreiffen, und die gefangenen Hüner, ehe sie sich wieder losmachen, heraus nehmen kan. Es muß aber dieses allein in dunckler Demmerung der Tag- und Nacht Scheidung geschehen, sonst wird nichts in die Netze fallen. Mit diesen Netzen werden auch die Schnepffen, wenn sie vom Holtz auf die Weide, oder von der Weide wieder ins Holtz fallen, öfters bekommen.

Hohe Tücher, siehe Tücher.

Hoher-Ofen, ist ein Ofen auf Schmeltz- und Hütten- sonderlich aber bey Eisen-Bergwercken und Hämmern. Kommt wohl auf 200 bis 300 Rthlr zu stehen, wenn er von neuen und standhafftig soll erbauet werden. Doch hiervon sind die Bergwercks-Lexica und Bücher, sonderlich Löhneisen, Rößler und Ercker nachzusehen.

Hohl-Beere, suche Himbeere.

Hohlnädeln, heisset bey den Nähderinnen eine gewisse Art von kleiner löchricher Nähd, nemlich in einem weissen Tuche, es sey Nesseltuch, Caton oder Leinwand, vermöge eines Stepp-Stiches allezeit über zwey oder drey Fäden in einer langen und gleichen Faden-rechten Linie gestochen wird. Zu diesem Ende pflegt die Nähderinn, nachdem die Löchlein klein oder groß werden sollen, einen oder zwey Fäden auszuziehen.

Hohl-Taube, ist eine Art wilder Tauben welche viel kleiner als die gemeine Haus-Tauben, von Farbe aber schwärtzlich blau sind. Sie haben rauhe und rothe Füsse, auch einen rothlichten Schnabel, der um die Nasen-Löcher etwas Purpur-Farb ist; der Hals hat vornen und an den Neben-Seiten eines theils Purpur farbne, andern theils grünlichte Federn, welche schön glänzen, je nachdem dieselbe auf die Seiten gegen den Tag gehalten werden, hinten am Hals aber blicket etwas Purpur-farbnes hervor. Die vier längsten Schwing-Federn sind schwartz mit etwas roth vermischt, die kleinsten sind Aschen-Farb, wie auch die mittelsten, welche aber zu äusserst schwartz, und die letzten Federn am den Rücken zu licht-roth aussehen; sie bewegen geschwinder, als die Ringel-Tauben, und nisten wie die Spechte, allezeit in die hohlen Bäume, allwo sie ihre Junge, aber niemahls mehr als zwey und gemeiniglich Taubert und Täubin ausbringen. Es ist ihnen mit Garnen nicht anders beyzukommen, als auf denen in Holtzern befindlichen Plätzen bey denen Tränckten, welche man hierzu bereitet, da sie in einer Hütten, und auf dem Herde, gerücket werden können.

Hohl-Wurtz, siehe Erdrauch.

Hoke, suche Ramme.

Holder

Holder, siehe Hollunder.

Holippen, sind ein gewisses dünnes zusammen gerolltes Gebackens, welches von Milch, Zucker, oder auch ohne Zimmet und ohne Zucker in einem eisern Instrument, das Holippen-Eisen genannt, (welches man, gleich einer Zange aufmachen und zudrücken kan) gebacken und verfertiget wird, und zwar folgender Gestalt: Man rühret in ein halb Nössel gute Milch ein paar Löffel voll Mehl, schläget vier Eyer daran, und quirlt es gantz klar, und schüttet alsdenn um sechs Pfennige gestossenen Zimmet, und drey Loth Zucker darunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet auf einem Forgir-Loch mit hartem Holtze Feuer an, leget das Eisen darüber, darauf die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander, und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so giesset man einen Eßlöffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drucket solches zusammen, und leget es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlicht werde. Hernach machet man das Eisen auf, und wickelt das gebackene Blätlein auf selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebackene auf eine Schüssel, und verfertiget derer so viel, als man nöthig hat. Wenn man sie ohne Zimmet und Zucker haben will, lässet man diese zwey Stücken nur davon. Sollten etwa die Holippen nicht mürbe genug seyn, so lässet man unter die Klare einen halben Eß-Loffel voll geschmeltzte Butter lauffen, und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holländisch Bändgen, ist ein weiß gantz schmal und dicht gewebtes gemustert Streiffein, womit das Frauen-Volck alles dasjenige, welches sie nicht gerne nehen, steppen oder hohlnädeln wollen, z. E. die Bündgen an den Hemden, Schürtzen u. s. f. etliche mahl zu besetzen pfleget. Es wird dergleichen Stückweise verkauffet.

Hollauch, siehe Lauch.

Hollen-Zopff, ist eine Art Mooses, welches mehrentheils in denen Wasser Röhren gefunden wird, und unten einen Satz oder Wurtzel hat, woraus lange und dünne Fäserlein schiessen, die wie ein Haar-Zopff aussehen, daher er auch diesen Nahmen mag bekommen haben.

Holli, ist ein Americanischer harzigter Baum-Safft, so das Hertz und den Magen stärcket.

Hollunder, Holder, Holler, an einigen Orten auch Flieder oder Flitter genannt, gehöret zwar unter das Busch-Holtz, wächset aber auch öffters so dick und hoch, als ein mittelmäßiger Baum. Der Stamm hat eine rauhe Rinde, viel Holtz und wenig Marck, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachsen, eine glatte graue Rinde, wenig Holtz und viel weisses Marck haben. Unter der obern grauen Rinde sind noch zwey dünne Schaalen, davon die erste grün, die andere aber sogleich auf dem Holtze sitzet, gelb ist. Die grüne wird in vielen Leibes-Zufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etliche mahl nach einander übergeleget wird, benimt sie die Hitze der so genannten Rose oder des Rothlauffs; wenn man sie stösset, den Safft davon ausdruckt, und in Wein oder Molcken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und saltzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünffe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley giftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüthen bestehen aus kleinen weissen u. starckriechenden Rösgen, welche auf einem grossen zwieselichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwartz, inwendig aber mit einem dunckel-rothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt so wohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öfftern in denen Höltzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit, sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Bogen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Bolzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fässern, Hand-Ruthen zu Dresch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein, so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder-Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Essig und Oel angemacht, stat eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reiniget, und gelinde purgieret; gleiche Wirckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knöpfflein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Essig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abpflücket, und den Essig damit wohlgeschmackt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüt-Kronen in die Qvarck-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teich ziehet, und aus Schmaltz oder Butter backet, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch aller-

allerley gute Haus-Artzneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von diesem Strauch im Augusto oder September reiff sind, pflegen gute Haus-Wirtinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibicken-Mus genennet wird, daraus zu sieden; und solche ist der Bauren und armer Leute Theriack und beste Artzney wider den Gifft und allerley Kranckheiten, beydes bey Menschen und Vieh, mit trefflichen Nutzen zu gebrauchen; sie ist ein gutes Schweiß-treibendes Mittel, und äusserlich zur Kühlung und Linderung der Hitze sehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Safft, mit Roggen-Mehl zu einem Teig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derselbe zum zweyten und dritten mahl mit solchem Safft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein besonderes Mittel wider die Rose oder das Rothlauff gerühmt, wenn ein Quentlein davon mit so viel Muscaten-Oel eingenommen wird. Wie dieser Hollunder blühet, halten die Wintzer, oder Weinhäcker dafür, daß auch der Wein also folgen werde; welches die Erfahrung fast allezeit bestätiget. Von diesem so genannten schwartzen oder gemeinen Hollunder unterscheidet sich der

Rothe Hollunder, sonst auch Wald-Holder, Berg-Holder, Trauben- oder Hirsch-Holder genannt, welcher in gebirgigen Wildnissen, in denen Tannen-Höltzern, sonderlich aber im Schwartz-Wald, in denen Stein-Brüchen bey Nürnberg, und in denen Meißnischen Gebirgen mit einer solchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder hervor wächset. Der Stamm ist etwas dicker, und nebst den Knospen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber sind sie fast einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber ist ein mercklicher Unterscheid, daß sie nicht Dolden- oder Kronen-weise, sondern traublicht, die Blüte weißgelb, und die Beere, wenn sie reiff sind, gantz lichtroth in Gestalt einer Wein-Traube beysammen stehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und sind die Kerne, deren iederzeit zwey in einer Beere sind, in der Rothen-Ruhr sonderlich heilsamlich zu gebrauchen. Die Hasel-Hüner und andere Wald-Vögel suchen ihre Nahrung so wohl an diesen rothen, als an denen schwartzen Hollunder-Beeren. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch sind, werden von denen Hirschen sehr gesucht und gefressen, daher auch der Nahme Hirsch-Holder rühret. Wohin dieser Strauch aus dem Walde versetzet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret sich selbsten gar leicht von der Brut. Der

Hollunder mit ausgeschnittenen Blättern, wird in denen Gärten gehäget, und ist mit Zweigen, Blumen und schwartzen Beeren dem gemeinen Hollunder nicht ungleich; Die Blätter aber sind gantz anders gestaltet, tieff, ungleich und seltsam ausgeschnitten. Dieser wird gleichfalls von der Wurtzel-Brut vermehret. Der

Hollunder- oder Holder-Rosen-Baum, Rosen-Holder, Schnee-Ballen, Wasser-Flieder, Bach-Holder, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch steiget, doch kan er auch durch fleißiges Beschneiden der Aeste zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschen-Farb und eines widerlichen Geruch, des Holtzes ist wenig daran, aber viel weisses Marck darinnen. Die Blätter sind gespaltet und zerkerbt, wie die Wein-Blätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen sind weiß, auch zuweilen licht Schwefel-gelb und dergestalt kugel-rund zusammen gesetzet, daß es von ferne scheinet, als ob der Strauch mit lauter Schnee-Ballen behangen wäre, welches ihnen auch diesen Nahmen beygeleget hat. Sie kommen zu Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlassen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fort-Pflantzung durch die Wurtzel-Brut vorgenommen werden muß, und können, wenn man vergewissert ist, daß die jungen Schößlinge in das Neben-Erdreich mit Wurtzeln eingeschlagen haben, dieselben alsdenn und zwar im Herbste von dem Stamme abgelediget werden. Dieser Strauch liebet feuchte und schattigte Oerter, und pflegt man ihn gerne an die Winckel der Gärten zu pflantzen, weil die Blumen, wenn sie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erste aufgehende Blüte zeitig wegbricht, pfleget er hernach im Herbst noch einmahl zu blühen. Nicht weniger ist man ihm aller vier oder fünff Jahre im Herbst die alten Schosse abschneidet, und den Winter darauf mit Tannen-Reisig zudecket, so blühet er auch desto lieber. Der

Spanische Flieder oder Hollunder, ist zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weisse ist mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der iedoch zu keiner sonderlichen Höhe gelanget, sondern niedrig bleibet. Das Holtz ist weich und voller Marck, die Aeste und Zweige schwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Aederlein durchzogen, am Umkreis zerkerbt, und dem Laube des Birn-Baums nicht ungleich, stehen paarweis, und sind eines scharffen, doch dabey angenehmlichen Geschmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht beysammen stehen, sind vierblätterig, weiß, und eines starcken Geruchs. Mit diesem Gewächse können gantze Gänge und Geländer ausgesetzet, und dasselbe sowohl durch die Wurtzel-Schößling, als durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet werden; hierzu giebt der Herbst die beste Zeit, denn was im Frühling also eingesetzet wird, deme muß bey dürrer Zeit mit Begiessen geholffen werden. Der

Blaue Spanische, oder auch von einigen sogenannte Türckische Hollunder, ist härter als Holtz als der weisse, wächset höher, und kan durch der Gärtner Fleiß zu einem förmlichen Baum gezogen werden. Die Blätter sind glatt und zerkerbt, Hertz-förmig, wie die Blätter des schwartzen Pappel-Baums, und also von jenem sehr unterschieden, stehen iedoch auch paarweis beysammen. An denen Gipffeln wachsen schöne blaue mit etwas braun vermischte Blumen in grosser Menge, traublicht an einander hangend.

Es

er treibet viel Wurtzel-Schößlinge zu sei-
er Vermehrung, wobey eben dasjenige, was
ben bey der weissen Gattung gedacht wor-
en, beobachtet werden muß. Wenn er an-
eschlagen, muß man hernach jährlich denen
on der Wurtzel ausschlagenden Schößlingen
ehren, und dieselbe im Herbst oder zu Ende
es Winters ab- und hinweg schneiden, da-
it sie dem Garten kein unförmliches Anse-
en machen.

Hollunder-Schwamm, ist ein Schwamm,
n Gestalt eines Menschen-Ohrs, heißt auch
Johannis-Ohr, welcher sich zuweilen an dem
Stamm der alten Hollunder-Bäume ansetzt,
nd ehe er abgebrochen wird, schwärtzlich,
ünn und weich ist, nach diesem aber hart
ird, und eine trocknende und zusammenzie-
ende Kraft hat. Er wird daher zu den Hals-
eschwüren in die Gurgel-Wasser gebraucht,
nd benimmt, wenn er in Fenchel-Wegerich-
der Rosen-Wasser eingeweicht, über rothe
itzige Augen geleget wird, die Schmertzen
nd Entzündung derselben. Etliche wollen
uch diese Schwämme gepülvert eingenom-
en, als ein bewährtes Mittel wider die Was-
er-Sucht befunden haben.

Holm, siehe Hulben.

Holtz, ist das Haupt-Wesen eines Bau-
nes, seiner Aeste und Wurtzeln, so mit der
ünnen Schale oder Bast der äussern Rinde
edecket und umgeben ist. Sein Wesen be-
ehet aus unzähligen Zäserlein oder schwa-
hen Röhrgen, welche zum Theil nach der
ánge, zum Theil nach der Qvere in einan-
er gewebet, so daß derer ein iedes Jahr zu-
echst an dem Kern in die Rundung herum
mmer neuere entstehen, welches eben die
Jahre genennet werden, davon unter die-
em Wort ein mehrers zu finden. Das Holtz
ird hauptsächlich unterschieden in Laub-
nd Tangel-Holtz, welches letztere auch
Hartz-Holtz und Schwartz-Holtz genen-
et wird. Das Laub-Holtz begreifft alles,
as Blätter hat, welche im Herbst verwel-
en und abfallen, also, daß solche Bäume
en Winter durch ihrer natürlichen Zierde
ntblösset, und traurig stehen; dagegen aber
ald im Frühling junge Knospen gewinnen,
nmuthig ausschlagen, grünen und blühen,
uch endlich zum Theil ihren Saamen und
rüchte bringen. Das Tangel-Hartz- oder
chwartze Holtz hat zwar keine Blätter, aber
n deren stat die schönen grünen Nadeln,
nd ist allezeit grün: Darunter gehören der
Tannen-Baum, die Fichte, Föhre und Kie-
er- oder Kiehn-Föhre, der Lerchen-Baum,
Wachholder- und Tax-Baum. Ferner wird
as Holtz unterschieden in hartes und wei-
hes Holtz. Zu dem harten Holtz werden ge-
echnet der Ahorn-Baum, Arlsbeer-Baum,
pffel-Baum, Bircken-Baum, Birn-Baum,
Buch-Baum, Cornel-Baum, Ebereschen-
der Ebrischbeer-Baum, die Eiche, die Erle
der Eller, der Eschen-Baum, Fliegen- oder
Ilmen-Baum, Leim-Baum, Lerchen-
Baum, Masselern- oder Anerlen-Baum,
Nuß-Baum, Pflaum-Baum, Rüster- oder
Ulmen-Baum, Tax-Baum und Wachholder-
beer-Baum. Zu dem weichen Holtz gehö-
ren das Aspene, Fichtene, Föhrene und Kie-
ferne, Häselne, (wiewohl dieses Holtz mit
unter das Busch-Holtz gerechnet wird) das
Kirsch-Bäumene, Lindene, Pappel-Bäu-
mene, Tännene und alle Arten des Weiden-
Holtzes. Es wird auch ein Unterscheid ge-
macht unter Stamm- und Busch-Holtz.
Das Stamm-Holtz ist dasjenige, welches in
langen Stämmen und Wipfeln wächset, oder
doch so zu wachsen gezogen wird, und ist, wie ge-
dacht, entweder weiches oder hartes Stamm-
Holtz. Das Busch-Holtz begreifft allerley
Arten Dornen, als Creutz-Dorn, Kratz-
und Brombeer-Strauch, Hage- oder Wilder-
Rosen-Dorn, Schwartz-Dorn und Weiß-
Dorn, ferner den Drosselbeer-Strauch, Hah-
nehüfften- (Hahnehütgen, Anis-Zweck- oder
Spindel-Baum) Holtz, Haseln-Hertern-
Hollunder-, Faul-Baum, (Scherpen- oder
Wiede-Baum) Schießbeer-Strauch, Rhein-
Weiden, (Ligusticum) Saal-Weiden und
verschiedene andere Sorten von Weiden,
und ist ebenfalls bald weiches bald hartes
Busch-Holtz. Hiernächst wird auch das Holtz
unterschieden in Ober-Holtz, welches auch
Stamm-Holtz genennet wird, und in Un-
ter-Holtz, so auch Schlag- oder lebendi-
ges Holtz genennet wird. Wobey zu mer-
ken, daß dieser Unterschied bloß von dem
Laub-Holtz zu verstehen sey: Denn ob wohl
unter solchem Holtze bisweilen eine Tanne,
Fichte oder Kiefer entweder von sich selber
oder von eingesprengtem Saamen mit auf-
wächset, so wird doch hier mehr auf das
Laub-Holtz gesehen. Ober-Holtz heisset das,
so hoch und zu Haupt-Stämmen erwachsen
und gezogen wird, und bestehet in allerhand
Bau- Bret- Böttger- und Obst-Bäumen, als
in Eichen, Buchen, Castanien, wilden Apf-
fel- Birn- und Kirsch-Bäumen, Ebereschen-
Bäumen, Ahornen, Aspen, Bircken, Eschen,
Rüstern ꝛc. in Summa, in lauter guten
Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen,
bis vierzig, funffzig, achzig, hundert und
mehr Jahren gezogen werden. Unter-Holtz,
Schlag-Holtz oder lebendiges Holtz, heis-
set dasjenige, welches unter dem Ober-Holtz
jung abgehauen wird, und, nachdem es aus
den stehend-bleibenden Stöcken Sommer-
Latten getrieben, und allezeit acht, zehen,
zwölff, sechzehen, auch, nachdem es aus lang-
sam wachsenden Holtze bestehet, wohl zwan-
zig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgesto-
cket wird. Zu solchem sind insonderheit dien-
lich, die Eiche, Rüster, Masselern, Buche,
Bircke, Erle, der Ahorn-Eschen-Fliegen-
wild Obst- und Castanien-Baum, wo dieser
die Art hat, ingleichen die Drossel- oder
Kolck-Beere, Faul- oder Wiedebaum, Schieß-
beer-Sträucher, die Haselnuß-Stauden,
und wo nasser Boden vorhanden, die Aspe,
Erle, Pappelbaum und Weide. Endlich
wird noch das Holtz, seinem verschiedenen

Ge-

Gebrauch nach, unterschieden in Bau-Holtz, Nutz- und Schirr- oder Geschirr-Holtz, und in Brenn-Holtz. Ja es wäre zu wünschen, daß man hier zu Lande auch die dritte Art von Holtz, nemlich Farbe-Holtz hinzu thun könte, dazu z. E. der Färber-Baum gehöret. Allein unser Farbe-Holtz ist meist ausländisch Holtz. So viel also das Bau-Holtz betrifft, so wird solches wiederum nach seiner Anwendung unterschieden in Zimmer-Holtz, so zu Schwellen, Mauer-Lakten, Saum-Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Säulen und Balcken dienet, nachdem es halbe oder gantze Zimmer sind. Sparr-Holtz, so da pfleget eingetheilet zu werden in Ziegel-Sparren, Mittel Sparren und Stroh-Sparren, welches Sparren, Bänder, Riegel, Aufschieblinge und dergleichen giebet; und dieses heissen insgemein Bau-Stämme. Hiernächst hat man Schindel-Stämme, Blöcher- und Bret-Stämme oder Bohlen-Holtz, aus welchem allerley Bohlen, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden; inaleichen das Nutz-Holtz, Schirr- oder Geschirr-Holtz betreffend, von diesen beyden ist seines Orts bereits weitläuftig Erwehnung geschehen, so daß hier nur noch von den letzten ausführlich zu handeln.

Das

Brenn-Holtz aber ist endlich dasjenige, so zur Feurung gebraucht wird. Hierzu dienet zwar durchgehends alles Holtz, aber zu gewissen Absehen und Gebrauch immer eines besser als das andere. Vornemlich wird das Birckene, Erlene, allermeist aber das Weißbüchene vor das beste gehalten, weil sie nicht alleine wohl brennen und starck hitzen, sondern auch im Feuer lang-daurende Kohlen halten. Das Linden- und andere weiche Holtzer geben zwar auch eine ziemliche Hitze im Feuer, halten aber gar keine Kohlen. Zum Maltz-Darren, inaleichen zum Schmauch-Feuer in denen Ziegel-Oefen wird insonderheit das Eichen-Holtz, zum Brauen und Backen, inaleichen zum Ziegel-Brennen, das Tannen-Fichten-Kiehnfohren- und Aspen-Holtz vor das beste achalten. Sonst wird das Brenn-Holtz nächst den Schleussen-Stämmen und Holtze abgetheilet in Kloben-Holtz, welches in grossen Scheiten in Hauffen aufgesetzet wird; in Claffter-Holtz, das in kleinern Scheiten (so entweder Kern-Scheite, die von dem Stamm und grossen Zweigen (Aesten) oder Stock Scheite, die von dem ausgerotteten Stock und grossen Wurtzeln gemacht sind) nach Claffter aufgesetzt und vermessen wird; in Schock-Holtz, welches gemeiniglich von denen Aesten der gefällten Bäume gemacht, und Schockweise verkaufft wird; wiewohl man auch einiger Orten das in Wellen gebundene Reiß-Holtz, Schockweise verkauffet, und also nennet; in Reiß-Wellen- oder Bund-Holtz, welches von Schlag- oder Unter-Holtz gehackt und aufgemacht wird; und in Lese-Holtz, welches denen Holtzhackern und andern armen Leuten von dürren Zweigen und Stöcken, Spä[n]e ꝛc. so aber nach einer gewissen Ordnung g[e]schehen muß, (s. Lese-Holtz,) aufzulesen [e]laubet wird; sie dörffen aber dabey w[e]Art noch Beile führen, damit sie nichts v[on] grünen Holtze abhauen. Von dem sogenan[n]ten Flöß-Holtz ist an seinem Ort gehand[e]worden. Das Brenn-Holtz, so viel m[an] bey einer Haushaltung das gantze Jahr h[in]durch an Claffter-Scheiten und Busch-Hol[z]e nöthig hat, soll ein guter und vorsichtig[er] Hauswirt, nach geendigter Bestellung d[es] Winter-Feldes, im wachsenden Monde fällen, zu rechte hauen, und nach und n[ach] an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden [n]hart gefrohren, einführen, auch ein [n]nachdem er es zum Einheitzen, Brauen, B[a]cken oder Kochen bedarff, spalten und an [s]nen behörigen Ort legen lassen; dabey [a]wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer- [o]Werck- und Schirr-Holtz, Hopffen-St[an]gen, Reiff-Stäbe und dergleichen, ge[-]und zerhacket werde, sondern ein jedes [n]der geschehenen Anweisung besonders g[e]cket, und auch besonders zusammen g[e]und eingeführet werde. Was aber den Ho[l]Einkauf zum Brennen oder Nutzen in d[er] Wirtschafft anbelanget, so lassen sich [an] diesen allen die Regeln ebenfalls leicht [be]greiffen. Ein Hauswirt, der Holtz verkauf[t] fährt damit meist nach der Bestellung [d]Feld-Arbeit zu Marckte. Und da solches [a]so kurtz vor Winters geschicht, so pfleget [es] alsdenn am wohlfeilsten zu seyn. Wen[n] stens ist der Holtz-Kauff alle mahl besser [u]leichter im Sommer und zu dieser Zeit, [a]im Winter, besser bey guten als schlim[m]Wege, besser nach dem Anfang des Win[ters] als mit demselbigen, besser bey leichter [o]sehr harter Kälte. Wer aber noch besser [k]fen will, muß es auf dem Platze und St[a]me kaufen, die Holtz-Märckte beobach[t] dabey aber das Gehalt der Bäume und [d]wohl beurtheilen können, und hiernächst [d]zeitig schlagen und machen lassen, damit [er] trocken Holtz bekomme. Uiberhaupt [m]man kein Holtz zu der Zeit fällen, da [es] Saffte stehet. Bau-Holtz wird am besten [a]Ende des Octobers oder zu Anfang des [D]bruarii; vornemlich im November, D[e]ber und Januar, und zwar bey hellem Wet[ter] wenn es nicht windigt ist, gefället; sonst [s]die Gebäude, so offt windicht Wetter ist, [k]knistern und zu knastern. Man läst es, [w]es möglich, 3 bis 4 Monat liegen, hern[a]aber zu rechte hauen, welches besser [g]als im Walde geschicht, und endlich in S[ä]ten, iedoch aber auch freye Lufft legen [l]Holtz zum Wasser-Bau aber muß grün [u]nicht abgedörret seyn; Das Holtz zu Th[ü]ren und Fenstern soll sehr, und wenigstens [ei]Jahr ausgetrocknet haben: Allermassen [es] sonst noch gar zu sehr schwindet und ein[re]net. Müste man aber ja im Sommer [B]holtz fällen, so giebt man die Regel:

Es

Stamm anfänglich nur halb zu durchsägen, und ihn dabey hin und wieder zu ritzen, ja damit der Safft desto besser heraus fliessen kan, einige Zeit noch so stehen zu lassen, hernach aber erst vollends abzuhauen; endlich aber bey einem Gebäude wenigstens halb grün Holtz, nicht aber dürre Holtz darunter zu nehmen. Allein es ist dieses nur ein Rath in der Noth. Fäulniß, Holtz-Würmer und Wantzen werden sich bey solchen Holtz-Gebäuden viel eher und mehr einstellen, als bey andern, sonderlich wenn es nicht sehr hartzigt ist. Siehe noch mehr unter dem Art. Bau-Holtz, und Baum, in Schirr-Holtz. Das Stamm-Holtz, welches so wohl zum Bau- als Brenn-Holtz genommen wird, soll man auch seinem Alter nach wohl unterscheiden, wenn man wirtschafftlich abholzen will. Denn ein Baum ist 1) ein Laß-Reiß, so bey dem Abtreiben und Gehäuen das erste mahl stehen bleibet; 2) eine Sommerlatte, welche die Zeit über, daß das Gehäue wieder an den Platz kommt, und also ein Gehäue über gestanden; 3) Vorständer, so 2 Gehäue gestanden; 4) ein angehender Baum, welcher 3 bis 4 Gehäue gestanden, oder 30 bis 50 Jahr alt ist; 5) Ober-Baum, das ist ein vollkommen ausgewachsener überständiger Baum, so nach Gelegenheit des Wuchses und der Art des Holtzes 80, 90, 100 Jahr alt ist. Ein Baum aber über 100 Jahr ist ein alter Baum. Gleichwie das Holtz eines von denen unentbehrlichsten Stücken im gemeinen Leben, und in dessen Erhaltung einem Lande, so damit von Gott und der gütigen Natur begabet, unbeschreiblich viel gelegen ist; also ist es auch ein höchst nöthiges Stück der Haushaltung, mit allem Holtze pfleglich umzugehen, das ist, nicht nur das schlagbare Holtz nützlich und sparsam zu gebrauchen, sondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig zu befördern: insonderheit aber die Gehaue ordentlich zu halten; das Holtz nach seiner eigenen oder auch des Bodens unterschiedenen Art, nicht zu zeitig abzuräumen, hingegen aber auch nicht so lange, bis es überständig geworden, oder wieder zu verdorren anfänget, auf dem Stamm zu lassen; vornemlich aber dasjenige, so im Mittelwuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und festen am besten zunimmt, zu schonen; das Unter- oder Schlag-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, auch nicht mehr, wenn es wieder auszuschlagen anfänget, also vom October bis in den Mertz zu hauen. Die rechte Proportion in der Eintheilung eines Holtzes in seine Gehäue zu treffen, ist auch eine grosse Klugheit in der Wirtschafft mit dem Holtze. Uiberhaupt solte man in iedem Walde, auf einmahl zu einem Gehäue wenig schlagen, aber hingegen desto öffterer Holtz fällen. Hiernächst muß das Holtz in sonderliche Gehäue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten Gehaue, und also den ganzen Wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erste Gehäue seinen völligen Wachsthum wieder erreichet hat. Ist nun der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gehäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holtz erfodern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holtz dazu kaufft. Und eben dieses müste er auch in dem Fall thun, wenn er gleich grössere Gehäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 Jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öffters mit Schaden stehen. Man läst sie also nicht leicht als zu Grentz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirtschafft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholtz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holtz. Schwartz Holtz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamen-Bäumen müssen auch feine Ober-Bäume stehen bleiben. Uiberdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von angehenden Bäumen, auch 8 Vorständer und von Laaß-Reissern auch so viel stehen. Was das Busch-Holtz anbelanget, so braucht solches selten über 10-14, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Solte es langsamer wachsen, und es ist Getraide-Land oder Weide nicht schon überflüßig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholtz zu machen, oder, wo ferne schon daran ein Uiberfluß, und das Holtz rar ist, so muß man lieber mit Holtz-Pflantzen und Säen oder Düngen den Holtz-Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holtz anzupflantzen suchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter sey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus diesem Wald und Holtz zu machen, unerachtet dieses nach gewissen Umständen, und wenn es nun schon erwachsen, viel austräglicher als jenes ist. Holtz ist freylich eines von denenjenigen Gütern, welches menschlichem Ansehen nach wohl immer rarer und doch den Menschen zu gar sehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, ie mehr die Menschen in einem Lande zunehmen, und ie mehr Anbau und Nahrungs-Geschäffte entstehen; daher hat man Ursache 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben selbst, wie iezt gedacht, sehr nachhaltig, 2) in seinem Gebrauch nicht verschwenderisch und wollüstig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparen und die Spar-Mittel des Holtzes durch Abschaffung vieler Dinge, dazu Holtz ohne Noth, oder doch überflüßig verthan wird, besser zu dencken. Höltzerne Häuser, Schindeln, viele und unausträgliche Saltz-Siedereyen, Schmeltz- und Hammer- und Glas-Wercke (die nicht viel eintragen, und offt nur aus Curiosität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holtz verbrössen auf denen Feldern, zum Strassenbau, it. die verschwenderischen Ofen

fen und Brenn-Stäte, dabey man die erfundene menagirliche Einrichtung aus Gewohnheit, oder weil man eben einer noch ziemlich reichen Holtz-Gegend nahe, oder gar darinnen wohnet, verachten, sind lauter solche Dinge, die abzuschaffen. Dagegen aber wäre 4) nöthig, die Wälder und Höltzer, so abgetrieben, fein anzubauen, ja auch nicht so lange Stöcke stehen zu lassen, ingleichen den natürlichen Nachwuchs und Anbau zu befördern, oder doch allerhand andere Flächen, wo nicht mit Wäldern, doch mit Holtz, z. E. Strassen, Wege, Ufer, die Gärten, it. mit lebendigen Zäunen zu umpflantzen. Es geschicht die Fortpflantzung des Holtzes durch das Säen, durch die Wurtzeln die zertheilet werden, durchs Einsencken, durch Schnittlinge, durchs Pfropffen, und Versetzen. Carlowiz in sylvicultura, der Herr von Rohr in der Einleitung zur Land-Wirtschafft zeigen es, und die Leipziger Sammlungen im VI, IX, X Stück geben auch verschiedene besondere Anmerckungen davon. Uiber dieses alles solte man auch 5) den Wuchs des Holtzes in Wäldern selbst dadurch befördern, daß man die Hinderniße aus dem Wege räumet. Dazu gehöret also, das geschlagene Holtz zeitig wegzuschaffen; den Boden von Reißig, Spänen, kleinen Gewürtzel, und dergleichen so viel möglich zu reinigen; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine genugsame Höhe, daß es ihm nicht mehr schaden könne, erlanget, betreiben zu lassen, auch die Gräserey darinnen nicht eher, bis die Sichel keinen Schaden mehr thun könne, zu verstatten; den Anflug des Tangel-Holtzes fleißig zu hegen; das Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe, Wein-Pfähle, und andere dergleichen Holtz zu hauen, nicht ohne Unterscheid zuzulassen; Laubstreiffen, Laub- und Waldmist-Sammlen, Moosrechen, Baumschälen, Bast-Wied- und Besem-Reiß-Schneiden, Spieß-Ruthen und Mayen-Bäume abhauen, theils völlig zu verwehren, zum theil aber die aus gewissen Ursachen nöthige Erlaubniß so genau als möglich einzuschräncken, (welches auch also wegen des Aeschern, Kohlenbrennens und Pech-Schabens oder Hartz-Reissens zu beobachten ist) durch die Gehölze und junge Schläge keine neue Strassen und Wege machen zu lassen ꝛc. Endlich muß man auch 6) Fleiß anwenden, solche Materien aufzusuchen, welche dem Holtze in vielen Dingen substituiret werden können. Stein-Brüche, Ziegel-Erde und Lehm-Gruben, Stein-Kohlen, Torff, und dessen Graben gehören hierher. Auf diese Weise möchte man die Nachkommenschafft vor dem Holtz-Mangel bewahren. Dazu gehören aber gute Wald- und Holtz-Ordnungen, so wohl an sich als derselben genaue Beobachtung, angestellte Holtz- und Wald-Visitationes im Lande, und daß man nicht alles dabey auf den gegenwärtigen Privat-Nutzen ankommen, ja die Privat-Leute selbst nicht mit ihrem Holtze nach Belieben schalten und walten lasse.

Holtz, wird auch vor einen gantzen Wald genommen, dahero heissen hohe Hölzer, tieff weit umfangene Wälder, Vor-Hölzer aber die mit dem Holtze und Busche verwachsene Acker- und Wiesen-Ränder, so an den grossen Wald anstossen und angräntzen; Ein Hau- oder Splitter-Holtz, welches zu seiner Zeit abgeräumet, und Häge-Holtz ein Wald, der geschonet wird. Ja in noch engerm Verstande nennet man auch nur ein kleines Theil eines Forst-Reviers, so mit Holtze bewachsen, ein Holtz. Die übrige wirtschafftliche Betrachtung ist im Artickel Holtz und Wald, it. Forst zu suchen. Bey dem Erkauff eines Holtzes oder Waldung hat ein Hausvater nachzufragen, oder, welches am besten und sichersten ist, selbst in Augenschein zu nehmen: ob es ausgödet oder in gebührlichem Stande sey? Ob es einen guten gewächsigen Boden habe? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn- Bau- und Nutz- oder Werck- und Schirr-Holtz sey, so den Drechslern, Tischern, Wagnern, Müllern und dergleichen in Holtz arbeitenden Leuten tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten- und Hopffen-Stangen darinnen gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Buchen zur Schwein-Mast vorhanden, und wie viel deren beyläufig jährlich darin geschlagen werden können, auch was daraus zu lösen? Ob gesunde Weide von Gras und Kräutern darinnen zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu suchen habe? Ob über die Haus-Nothdurfft jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob solches in der Nachbarschafft wohl abgehe? und wie viel es betrage? Ob das Holtz von der Wohnung weit entfernet, oder derselben nah gelegen? Ob der Weg dahin eben oder steinigt und beraigt sey u. s. f. Wie im übrigen ein Holtz pfleglich zu nutzen und sonst gehörig mit selbigem umzugehen ist schon kurtz vorher angeführet zu finden. Will hergegen diese und jene Art zu andern nützlichem Gebrauch vor Vortheil schaffe. Z. E. Man färbet schwartz, grün und gelb von den Rinden und anderen Sachen von Holtz; Lindene Kohlen brauchen die Mahler und Pulvermacher; noch ein anderes hat eine medicinalische Krafft, und was solcher Sachen mehr, dieses ist bereits bey der besonderen Beschreibung eines ieglichen Holtzes mit angeführet worden. Ob es im übrigen vor einen Holtz-Herrn besser sey, das Holtz auf dem Stamme und Acker zu verkauffen, oder solches erst in Wellen und Clafftern machen zu lassen, und alsdenn erst zu verkauffen? Ob es besser Claffter oder Malter zu machen? Was bey Schlagung des Buschholtzes, der Scheidhiebe, Auszeichnung des Nutzholtzes und andern Umständen zu beobachten ꝛc. davon wird hin und wieder an seinem Ort in diesem Lexico Nachricht gegeben. Man kan auch davon des ehemaligen Ober-Land-Jägermeisters in Weimar, Herr von Jöchhausen Notabilia venatoris aufschlagen.

Holtz-Apffel wird die Frucht vom wilden Apffel-Baum genannt, welche kleiner und herber als ein Garten-Apffel ist, und dahero nur von armen Leuten frisch weggekocht genossen,

oder

der in einer Haushaltung getreugt, und vor das Gesinde unter andern guten dürrem Obste gemenget, verspeiset, oder ein, wiewohl geringer Apffel-Most, hingegen ein desto besserer Essig daraus verfertiget wird. Das Wildpret hat in diesem, wie an allen wilden Obst eine treffliche Nahrung. Suche wilder Apffelbaum.

Holtz-Axt, ist eine Axt, dergleichen die Holtzschläger gebrauchen. Es wird dieses nutzbaren Instruments Proportion und dessen Vermögen nach den Regeln des Keils untersuchet. Da nun bey diesen sich die Krafft zu der Last verhält, wie die halbe Dicke desselben zu seiner Länge; also vermag auch eine spitzig zulauffende Axt weit mehr, als eine gar zu stumpffe. s. Axt.

Holtz-Bau, ist ein nöthiges Stück der Haushaltung, wodurch dem an vielen Orten einreissenden Holtz-Mangel gesteuret, und demselben vorgebauet wird. Solches aber geschiehet, wenn gantz öde und abgetriebene Holtz-Ländereyen, auch blosse wüste zum Ackerbau nicht taugliche, hingegen aber zum Holtz-Wachsthumliche Plätze, vermittelst Säe- und Pflantzung allerhand wilder Bäume, Holtzreich, nutz- und brauchbar gemacht, nicht weniger auch die also angerichteten neuen Wälder aufgebracht, erhalten, und vermehret, so wohl als die alten bereits vorhandenen Gehöltze haushirtlich gepfleget und gewartet werden; Siehe Art. Holtz. Von den Hindernissen Conf. von Lohr Histor. Nat. arborum.

Holtz-Birn ist die Frucht vom wilden Birn-Baum, welche zwar wie eine andere Birn aussiehet, aber klein, und eines dergestalt strengen, harten und herben Geschmacks ist, so ferne man sie nicht recht taig werden lässet, daß man sie doch nicht wohl essen kan, sondern von den armen Land-Leuten aufgelesen, gebacken oder gedörret und gekocht genossen wird, da sie sodenn an etlichen Orten Knödel, an andern aber Hutzeln geheissen werden; wiewohl man sie nicht leicht zu sammlen gestattet, weil diese Frucht gemeiniglich unter die Mast gezogen wird, angesehen ihr das Wildpret ungemein sehr nach gehet.

Holtz-Bock, Säge-Bock, ist ein Gerüste, aus zweyen in gewisser Weite von einander stehenden und in der Mitte mit einem langen Holtze zusammen gehängten Creutzen, worauf man das Holtz in die Länge leget, wenn es entzwey geschnitten werden soll.

Holtz-Bock, so bey den Feuer-Herden gebrauchet wird, siehe Feuer-Bock.

Holtz-Bock ist ein heßliches vielfüßiges Ungeziefer, welches dem Vieh, insonderheit aber denen Hunden sehr beschwerlich ist, und sich dergestalt in die Haut einfrißt und einhäckelt, daß nichts als der weißlichte und runde Hinterleib zu sehen ist. Die Hunde oder ander Vieh, so von diesem Ungeziefer geplaget werden, darff man nur mit Saltz-Wasser waschen und mit Essig bestreichen, oder bittere Mandeln in Wasser zerstossen, und fein klein reiben, folgends die Hunde ode das Vieh damit bestreichen, so werden sie keine Holtz-Bocke belästigen.

Holtz-Boden oder **Holtz-Kammer**, heisset dasjenige verschlagene Behältniß, worinnen das zerschnittene und gespaltene Holtz vor die Küchen und Oefen, Stoß-weise gesetzet, lieget.

Holtz-Brahmen, siehe Hecke.

Holtz-Erde, Modt oder **Moth**, ist eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geschehen, von dem über einander gefallenen und also verfaulten Holtze sich gesammlet hat, und an manchen Orten etliche Ellen hoch über einander ligend gefunden wird; sie lässet sich wie ein Turff brennen. Es entstehet diese Holtz Erde auch aus verfaulten Stöcken, sonderlich in schwartzen Höltzern. Wenn sie recht verfaulet ist, so ist es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verschiedenen Gewächsen; sonst dienet sie auch überhaupt zur Düngung.

Holtz-Flösse, siehe Flösse.

Holtz-Förster, Holtz-Wärter, ist bey einem Land-Gute, so Hölzer und Büsche hat, ein Bedienter, welchem die Aufsicht über dieselben anvertrauet ist, und zum Unterschied eines Fürstlichen Försters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, also genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne sein Amt, folglich seine Eigenschafften bestehen, dazu giebt der Art. Holtz nicht nur Anleitung, sondern auch im Art. Förster sind diejenigen Puncte hieher zu ziehen, die das Holtz an sich betreffen.

Holtz-Gerecht ist ein Forst-Terminus, und heist so viel als Holtzverständig. Von einem Jagd- oder Forst-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht sey, das ist, er muß wissen und verstehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Hölzer abtreibe und verkaufe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pfleglich führe und taxire; das harte und weiche, item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugsam zu unterscheiden wisse, auch zu Anflug derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, sondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrschafft und des Gehöltzes Schaden geziemend zu nutzen sey. Ein Holtzgerechter Jäger soll hiernechst fertig schreiben und rechnen können, auch von Rechtswegen so viel in der Geometrie verstehen, daß er ein Stücke Holtz ausmessen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holtz-Grüserey, siehe Grüserey.

Holtz-Hase, suche Hase.

Holtz-Knecht, ist ein Bedienter, so einem Förster, dessen Forst-Revier entweder zu weitläufftig oder mit vielen Waldungen verwachsen ist, untergeben, und demselben seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen wird.

Holtz-Krähe, siehe Specht.

Holtz-Laub, siehe Laub.

Holtz-Laus, ist ein fremdes Americanisches Ungeziefer, so bey uns eben nicht bekannt. Siehe hievon Natur-Lexicon.

Holtz-Maaß, ist ein gewisses Maaß oder Höhe und Weite, wornach die Scheite gemessen und verkaufft werden. Das gebräuchlichste ist eine Clafftter, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürtzer als zwey Ellen, oder wenigstens sieben Viertel Ellen lang seyn sollen. Man pfleget auch an vielen

len Orten die Scheite in Malter zu setzen, welches Holtz-Maaß von verschiedener Höhe und Weite, und immer an einem Orte grösser oder kleiner als am andern, mehrentheils aber eine Elle hoch und drey Ellen weit ist. Weil aber iedes Malter, wenn es von denen Scheit-Schlägern gesetzet wird, in der Höhe einen Zusatz bekommen muß, so wird damit mehr Holtz verwendet, als in Clafftern, da man bey ieder Clafftер nur einen Zusatz brauchet, und so ists auch mit denen Unterlagen beschaffen, daß man bey einer ordentlich gesetzten Clafftер Holtz nur eine, bey einer in Malter eingetheilten Clafftер aber drey Unterlagen haben muß: Daß diesemnach vor eine Herrschafft oder einen Hauswirt, der Holzungen bey seinem Gute hat, besser und verträglicher ist, die geschlagenen Scheite nach dem Clafftер-Maasse setzen zu lassen, als das Malter zum Holtz-Maaß zu gebrauchen. An einigen Orten, wie im Ober-Vogt-Lande verkaufft man das Holtz auch nach sogenannten Lachtern, welche etwas höher und weiter als die gemeinen Clafftern, nemlich viertehalb Ellen sind. In Ober- und Nieder-Sachsen rechnet man auch das Holtz an einigen Orten nach Schrägen und Faden. Man hat auch Wald-Schnuren, Ketten und Rincken, um das Holtz nach Span und Zoll zu schätzen. Endlich verkaufft man auch das Holtz nach Schocken oder Schock-weis. Das Well-Holtz wird nach Hauffen und Schocken verkaufft. Das Bau-Holtz aber entweder überhaupt, oder aber nach dem Zoll und der Schnure in der Dicke und Länge.

Holtz-Mangolt, siehe **Mangolt**.

Holtz-Marckt, wo in einem Amt oder Herrschafft viele Heiden und Wälder sind, und manchmal die jährlichen Einkünffte meistens in Holtz-Geldern bestehen, pfleget des Jahres zu gewissen Zeiten **Holtz-Marckt** gehalten, und Holtz verkaufft zu werden. Gemeiniglich geschiehet solches zweymahl: Das erste mahl im Früh-Jahr vor der Saat, das andere mahl im Herbst um Michaelis. Zu welchem Ende auf Verordnung des Forst-Amts ein gewisser Tag zum Holtz-Marckte publiciret, und an solchen das Holtz nach dem voraeschriebenen Tax verkauffet, die Bäume nach Begehren angewiesen, und mit einem Holtz-Zeichen oder Wald-Eisen geschlagen und bezeichnet, das Geld an die Kammer versiegelt überschicket, und die von denen Forst-Beamten geführte und unterschriebene Holtz-Rechnung mit beygeleget, das Stamm-Geld aber abgezogen, und nach Proportion unter die Förster ausgetheilet wird. Die verkaufften und angewiesenen Stämme oder Bäume sollen iedesmahl an solchen Oertern stehen und ausgesuchet werden, wo bey deren Fällung nicht ander junges Holtz von denenselben beschädiget, der Wiederwachs nicht verdorben, noch des Wildprets Behältnisse oder deren Wechsel verhindert wird: Massen sodenn nicht allein bey solchem gefällten Holtz sowohl durch die abgeschlagenen Späne angelegtes Feuer, Herumtrampeln der Zimmerleute, als auch in Abführung des Holtzes mit Niederschleiffung durch die Wagen-Räder das junge Holtz verwüstet, sondern auch durch den dabey zu Schulden kommenden Tumult mit Klopffen und Hauen, Gepraſſel der fallenden Bäume, Geschrey der Fuhrleute und Pferde, das Wild aus seinem gewöhnlichen Stand und gehaltenen Wechsel scheu gemachet, verjaget, und also daselbst verheeret und verstöret wird. Holtz-Märckte zu halten, wird heut zu Tage nur an solchen Orten und Gegenden, und zwar nur mit einigem Holtze, wegen derer armen und dürftigen Wirte beybehalten, wo nicht viel Holtz wächst wegen der menage, oder wo noch Holtz die Menge, und man noch nicht auf eine gute Holtz- und Wald-Wirtschafft bedacht ist. Denn das Holtz auf dem Stamm und der Wurtzel zu verkauffen ist nicht gar rathsam in der Forst-Wirtschafft, die dabey gebrauchte Behutsamkeit will den Schaden, der hier nur berühret ist, nicht allemahl verhüten. Dahero hat man andere Anstalten, um das Holtz gut und nützlich zu verkauffen, nemlich Schrag-, Anweis- und Abzählungs-Tage, Abpostirungen und dergleichen Anstalten, ingleichen Wald- und Holtz-Höfe, dahin das Holtz, sonderlich wenn man Flössen anlegen kan, zusammen geführet wird, man kan davon die Wernerische, Gothaische, Reuß-Plauische, Hertzbergische, Calenbergische, Dillenburgische, Sachsen-Qverfurtische Forst-Ordnungen nachsehen. Bisweilen ist das Ausziehen und Ausschlagen nöthig, und nützet bisweilen. Wo kein dicker Wuchs ist, bleibt man bey der Eintheilung des Abtreibens.

Holtz-Mist, Wald-Mist, wird das in denen Wäldern von den Bäumen abgefallene Laub und Gereisicht genennet, welches von denen armen Land-Leuten, die da Mangel an Stroh und Futterdung haben, mit Rechen zusammen auf Hauffen gebracht, heimgeführet, und so wohl in den Ställen mit unter- als auch in ihre Mist-Stäten zu anderer Streuung eingestreuet wird. Dieses haben zwar einige vor eine dem Holtz-Grund sehr nützliche und verträgliche Sache gehalten, weil derselbe solcher Gestalt immer abgeräumet würde, und dadurch das junge Holtz besser Raum zu wachsen bekommt. Aber die Erfahrung bezeuget das Widerspiel, auch die Vernunfft selbsten giebt es, daß hierdurch den Wurtzeln der Bäume eine ersprießliche Düngung, und in der schneidenden Winter-Kälte ihre warme Decke weggenommen werde. Denen armen Leuten aber doch diese ihre äusserste Zuflucht, bey sich ereignendem Mangel des Unterstreuens nicht gar zu benehmen und zu schmälern; könte zwar denenselben an etlichen Oertern in denen Wäldern den Holtz-Mist zusammen zu bringen und wegzuführen, allein mit dieser Bedingung zugelassen werden, daß sie sich erstlich nicht gelüsten lassen, mit scharffen engen eisernen Rechen dieses vorzunehmen, durch welche öffters im Zusammenziehen die junge Bäumlein samt den Wurtzeln ausgerissen werden, sondern es mit weitzähnichten stumpffen hölzernen Rechen verrichten; fürs andere, daß sie nicht allen Holtz-Mist von der Erden hinweg nehmen, sondern nur obenher abräumen, und das unterste denen

enen jungen Gewächsen und Wurtzeln der Bäume zur warmen Decke überlassen.

Holtz-Müschel oder Holtz-Nüschel, ist wilder Sperling, siehe Sperling.

Holtz-Register, ist ein nach denen Gehauen ingetheiltes Verzeichniß, worinnen, was alährlich geholtzet worden, und sonst vor Nuung aus denen Waldungen gefallen, zur künfig diensamen Nachricht angemercket. Es gehöret aber zu einem ordentlichen Holtz-Register die Beschreibung aller und ieder Höltzer, Grahnen und Gewierichte, so wohl nach ihren Nahmen, Inhalt und Lage, als auch was die anstossenden Stücken, ob sie Feld- Holtz oder Wiesen seyn, und wem sie gehören. 11 Die besondere Eintheilung dieser Gehöltze in ihre ordentliche Gehauigte. Bey iedem Gehau ist in specie anzumercken: 1) Der Nahme des ganzen Holtzes, die Nummer des Gehaues und der Inhalt desselben. 2) Die Haupt-Bäume, als an Eichen, Aspen und andern zu Bau- und Gewerck-Holtz gefället worden. 3) Wie viel Clafftern Brenn-Holtz von ieglicher Sorte geschlagen worden? 4) Wie viel man, von denen in den dritten Theil oder auch um die Helffte ausgerotteten Stöcken, Clafftern Stock-Scheite bekommen? 5) Was vor Böttger-Holtz gemacht worden? 6) Was die Bäume vor Abraum oder Afterschlag gegeben? Wie viel Hauffen oder Schocke, und was, wenn man solche verkauft, daraus gelöset worden? 7) Wer die Scheit-Schläger gewesen, und was sie vor Lohn empfangen? 8) Wie viel Schocke Reiß-Holtz? 9) Reiff Stäbe; 10) Hopffen-Stangen, ingleichen 11) wie viel Schock Dorn-Bündel zum Verzäunen man bekommen? 12) Was vor Schirrholtz gehackt und dem Schirrmeister geliefert worden? 13) Wie viel Laaß-Reiser bey diesem Gehau stehen geblieben? 14) Wie viel Schocke der Hauffen zur Fröhne, und wie viel ums Lohn, auch von wem solche gehackt worden, und wie viel das Lohn betragen? 15) Was bey denen alten Gehauen vor Holtz-Gräserey vermiethet, und was vor Grase-Zins, oder wie viel Grase-Hüner, und von wem entrichtet worden? 16) Wie viel Scheffel wild Obst man erhalten? Wie viel Scheffel an Eichen und Buch-Eckern von denen um die Helffte lesenden Leuten geliefert, oder 17) was von denen in die Eichel- und Buch-Mast geschlagenen Schweinen vor Mast- oder Mehm-Geld erhoben worden? 18) Was vor Weiden geköppt, wie viel Schock Zaun-Gerten und Satz-Weiden gemacht, und wo diese wieder gesteckt worden? 19) Was bey den Weiden-Köppen vor Fröhne geschehen, und was verlohnt worden ꝛc. Man siehet leicht, daß dergleichen Holtz-Register die bisher geführte Wirthafft mit einem Holtze oder Walde vorstelle, und daher zur fernern klugen Anstellung und Verbesserung der Wirtschafft höchst nöthig und nützlich sey, daher darauf sonderlich zu sehen, daß dergleichen Nachrichten von Jahren zu Jahren fortgesetzet werden.

zu Holtz richten, heisset nach Weidmännischer Redens-Art einen Hirsch oder Thier mit dem Leit-Hund im Holtze aufsuchen.

zu Holtz schiessen heisset, wenn einer ein Wildpret schiesset u. nicht recht trift, daß es sich verkriechet, stirbet, und von Maden gefressen wird.

Holtz-Schnepffe oder Wald-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, ist bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Versorgung der Küchen erforderliche Reis Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hintern Seiten können zugemacht, die vördere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Grösse desselben muß nach der Grösse des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balcken des Holtz-Schopffens unter dem Dache ein bequemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey diesem letztern ein besonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket seyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Uibelstand auch noch viel Zeit vergeblich versplittert werde.

Holtzschreyer, siehe Häher.

Holtz-Taube, suche Taube.

Holtz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holtz in grossen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs-Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten so wohl einzelne Personen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holtz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurfft und Versorgung ihres Hauswesens gebrauchen. Sie dörffen aber von solchem Holtze nichts verkaufen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, siehe Holtz-Förster.

Holtz-Wurm, ist ein Ungeziefer in Gestalt einer ziemlich grossen Made, mit einem rothen Kopff und weissen Leib ohne Füsse, wiewohl einige auch Füsse haben, und fast den Ohr-Würmen gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergestalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit gehet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige so wie sie aus dem Holtze gehacket werden, zu verschlucken. Von diesen Holtz-Würmern sind unterschieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiffs-Plancken und Wasser-Pfäle in denen Dämmen

durchfressen, und lange Würmer von 8 Zoll lang, 1 Viertel Zoll dicke, und mit einem Helm an dem Kopffe, gleichsam wie ein scharfer Hohl-Bohrer versehen. Es ist davon zu Erfurt 1733 eine deutsche Beschreibung des Herrn *Rousset*, eines Mitglieds der Societät der Wissenschafften zu Berlin, herausgekommen.

Holunder, siehe Hollunder.

Holwurtz, suche Erdrauch.

Honig, ist der süsse und angenehme Safft, welchen die Bienen aus dem besten und edelsten Wesen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflantzen ziehen und saugen, in einem Bläslein unter der Zunge in ihre Gebäude eintragen, und ihre Roß (Waben oder Wefeln) damit füllen, wovon sie nicht nur selbsten ihre Nahrung und Unterhalt haben, sondern noch über dieses demjenigen, der sie hält, und ihrer nach Bedürffniß fleißig pfleget und wartet, einen besondern Nutzen mit beyden sowohl dem Honig als Roß schaffen. Es wird aber das Honig eingetheilet in gezeidelres Honig und in geseimtes. Das erste begreiffet das in seinem Roß noch befindliche, wie selbiges aus dem Stocke Scheiben-weis geschnitten worden, und ist theils das gemeine, so brauner Farbe, theils das derbe kornichte u. mehrentheils weisse, welches auch Zucker-Honig genennet wird, und das Jungfern-Honig; Jungfern-Honig aber heisset dasjenige, so ohne vorhergehende Seimung von sich selbst aus dem mit Fleiß ausgelesenen weissesten, ja von aller Brüte befreyeten Roß, Gewircke oder Waben fliesset und abtropffet, und weil es besser als das durch die Wärme von dem Roß geschiedene und also gezwungen geläuterte Honig, auch daher ganz weiß und klar ist, besonders in ein rein Geschirr gethan, und an einen frischen Ort wohl verwahret aufgehoben wird; das letzte wird wiederum eingetheilet in das eigentlich also genannte geseimte Honig, und in das grobe oder Leb-Honig, welches dasjenige, so nicht mehr von selbst durch die Wärme aus dem Roß lauffen wollen, sondern durch einen dick gewirckten und in heissem Wasser ziemlich warm gemachten Sack hindurch gepresset werden müssen, siehe unten Honigseimen; aus dem überbliebenen aber wird hernach das Wachs zubereitet, davon dieses Wort nachzuschlagen. Noch eine Art des Honigs giebt es, welches man Linden-Honig nennet, und in Litthauen, wie auch Rußland von einer besonderen Art wilder Bienen, die sich mehrentheils von denen Linden-Bäumen nehren, gemachet, und wegen seiner weissen Farbe und ungemeinen Geruches allem andern Honig vorgezogen wird. Die Güte des Honigs betreffend, so ist zuförderst ausser Zweiffel der Zeit nach dasjenige Honig, so die Bienen im Frühling und sonderlich im Mayen eintragen, zu welcher Zeit die Blumen und Kräuter in ihrer besten Krafft und Blüte sind, unstreitig das beste; hingegen ist dasjenige, so im Sommer gesammlet wird, schon nicht so gut; das Herbst-Honig aber ist das schlechteste, gleichwie auch das wilde oder Wald-Honig um ein ziemliches schlechter ist, als das so in Höfen und Gärten gesammlet wird. Nechst diesen lässet sich des Honigs Güte auch aus der Farbe, dem Geruch, Geschmack, der Dicke oder Schwere füglich erkennen, dannenhero nach dem sogenannten Jungfern-Honig das beste Honig ist. Wenn es Gold-gelber Farbe, eines annehmlichen lieblichen Geruchs, süß und scharff von Geschmack, klar, lauter und durchsichtig, dabey etwas schwer, doch nicht wässerigt und fliessend ist. In einem Fasse wird das beste Honig unten gesucht, gleichwie sonsten der beste Wein in der Mitten des Fasses, und das beste Oel oben in den Tonnen gefunden wird. Je fester und schwerer demnach das Honig ist, je besser und süsser ist es; also auch je frischer ein Honig, je besser es ist. Wer Honig kauffet, der sehe zu, daß er solches von bekannten Christlichen und ohnbetrüglichen Leuten bekomme: Denn es giebt böse Menschen, welche Castanien-Mehl oder Hirsen- wie auch Erbsen-Mehl darunter mengen, und damit das Honig gewaltig vermehren, ohne daß der Betrug, sonder vorhergehende Probe, zu erkennen ist. Es bestehet aber diese Probe darinnen, daß man von dem Honig etwas kochet und schäumet und in ein gläsernes Geschirre thut: Erscheinet es in solchen oben auf ganz trübe, so ist das Honig mit obgedachtem Mehle verfälschet; sincket aber durch diese Probe das Trübe in dem Glase zu Boden, so ist das Honig sonst mit einem schweren Pulver vermenget worden. Das Honig hat eine zarte, subtile und balsamische Eigenschafft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen und auszutreiben, die Lebens-Geister zu vermehren, und alles was darein gelegt, oder womit es vermischet wird, lange Zeit frisch zu erhalten, und für aller Fäulung, besser als der Zucker thun kan, zu verwahren: Wie denn die Peltz-Zweige oder Pfropff-Reiser, wenn man sie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geschirre also einleget, daß sie von dem Honig gantz umgeben werden, auf solche Art ein paar Monat lang frisch erhalten, und an weit entfernte Oerter also nützlich verschicket werden können; ja da der Zucker vor diesen noch nicht so gemein war, wurden alle Früchte mit Honig eingemachet. Weil aber das Honig darnächst auch eine jährende Krafft hat, welche, wenn sie einen bequemen Zunder im Leibe findet, ein unnützliches Aufwallen in denen Säfften, und dahero gefährliche Kranckheiten verursachet, als sollen sich junge, hitzige, cholerische Leute, und die eine flüchtige Säure im Leibe haben, dessen enthalten, hingegen aber dasselbe alten, kalten, flüßigen und phlegmatischen Personen überlassen, massen es im Husten oder andern von kalten Flüssen herrührenden Brust-Beschwerungen, ingleichen in allerley Verstopffungen der Nieren und Zufällen des Harns sehr gute Dienste thut. Das rohe ohngeseimte Honig verursachet Blähungen, und, zu viel genossen, Undauung und Eckel. Das Honig, so bitterlicht und sauer ist, dergleichen an manchen Orten gefunden wird, soll man wegen seiner Schädlichkeit nicht gebrauchen, sondern als einen Gifft fliehen. In der Medicin dienet das Honig nicht nur mit verschiedenen Kräutern componiret in mancherley Zufällen, sondern es

hal

at das daraus bereitete Oel, Wasser, der Spiritus, Essig und dergleichen seinen grossen Nutzen in denen allermeisten Kranckheiten. Siehe Bienen.

Honig-Blume, siehe **Melisse**.

Honig-Flecke, heissen an denen Marder-Bälgen die Flecke, so man zuweilen darinnen findet; sie bekommen ihren Nahmen daher, weil man dafür hält, daß sie von dem vielen Honig entstehen, welchen dieses Thier gerne geniesset, und daher der Hummeln ihren Nestern sehr nachgehet, und sie ausfrisset.

Honigseimen, heisset das Honig von dem Gewürcke, (Roß, Waben) oder Wachs scheiden, läutern und reine machen, welches nach beschehener Zeidelung folgender Gestalt geschiehet: Man nimmt, nachdem man wenig oder viel Honig zu bekommen hoffet, einen grossen oder kleinen Topff, der unten einen Zapffen hat, und thut in diesen erstlich die reinsten und schönsten mit einem Messer wohl durchschnittene Honig-Stücken allein, ohne daß sie mit den andern vermengt seyn, denn diese müssen auch ihre eigene Geschirre haben: Der volle Topff wird mit dem Zapffen wohl verwahret und zugemacht, über ein ziemliches Feuer in einem Kessel, darinnen heisses Wasser ist, gesetzet. Wenn er nun eine weile in siedendem Wasser gestanden, und man hat ihn etliche mahl umgerühret, so zergehet das Honig dünn: Da muß denn der Topff aus dem Wasser gehoben und der Zapffen abgezogen werden, worauf das zergangene Honig durch ein klares, mit heissem Wasser, warm gemachtes Tüchlein in ein untergehaltenes reines Geschirr läufft. Will nichts mehr nachgehen, so wird es wieder über dem Kessel zertrieben, und abermahl durchgeschlagen: Wenn nun das beste heraus ist, so leget man das übrige geringe auch in den Topff, verfähret mit diesem, wie mit dem vorigen, nur daß man das durch das Tüchlein lauffende Honig in ein sonderbares Gefässe lauffen lässet. Wo nun nichts mehr zum Zapffen-Loch heraus will, wärmet man das zurücke gebliebene Dicke wieder im Kessel, schüttet solches in einen ziemlichen mit heissem Wasser warm gemachten Speck, und presset das übrige vollends aus doch muß die Presse auf gleiche Art vorhero wohl erwärmet seyn. Dieses Honig wird wieder in ein besonderes Geschirr gethan; die Hefen aber davon, oder das, was sich im Sacke angehängt, wird mit gesottenen Brunnen-Wasser wohl gewaschen, und dieses Honig-Wasser sodenn zum Meet gebraucht. Eine andere Art, das Honig zu seimen ist folgende: Man nimmt zween Feuer-Böcke; und setzet sie auf einen Herd gegen einander, darauf leget man zwey Schienen Eisen, nicht weit von einander: Alsdenn thut man den Honig in Milch-Aesche, so Löcher mit Zapffen haben, und setzet die Aesche mit Honig auf die Schien-Eisen, und machet folglich ein lindes Kohl-Feuer darunter, damit der Honig in den Aeschen mählichen flüßig werde und zergehe, lässet hierauf immer zu dem zergangenen Honig aus den Aeschen in ein Geschirr lauffen, und giesset ihn sodenn in einen feinen neuen reinen Topff; das thut man so lang, als noch Honig vorhanden ist, und dessen aus den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vorhanden, so thut man das Roß (oder die Waben) auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn das Honig hat diese Art, daß so es ihm ein wenig heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald absondert. Damit man aber wissen könne, wie viel man des Honigs hat, soll man die Töpffe zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie weit man das Honig in die Töpffe giessen soll; darnach kan man ihn nach der Kanne oder Nössel, wie recht ist, verkauffen, so wird niemand betrogen. Wenn das Honig sich in dem Topffe gesetzet hat, so pfleget dasjenige Roß oder unsaubere Wesen, so mit durchgegangen, und vom Honig sich abgesondert, oben auf den Töpffen sich zusammen zu begeben; dasselbe unsaubere Wesen soll man mit einen Löffel bis auf das lautere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun, damit das Honig von dem Schaum nicht so unscheinlich gemacht werde. Uibelriechendes Honig sonst zu läutern, und ihm einen guten Geschmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel Honig, thut ein Quentlein zerstossene Würtz-Nelcken in einem Säcklein darzu, und lässet es also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig wird in ein kühles aber auch lüfftiges Gemach gesetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben; worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man dasselbe ja nicht an die Sonne setze, denn es ersauret davon, und die Bienen, die damit gespeiset werden, sterben gerne davon. Wer bey dem Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmt, der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack, und die meiste Krafft benehmen, auch nicht verhindern können, daß sich nicht das Wachs sehr darunter mische. Ein Haus-Vater soll seinen durchs Zeideln erhaltenen Honig nicht alle seimen oder verkauffen lassen, sondern einen guten Theil davon im Roß im Vorrath behalten, damit man, falls die Bienen den Winter durch einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden solten, dieselben damit speisen könne; so ist auch das noch im Roß seyende Honig viel besser und bequemer, als das geseimte, denen Bienen zu geben: Denn man darff Winters-Zeit solches nur an einen Stecken machen, und es oben ins Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß; das geseimte Honig aber muß man in Käse-Näpfgen, oder welches noch besser in ein höltzernes Kästlein oder Tröglein thun, und oben darüber kleine Räthgen legen, daß sie darauf gehen, und das Honig gebrauchen können; doch wird auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart, daß ihn die Bienen nicht geniessen können, derowegen das noch im Roß befindliche Honig vor gedachter massen am besten ist.

Honig-Thau, ist ein übler Zufall oder Kranckheit, so meist im Frühling und um die Zeit das schossende und blühende Korn, sonderlich welches geil stehet, ingleichen die starck aus-

treibende und blühende Bäume, nicht weniger auch Bohnen und andere Hülsen-Gewächse zu betreffen pfleget, wiewohl dergleichen nicht durchgängig an einem Orte sich ereignet, sondern nur Strichweise bald eine Gegend vor der andern, bald eine Gattung der Bäume vor der andern, ja bald nur eine Seite des Baumes vor der andern davon gerühret wird; wie denn bey genauer Observantz entdecket worden, daß der Nuß-Baum gantz und gar von dem Honig-Thau verschonet bleibe: Auch wird dieser Thau in einem Jahre mehr als in einem anderen, vornemlich aber und am allermeisten verspüret, wenn auf vorher gegangene Nässe oder kleinen Regen alsbald Sonnenschein und Hitze erfolget, daher man eben nach der gemeinen Redens-Art davor hält, daß der Honig-Thau aus der Lufft herab gefallen. Er setzet sich alsdenn an die Blüte und Sprößlinge der Bäume und andere Gewächse, als eine klebende Materie, verkleistert gleichsam die Hertz-Blätlein oder Blüten, daß ihnen die treibende Krafft benommen wird, daher sie gantz welck werden, zusammen schrumpffen, abfallen oder die Blätter bekommen, wenigstens braun-gelbe Flecke. Auf diese beschriebene Weise liegt er etliche Tage auf den Bäumen und Getraide, zumahl wenn ihn nicht etwa ein kurtz darauf fallender Regen wieder abspület, und erwachsen bey der ersten Art insgemein kleine Würme oder Maden, die durch ihr Anfressen das Abfallen der Blätter und Blüten befördern; die andere damit befallene Art, nemlich das Getraide, bleibet taub, oder degeneriret in die sogenannte Mutter-Zapfen, davon weiter unten Korn-Mutter nachzuschlagen. Der Geschmack dieses Thaues ist so süsse als Honig, iedoch etwas piquant, daher er von den Bienen als eine ihnen gar nützliche Speise fleißig gesamlet wird, wiewohl sie diesen nicht ohne Unterscheid nehmen, sondern allein den weissen aussuchen, den gelben aber vorbey gehen als eine ihnen gar schlimme Kost. Uiberhaupt aber wird er von denen Schäfern vor ein den Schaafen höchst schädliches Gifft gehalten, wenn er etwa auf das Gras und andere Weide gefallen. Was im übrigen seinen Ursprung und dessen Natur belanget, findet man bey den Natur-Kündigern sowohl, als bey klugen und verständigen Land-Wirtschafften viele und mancherley Meinungen, so daß dessen Generation bald einer übeln Constellation, bald der Erde und Lufft, bald dem Gewächse selbst zugeschrieben wird, welches letzte die meisten unserer Zeit als die Haupt Ursache annehmen, immassen die gleich anfangs beschriebene Umstände sich am allerbesten daraus erklären lassen; iedoch muß die Erde und Lufft oder die daraus erwachsene Witterung ebenfalls das ihrige mit beytragen.

Hopffe, ist eine herrliche Sache vor einen Hauswirt, nicht nur zum Bierbrauen, sondern auch zum Handel, wo er damit recht umzuspringen weiß. Das Gewächse hat dünne in einander verwickelte Wurtzeln, und lange, dünne, ranckigte rauhe Stengel, in denen es an Stangen, Bäumen, und was es ergreiffen kan, hinauf klettert. Die Blätter sind breit, den Stickwurtz- oder Zaunrüben-Blättern nicht ungleich, aber schwärtzlichter, rauh, zerkerbt, und Paar-weis gegen einander über an ihrem Stengel oder Rancken, mit langen, röthlichten und rauhen Stielen hängend. Die Blüten sind klein, weiß oder licht-gelb, in Gestalt der Trauben zusammen gesetzt. Die Früchte, oder der Hopffen selbst, welche nicht aus der Blüte, sondern an besondern Orten hervor kommen, sind länglicht-runde, aus vielen Schuppen-förmigen Blätlein bestehende Häuptlein, welche eine weiß-gelblichte Farbe, einen starcken und durchdringenden Geruch, und kleine schwärtzlichte Saamkornlein haben. Es ist aber der Hopffen eigentlich zweyerley Sorten, als zahmer oder Garten-Hopffen und wilder, den man auch Rasen- oder Weiden-(Hecken- und Stauden-) Hopffen nennet. Jener ist der edelste an Geruch, Krafft und Wirckung, hat auch viel kleine Stacheln oder Häcklein, damit er anzecket, und muß noch überdies mit grosser Mühe und Arbeit gezogen werden; da hingegen der wilde Hopffe sich nicht alleine selbst zeuget, und sich an die Weiden, als ein Wein-Reben anhänget, auch in den Hecken und Gesträuch manchmahl häuffig wächset, sondern auch nicht allezeit etwas austrägliches an seinen Rancken hat, wiewohl man ihn doch bisweilen unter andern Hopffen zum Biere gebrauchet. Es wird aber beyderley Hopffen noch ferner eingetheilet, und zwar der Garten-Hopffen, in Früh- und Spat-Hopffen; der Weiden- oder Stauden-Hopffen aber in den der grosse Häupter, und in solchen der kleine Häuptlein hat: Der frühe Garten-Hopffen, welchen man auch den Augst- oder August-Hopffen nennet, schlägt am ersten aus, und wird von den Bierbrauern für den besten gehalten, bekommt grosse dicke Keimen und Rancken, nebst grossen langen Häuptern, und beginnet insgemein vierzehen Tage vor dem andern zeitig und reiff zu werden: dieser ergiebet sich auch eher im Sud, weil er nicht so hart ist. Der spate Garten-Hopffen hingegen ist mit kleinen Rancken und Keimen, nebst kleinen Häuptern versehen, und wird erst im September um Michaelis reiff. Uiberhaupt aber ist der Garten-Hopffen unterschieden nach der Landes-Art, und wird vor allen andern dem Bohmischen Hopffen der Preis zugeschrieben, daß er das Biet am besten würtze. Der Weiden-Hopffen, so grosse Häupter hat, die sich wohl schliessen und den Saamen nicht bald fallen lassen, ist der beste; dahingegen der andere, so kleine runde Häuptlein hat, die sich von der Hitze bald aufthun, und den Saamen fallen lassen, taub wird, und nichts nutz ist, auch deswegen, weil er den Saamen und das Mehl heraus lauffen läßt, nur Läuffer genennet wird. Der Hopffe hat bekannter massen einen scharffen bittern Geschmack, daneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen und zu zertheilen: daher er auch von einigen als ein Blut-reinigendes, und die Verstopffungen der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel recommandiret wird. In Milch gesotten und davon getruncken, tödtet er Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äusserlich aufgeleget, lindert er alle

von Fällen, Verrenckungen oder Geschwulsten herrührende Schmertzen. Am allermeisten wird er zum Biere gebraucht, bey welchem er dasjenige thut, was das Saltz bey denen Speisen und andern Sachen, so man aufbehalten will, verrichtet, massen er demselben nicht nur eine angenehme Würtze giebet, sondern auch der Säure wehret, und das Bier länger gut erhält, zumahl, wenn er wohl gekocht, und in behöriger Proportion genommen wird, denn wo man solche überschreitet, und des Hopffens zu viel nimmt, pfleget er Hitze, Haupt-Wehe und Blähungen zu verursachen.

Hopffen-Bau, ist diejenige Wissenschafft, welche erfordert wird, den Hopffen nach seiner Natur in das Erdreich zu legen, denselben gehörig zu pflantzen, zu warten und zu pflegen, daß er durch seinen gedeylichen Wachsthum, mit göttlicher Hülffe, die darauf gewendete Bemühung mit guten Nutzen belohne. Es erfordert demnach zuförderst der Hopffe einen feuchten Grund und Boden, der darbey lucker und geil seyn, und ein schwartzes Erdreich haben muß, damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge. Erwählet man nun zum Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten einen Neubruch, das ist, ein solches Stücke Land, welches gar niemahls angebauet gewesen, oder aber ein Stücke Feld, so eine lange Zeit ungebauet und brach gelassen worden so muß man solches zuvor im Herbst wohl umhacken oder ackern, und diese Arbeit im Frühling noch einmahl vornehmen; nimmt man aber einen schon vorhero wohlgebaueten Acker darzu, so läst man die erstgemeldte Arbeit im Herbste unterwegens, und richtet den Platz erst im Früh-Jahr zum Hopffen an. Hierauf macht man Gruben, eine iegliche ohngefähr fünf Viertel-Elle im Diameter weit, und etwan eines halben Knies tieff, fünfftehalb oder auch fünff Schuh von einander, dünget solche mit Schweine-Mist, und leget sodenn die junge Fächser oder Hopffen-Wurtzeln einer Spannen lang, mit über sich stehenden Augen oder Knöpffen, und zwar an der Zahl, drey vier bis sechs darein, nachdem sie nemlich starck oder geringe sind, damit wenn etwan eines oder das andere dahinten bliebe, doch die übrigen ausschlagen mögen. Wenn denn die Fächser in die Gruben gelegt, und selbige mit dem aus den Gruben gestochenen Erdreich wieder zugedecket worden, so pfleget man gemeiniglich zu ieder Grube einen Stecken oder Pfählchen zu stecken, damit man wisse, wo der Hopffen liege; da denn derselbige bereits das erste Jahr etwan anderthalb Ellen, oder auch eines Mannes hoch aufwächset, und zuweilen träget, welches aber nicht allezeit, und auch nicht in grosser Menge geschiehet, bis er in dem Grund recht eingewurtzelt ist. Es geschiehet aber solche Pflantz- und Einlegung drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond, und pfleget man solche im Frühling mit demjenigen Hopffen, der grosse Dolden oder Häupter hat, im Herbste aber mit demjenigen, der mit kleinen Häuptlein versehen ist, vorzunehmen, wiewohl man den Hopffen an manchen Orten ohne Unterscheid im Frühling einzulegen pflegt. Im Majo kurtz vor oder auch im Junio nach Pfingsten im alten Monden behackt und bewallet (das ist, mit Erden beschüttet) man solchen eingelegten Hopfen zum erstenmahl, damit er wohl bewurtzele und aufwachse, läst ihn also liegen, bis auf die Fasten da er, wie der alte Hopffen, (wiewohl zum erstenmahl) im letzten Viertel des Monats Martii, oder nachdem sonst die Witterung und die Jahrs-Zeit darnach ist, beschnitten, auch behacket und befüllet, oder beworffen wird. So bald solches geschehen, muß man etwan in der Mitte des Aprils oder doch bald darnach im Zunehmen des Monden die Stangen darzu stecken, und die Schoßlein mit Gersten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden, damit die Reben in die Höhe steigen mögen, und können an eine Stange zwey, drey oder vier Rancken gebunden werden. Die Stangen aber sollen ziemlich dick und starck seyn, obgleich derselben eine geringere Anzahl vorhanden, so daß sie deswegen desto weiter aus einander gesteckt werden müssen, allermassen darum des Hopffens weder weniger oder mehr wird, sondern die Dolden werden nur desto grösser, und der Hopffen ergiebiger, wenn der Stangen weniger sind, indem er besser Raum zu wachsen hat. Wenn also der Hopffen bis auf die Helffte der Stangen gewachsen, muß er wieder, wie vorhero gehefftet, und also demselben fortgeholffen werden; ie geiler aber der Hopffen antreibet, ie stärcker und höher sollen die Stangen seyn, angesehen er sonst nicht so gut blühen kan, daran doch am meisten gelegen ist. Nach dem Stängeln oder Anleiten, muß man auch das Blaten oder Belauben nicht unterlassen, sondern dasselbige, wie bey denen Wein-Stöcken verrichten, man muß aber nur unten blaten, und die obern daran stehen lassen. Das Hacken, wovon bereits oben gedacht, muß mit besonderer Behutsamkeit geschehen, damit die Fächser und Wurtzeln nicht verletzet werden. Die erste Hacke wird vorgenommen, nach Beschaffenheit der Witterung im Martio oder April, im abnehmenden Monden; die andere geschiehet, wenn die Reben gewachsen, und zum zweyten mahl an die Stangen gebunden worden; die dritte wird verrichtet, wenn der Hopfen angeflogen und zu blühen anfänget. Nach solchen muß man das unnütze Gewächs und die Fasern an der Wurtzel wegschneiden, und den Sommer über das Gras fleißig ausjäten, damit dem Hopffen weder die Krafft noch der Sonnenschein benommen, und derselbe dadurch ruiniret werden möge, daher pflegt man auch, ausser den Hopffen-Gruben den andern Boden nicht zu düngen, weil sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen würde; so müssen nicht weniger die Wildlinge, ingleichen die Reben- und Wasser-Zweige fleißig weggeschnitten werden, damit selbige denen Reben nicht den Safft und die Nahrung benehmen. Zur Zeit der Blüte, welche sich um Jacobi hervor thut, kan der Hopfen am allerersten durch den Mehlthau, als seinen ärgsten Feind, gantz unbrauchbar und zu nichte gemachet werden, es soll aber solches nicht so leichtlich geschehen, wenn der Hopffen mit guten Schweine-Mist gedünget wird, welche Düngung man fast alle drey Jahr im October, da der Hopffen wieder gedecket ist, wiederholen,

und den Schweine-Mist um, und oben auf die Gruben legen soll, damit er den Winter über unter dem Schnee sich erliege, und den Boden wohl geil mache. Sobald der Hopfen reiff, welches gar leicht an dem starcken und in den Kopff steigenden Geruch, den er um Egidii zu bekommen pflegt, abzunehmen ist, soll er, wo möglich, bey schönem und trockenen Wetter, ehe sich die Häupter aufschliessen und den Saamen fallen lassen, oder auch dieselben schwartz werden, abgenommen, und etwan eine Elle hoch über dem Stock abgeschnitten, hernach die Stangen, samt dem daran befindlichen Hopffen, aus der Erde gezogen, und solcher von den Stangen über einen Hauffen gewunden werden, bis man davon eine Bürde oder Fuder machen, und nach Hause schaffen kan; wenn aber, wie offt geschiehet, die Wipffel oben zusammen gewachsen, und sich mit einander verwirren, alsdenn müssen dieselben Stangen zugleich aufgehaben, und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeschnitten werden. Zu Hause wird er entweder auf eine Tenne, oder auch sonst in das Haus auf einen Hauffen gelegt; doch darff man ihn nicht lange also über einem Hauffen liegen lassen, damit er über einander nicht erwarme, und davon Schaden nehme; sondern man soll denselben durch das Gesinde oder besondere Hopffen-Pflücker fein bald von den Reben abpflücken lassen. Da aber etliche wegen darzwischen fallender Verhinderniſſe nicht sobald zu dem Abpflücken gelangen können, pflegen sie zwar denselben also in dem Hauffen umrühren oder umwenden zu lassen; so aber gantz nicht dienlich, weilen sich das Hopffen-Mehl, so doch das beste an demselben, dadurch gar sehr ausführet; eben gleich, als da der Hopffen, wenn im Herbst sobald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden, indessen von einigen an den Stangen gelehnet, oder losgeschnitten, und also etwan noch ein vierzehen Tage im Felde gelassen wird: Denn darvon gleichergestalt durchaus nichts zu halten, weil die vielmahls darzwischen kommenden starcken Winde das Hopffen-Mehl ebener massen starck ausstäuben, oder auswehen. Aus gleichmäßiger Ursache muß man auch bey dem Abpflücken acht haben, daß der Hopffen nicht zu sehr gerühret und geschüttelt, und nur die Häupter allein abgepflücket werden. Nach dem Abpflücken muß man selbigen auf einen weiten und lüfftigen Boden, iedoch nicht gar zu dicke, sondern nur etwan einer qveren Hand hoch, auf einander schütten, und also bey vierzehen Tagen liegen lassen, damit er wohl austrocknen, und nicht auf einander dämpfen, schimmlicht werden und ersticken möge. Wenn er nun trocken, kan man ihn auf einen Hauffen zusammen thun, und damit er nicht verrieche, und seine Krafft verliere, mit Tüchern zudecken, oder aber, wenn dessen viel, in eine sonderbare Hopffen-Kammer aufschütten und dichte zusammen thun, oder auch in grossen Fässern, wie auch sogenannten Hopffen-Kasten wohl eingedruckt, oder, noch besser, eingepresset werden, nach eines ieden Hauswirts Gutbefinden, verwahren. In dem Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten aber ist hernach nichts weiters zu thun, als daß die Stöcke umgehauen, und im October im alten Monden behackt, die Keimen aber wieder mit Erden zugedeckt, und solche also über Winter, bis wieder auf die künfftige Zeiten liegen gelassen, die ausgezogene Stangen aber über einen Hauffen zusammen geschlichtet werden. Mit dem Hopffen-Nutzen hat es insgemein diese Bewandniß, daß derjenige, welcher Mittel und Gelegenheit hat, denselben bey wohlfeiler Zeit in Vorrath zu lassen, ins künfftige sich guten Nutzens davon zu getrösten; denn bald geräth der Hopffen, und bald verdirbt er wiederum, deswegen er auch bald theuer, bald wohlfeil ist; und mag im Gegentheil derjenige, der ihn alsobald verstossen, und noch wohl um ein geringes hingeben muß, sich wenig Nutzens davon zu erfreuen haben, bevorab, wenn er die Arbeit nicht selbst verrichtet, sondern vielmehr wohl verlohnen muß.

Hopffen-Berg, Hopffen-Garten, ist gemeiniglich etwas abhängiges Stücke Land, worauf der Hopffen erbauet wird. Wie derselbe angelegt und tractiret werden müsse, ist kurtz vorhero bey dem **Hopffen-Bau** angeführet worden.

Hopffen-Kammer, ist eines von den nöthigsten Stücken eines Brau-Hauses, wennen der zum Brauen gehörige Hopffen verwahret wird. Es muß dieselbe in den obern Theilen eines Gebäudes angebracht, und alle Orten genau vermachet werden, damit weder Wetter noch Wind darzu kommen, und an dem Hopffen Schaden und Nachtheil verursachen könne. Oder man richtet anstatt dieser an dergleichen Orte einen Hopffen-Kasten an, der folgender Gestalt bequem gemacht werden kan: Man lasse Tab. IV Fig. 7 einen hohen, geraumen und nach erfordernden Umständen proportionirlichen grossen langen Kasten verfertigen, dessen Decke beweglich, darbey aber in den inneren Raum des Kastens fein genau und scharff passend zugerichtet, zu oberst hingegen an den Enden mit Hand-Haben versehen seyn muß. Die Ecken dieses Kastens bestehen aus vier standhafften starcken Säulgen, und die beyden schmahlen Seiten sind, um die Dicke des Deckels, und auch darüber etwas kürtzer als die langen Seiten, auch darzu, gleichwie der Deckel, dergestalt beweglich, daß sie sich auf den Boden und zwischen den zwey längsten Seiten-Wänden gantz gedrange hin und her schieben lassen. Ingleichen können diese zum Uiberfluß noch in der Mitte mit einem bis unten an Boden gehenden viereckigen Schub-Thürlein versehen seyn. Wenn nun dergleichen Kasten mit Hopffen angefüllet und wohl eingedruckt soll, kan man solchen darinnen, vermittelst des Deckels nicht nur in diesem derben guten Stande erhalten,

rhalten, sondern auch auf bedürffenden Fall urch das Thürlein, wenn es aufgeschoben, viel als dessen nöthig, bequem davon her- us nehmen. Wird aber hiedurch hinter der hür ein ziemlich merklicher Raum leer ge- acht, so schiebet man nur die Seite mit dem edachten Thürlein weiter hinein, und drü- et sie vermittelst ein paar Steifflein Holtz, ie man an die Ecken des Kastens, und an rwehnte bewegliche Seite starck anstemmet, iederum an den übrigen eingedruckten opffen, den Deckel aber schiebet man um viel weiter, als die gedachte Seite hinein erücket worden, so kan bey erster Bedürff- iß von dem verwahrten Hopffen gar bequem ine Parthey wieder heraus genommen, und amit so lange auf beschriebene Art fortge- ahren werden, bis der sämtliche Hopffen erthan. Wolte man nun, ehe der Kasten antz geleeret, solchen gerne wieder mit neuen opffen anfüllen, darff man nur die hinein eschobene Seite zurück bis an das Ende zie- en, den leeren Raum damit voll drücken, uch mit dem Deckel gehörig verwahren, argegen aber bey nähestem Gebrauch die an- ere kurtze Seiten-Wand eröffnen, und auf leiche Weise mit dieser verfahren, wie mit er vorhergehenden, so kan ein sorgfältiger aus-Wirt immer einen guten Vorrath bey er Hand haben, und sich dessen mit grossen ortheil bedienen.

Hopffen-Reinigen, Hopffen-Sparges, Hopffen-Sprossen, heissen diejenigen klei- ten Keime, welche im Frühling aus der urtzel des Hopffens hervor sprossen, und icht nur eine gute Geblüts-Reinigung ab- eben, sondern auch denen Verstopffungen es Bauchs, der Leber und des Miltzes, weil ie eine kühlende Eigenschafft haben, wider- tehen, und dahero in der Speise warm und ricaßiret, mit einer Butter-Brühe, oder mit erlassener Butter zugerichtet, oder kalt mit ßig und Baum-Oel zum Salat genutzet erden, nachdem man sie vorher sauber utzet, in kaltem Wasser reinlich auswäschet, n ein wenig gesaltznem Wasser weich kochen ässet, und sie nach diesem in allen gleich dem pargel zurichtet und gebrauchet.

Hopffen-Klee, siehe Klee.

Hopffen-Pflücker, wo bey einem Gute ein arcker Hopffen-Bau ist, also daß das Ho- fen-Pflücken durch das eigene Gesinde nicht ach Erfordern verrichtet werden kan, da fleget man zu solcher Arbeit Weiber und unge Leute um ein geringes Lohn zu neh- en, welche Hopffen-Pflücker genennet wer- en. An vielen Orten müssen die Unterthа- en das Hopffen-Pflücken als eine Frohne errichten. Auf was Art hierbey der Ho- fen in acht zu nehmen, ist bereits unter dem ort Hopffen-Bau erwehnet worden.

Hopffen-Salat, Hopffen-Sparges oder **Hopffen-Sprossen-Salat**, siehe Hopffen-Reinigen.

Hopffen-Scheffel, suche Scheffel.

Hopffen-Stange, ist eine lange Stange, welche, um ihres geraden Wuchses willen, vor Niedermachung des Busch-Holtzes, auf einem Gehaue aufgesuchet, oder auch auf alten Gehauen, wo allenfalls das Holtz zu dichte stehet, ausgehauen, und im Frühjahr neben die Hopffen-Fächser in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl-Eisen ein Loch dar- zu gemacht worden, eingestossen wird, damit die Hopffen-Reben davon in die Höhe stei- gen, und sich aufrecht halten können. Die Stangen müssen, damit ihnen der Wind nicht so leicht Schaden thue, ziemlich dick und starck seyn, und der Abgang an verfaulten, zerbrochenen und gemausten Stücken, alljähr- lich wieder ersetzet werden.

Horbel, siehe Bläß-Ente.

Horde, Hurt, wird ein viereckiates Geflech- te von Weiden-Gerten genennet, dessen Grösse, Dichte, Stärcke und Schwäche nach dem un- terschiedlichen Gebrauch derselben eingerich- tet wird. Man hat deren verschiedene Gat- tungen, als **Darr-Horden, Käse-Horden, Schaaf-Horden**, welche unter ihren beson- dern Benennungen vorkommen, und daselbst erläutert zu finden.

Horn, ist das harte, krumme und zugespitz- te Gewächse, welches bey verschiedenen so- wohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopffe steiget; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, so dergleichen auf dem Kopff tragen, auch zugleich gespaltene Klauen haben. Die Ochsen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und spitzig zu- laufende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals-Joche nicht gebräuch- lich, das Kopff-Joch gebunden und befestiget wird; gleiche Hörner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dicksten Theile befindlichen Ringeln, so bey einigen mehr als bey den andern sichtbar sind, abnehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf-Böcke, ingleichen der Ziegen-Böcke, haben Reiffe, sind krumm und offt gewunden. Die Stein-Bocks-Hör- ner sind rückwerts gebogen, und von solcher Grösse, daß sie öffters achtzehen bis zwantzig Pfund schwer gefunden werden. Die Hörner der Gemsen sind kleiner, aber ebenfalls hin- terwärts gebogen, und fast wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes, wird von denen Drechslern, Kamm-Machern, Wild-Ruff- und Horn-Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieselben insonderheit mit allerhand Far- ben gar schön gebaitzt.

Horn, wird auch der äusserste Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres genennet, welcher sonst der **Huf** heisset.

Horn-Eule, siehe Eule.

Horn-Fessel, ist ein schmaler lederner Rie- men, welchen ein Jäger über die lincke Achsel an der rechten Seiten herunter hängend, und sein Hieß- oder Zisst-Horn mit dem gewöhnli- chen

chen Horn-Satz daran gefesselt hat. Nach dem Stande desjenigen, der es trägt, ist es entweder gantz schlecht, nur von Corduan, oder ist mit stählernen, auch mit silbernen Buckeln und Schnallen beschlagen, oder gantz von silbernen Dressen gemacht.

Horn-Fisch, ist ein See-Fisch, und zwar von zweyerley Gattungen: Jedoch ist nicht nöthig, hier viel davon zu gedencken. s. *Natur-Lexic.*

Horniß, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches der äusserlichen Gestalt und Ansehen nach denen Wespen gantz ähnlich, aber weit gröss-ser und länger, auch mit einem längern Stachel versehen ist. Ihr Stich ist so schädlich, daß nach der gemeinen Sage ihrer drey einen Menschen, und ihrer neun ein Pferd sollen umbringen können. Sie nisten wie die Wespen, und hängen ihre Gebäude an die Wände und Dächer, doch wohnen sie meistentheils in den hohlen Bäumen, und in den ledigen Wald-Beuten, woraus sie die Bienen vertrieben haben. Sie sind denen Fliegen und Bienen sehr auffätzig, und rauben denen letztern nicht allein das Honig, sondern bringen sie auch gar ums Leben, wo sie anders durch die Enge des Eingangs in denen Bienen-Stöcken nicht daran verhindert werden. Man mag ihnen dahero, wenn man sie bey denen Bienen-Stocken merckt, auspassen, und sie mit einer starcken Bircken-Ruthen zu Boden schlagen und zertreten, oder sind sie etwan in einem hohlen vom Hause abgelegenen Baum, so ziehe man einen Wisch Werck durch zerlassenen Pech, wickele solches in ein anderes Werck, und verstopffe ihr Loch des Morgens frühe, zünde das Werck hernach an, so lodert das lockere zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem Loche, da sie ein- und ausfliegen, kleben, dabey warte man denen, die ohngefehr durchwischen und ausreissen wollen, mit brennenden Stroh-Wischen auf, so werden wenig durchkommen können. Man muß aber Wasser bey Handen haben, damit man, wenn der Baum anbrennen will, denselben löschen könne. Hätten hingegen die Hornissen ihr Nest in einem Gebäude, dazu man mit keinem Feuer nahen darff, so stecke man etliche Leim-Spindeln auf eine Stange, und stelle sie vors Loch, und wenn man die Leim-Spindeln nur ein wenig mit Honig bestreicht, so sitzen sie Hauffen-weis darauf, theils bleiben kleben, theils fallen herunter, weil sie aber nicht fliegen können, kan man sie zertreten. Wenn ein Mensch von einer Horniße gestochen ist, soll man etliche Fliegen fangen und auf dem Stich zerdrucken, so vergehet die Geschwulst und der Schmertzen. Ist aber ein Stücke Vieh von dergleichen Ungeziefer gestochen, so darff man nur Bleyweiß mit Wasser zerreiben, und den Stich damit bestreichen.

Horn-Kirsch, siehe Cornel-Beere.

Horn-Klufft, ist ein Gebrechen, deme sowohl Pferde, Esel und Maul-Thiere, als Ochsen und Kühe unterworffen sind, und bestehet solches darinnen, wenn bey denen erstern die Hüfe, bey denen letztern aber die Klauen von einander reissen und aufspalten. Wenn ein Pferd ꝛc. eine Horn-Klufft hat, es seye durchaus oder halb, so räumet sie sauber aus, und schabets mit einem Messer zu beyden Seiten damit sie gar frisch verneuert werde, so nimmet sie die Salbe desto eher an, und heilet auch geschwinder, doch verhütet so viel möglich, daß sie nicht blutend gemacht werde: Sodenn nehmet Bocks-Unschlitt, Zucker, Terpentin, weiß Hartz von den Tannen, neues Wachs, guten Füruiß und Baum-Oel, eines so viel als des andern, nachdem ihr viel oder wenig haben wollet, lasset es in einer Pfanne bey einem Feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden; streichet davon in die geräumte und gesäuberte Horn-Klufft, so viel ihr darein bringen könnet, lasset das Pferd drey oder vier Tage lang, auch wo es seyn kan, noch länger stehen, wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder sonst Dienste thun, so saubert die Klufft iedesmahl wieder aus, und streichet alsdenn die Salbe von neuem aufs beste, als ihr könnet, hinein, wiederholet es auch so offtmahl, als es heraus fället. Oder: Machet den beschädigten Huf mit einem Messer reine, und schmieret solchen mit gestossenem Huf-Lattich, (Kraut und Wurtzel unter einander) mit altem Schmeer vermenget, und wiederholet solches, so offt er trucken worden; oder: Nehmet ein Viertel Pfund neu Wachs, eben so viel gelb Terpentin, Pech, etwan vor einen Groschen Terpentin, Bocks-Unschlitt oder rein Schmeer ein Viertel-Pfund, und drey oder vier Zwiebeln klein gehackt, lasset alles mit und unter einander in einem Tiegel wohl zergehen, und schmieret, wenn es kalt worden, den schadhaften Huf damit, welches den Schaden nicht nur bald heilen, sondern auch den Huf gewaltig wachsend machen wird. Oder: Räumet erstlich den Koth und Unflat aus der Horn-Klufft, tritt aber das Leben heraus, so treibet es wieder zurücke mit dieser Salbe: Man nimmt ein Loth Grün-Span, ein halb Loth Queckſilber, und von drey Eyern das Weiß, machet es zu einer Salbe, und leget es darauf; wenn das Leben wieder hinein getreten, so braucht man diese Salbe: Nehmet Honig ein Viertel-Pfund, sechs Loth Alaun, drey Loth Grün-Span, und ein Loth Terpentin, thut alles zusammen in einen neuen Topf, und kocht es gar wohl, rühret es auch mit der Zeit immer herum, daß es nicht überlauffe, und schmieret endlich diese Salbe auf die Horn-Klufft, und bindet es mit Werck zu; die Salbe muß man auch mit einem heissen Eisen einbrennen. Oder nehmet gestampfften Hirsen, ein Stück Hirsch-Unschlitt, und das Weisse von einem Ey, siedet es in Wasser wohl, bis es wird, wie ein Brey, streichets auf ein Tuch, und bindet es dem Roß warm über den Fuß, daran der Spalt, oder die Klufft ist, und thut es alle Tage einmahl, so lange,

lange bis der Spalt wieder zusammen heilet. Oder siedet Roggen in Wasser, so lange bis ein Brey daraus werde, bindet es mit einem Leder heiß über den Horn-Spalt, das weichet das Horn und ziehets wieder zusammen. Wenn die Ochsen oder Kühe dergleichen Schaden an ihren Klauen bekommen, so muß man ihnen dieselben zuvor mit Saltz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermischet wohl bähen, darnach alt Schmaltz in neuen Pech oder Hartz zerlassen, und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Geleich oder Geleucke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und erbildert er das Horn, und nimmt die Schrunden hinweg. Siehe Horn-Salbe.

Horn-Kuchen, ist eine gewisse Art eines in Form der Hörner gebildeten geringen Gebackens, worzu der Teig aus Weitzen-Mehl, Eyern und süssen Hefen zubereitet ist. Die Kuchen selbst werden, ehe man sie bey gelinder Hitze bäcket, zuvörderst in fast siedend Wasser geschwinde zwey bis dreymahl eingetuncket, mittelst eines Schaum-Löffels wieder heraus gelanget, und in ein kaltes Wasser geworffen, von dar aber wieder heraus genommen, und ein paar Stunden auf ein Gitter geleget, daß sie wohl abtroffen. Wenn sie dergestalt getrocknet, lassen sie sich etliche Tage auch in Keller des Sommers aufbehalten, ehe man selbige bäcket.

Horn- oder Hirn-Leiste, wird diejenige Leiste genennet, welche bey den Taffeln und dergleichen höltzern Flächen an den Stamm-Enden mittelst einer darein gezogenen Nut angeschoben und befestiget wird, daß sich die höltzerne Fläche nicht werffen, und gleich einem Horn krumm lauffen könne.

Horn-Salbe, ist ein Stücke der Roß-Artzney, womit nicht nur allerley Horn-Schäden und Huff-Mängel geheilet, sondern auch die Hüfe in gutem Stand erhalten werden können. Jene sind bey Erklärung derer besondern Huf-Mängel, wie kurtz vorher geschehen, mit berühret; von diesen aber hat man folgende hier einzurücken vor nöthig erachtet: Eine treffliche und bewährte Horn-Salbe, welche nicht allein den Huf schön und gut erhält, und wohl wachsen macht, sondern auch Rapffen (Rappen) Maucken, Wartzen und dergleichen Gewächse vertreibt, ist diese: Nimm Honig, Lein-Oel, Lohr-Oel, iedes zwey Loth, altes Schmeer ein Pfund, Wachs und Unschlitt, iedes ein Viertel-Pfund, Fichten-Pech ein Pfund, Schwefel und Grün-Span, iedes ein Loth, Scher-Ribben, (Steck- oder Streck-Rüben) ein halb Pfund, und der schwartzen und rothen grossen Schnecken gleich so viel, als alle diese Stücke wägen, die laß im Majo und Junio nach und nach in einen sonderlichen Topff einsammlen, und allezeit nachdem ihrer viele oder wenig mit Saltz überstreuen, so wird eine Salbe daraus; hernach laß dieselbe und die andern weichen Stücke gelinde mit einander aufsieden; die harten zerstosse und streue sie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgesotten, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirsch-Unschlitt und Ochsen-Marck, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund, grünen Sadebaum, (Segel- oder Seven-Baum) vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsen-Schmaltz und gleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Saltz, und ein Loth Grün-Span, koche aus diesen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hartz ein Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel-Pfund, Baum-Oel ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Safft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß diese Stücke zusammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachsen macht. Vor eine sonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hartz, Hirsch-Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ungesaltzene Butter ein Pfund, und gleich so viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über ein Kohl-Feuer wohl zergehen lässet, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit schmieren will, muß derselbe vorhero wohl abgeraspelt werden. Wer diese Salbe gerne grün hat, kan ihr leicht mit Grün-Span solche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe ist auch diese: Nimm Schaafs-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, iedes ein Pfund, Wachs und Wagen-Schmier, eines ieden ein und ein Viertel-Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es gestehet. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Oel, Wachholder-Oel, Regen-Würmer-Oel und Vitriol gemacht, deren eines soviel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer gesetzt wird, damit es in eine Massam zusammen lauffe. Wenn man diese Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geschabet, die Salbe mit einer Feder-Kiele darauf geschmieret, und mit einem heissen Eisen gewärmet werden, damit es sich recht ins Horn einziehe. Siehe Horn-Klufft.

Horn-Satz, heisset diejenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Fessel gehöret, wo selbiges an das Hieff-Horn angefesselt. Siehe Hief- oder Hifft-Horn.

Horn-Vieh, unter dieser Benennung, wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verstanden.

Hornung, siehe Februarius.

Hornungs- ingleichen Mertzen-Blumen, werden darum also zubenahmet, weil sie in diesen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde sprossen, und sind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erste ist eine Art der Narcissen, daher dieses Wort nachzuschlagen; die weisse vergleichet sich mit Wurtzeln und Kraut dem Lauch,

Lauch, und sind die Blätter etwas dünner und weicher, hat eine hohle glockiche Blume, am Geruch wie Violen, inwendig aber sind darinnen gelbe Würmlein, wie in den weissen Lilien. Die Blumen stehen zwey bis drey auf einen Stengel. Nach der Blüte folgen kleine Mag-Saamen-Knöpfflein wie Hasel-Nüsse, darinnen der Saamen ist, welcher rund und glatt. Das Kraut und die Wurtzel von dieser Blume, sind dienlich vor gehauene Wunden, Geschwulst und allen Brand, werden nur frisch zergvetschet aufgeleget mit Honig, oder mit Wicken- und Bohnen-Mehl.

Horst, ist ein Terminus, so nur bey den Raub- und Stoß-Vögeln, dergleichen Adler, Habichte, Falcken u. s. f. gebraucht wird, und ein Nest bedeutet, dahero

Horsten, von den Raub-Vögeln, so viel heisset, als Nisten oder Nester machen.

Hortulan, ist ein kleiner Vogel, welcher vor eine Art von Emmerlingen gehalten wird, indem er denselben dem Schnabel, der Farbe und dem Geschrey oder Stimme nach, sehr nahe und gleich kommt, aber um ein merckliches kleiner und schlancker ist. Der Schnabel ist kurtz, doch nicht zugestumpfft, sondern etwas länglicht, und nebst den Füssen rothlicht und Fleisch-Farb. Kopff, Hals und Brust, ziehen sich auf gelb mit etwas Saffran-Farb gesprenget, das Weiblein aber hat an der Brust wenig röthlichte Federn, der Bauch ist ebenfalls gelblich mit Aschenfarben Flecklein, die Haupt-Federn der Flügel und des Schweiffes sind schwartz, das übrige ist gelb und dunckelfarb vermischt. Das Weiblein hat unter den gelblichten Federn mehr grünes vermenget: hingegen hat das Männlein über und hinter den Augen ein Flecklein von Eyer-Dotter-Farbe, welches das Weiblein nicht hat. Er siehet sonst etwas hochbeinigter aus, als der gemeine Emmerling, und scheinet der Bachstelzen-Art dadurch gleich zu kommen, daß er, obschon nicht sehr, doch in etwas mit dem Schwantze zittert, und wenn er sich schnell von einem Ort zum andern, ohne Auffliegen, auf der Erden hinbegeben will, nicht hüpffet, sondern läuffet, so daß dieser Vogel das Mittel zwischen einem Emmerling und der Bachstelze zu seyn scheinet. Er ist ausser denen an Italien stossenden Deutschen Provintzien nicht sehr bekannt; seinen Auffenthalt sucht er gerne in den Haber- und Gersten-Feldern, und wo man Hirsen, Fenich oder Pfennich und dergleichen anbauet, darinnen er auch wie die Lerchen und Wachteln nistet, und fünff oder sechs Eyer legt. Er wird gerne fett, daher er in finstern Zimmern, darinnen er mehr nicht, als sein Essen sehen kan, mit Hirse und Fenich dergestalt gemästet wird, daß oft einer sechs bis acht Loth wieget. Die Anschauung der grünen Felder wird ihme darum genommen, damit das Verlangen und die Sehnsucht darnach sein Zunehmen nicht verhindere. Sein Getränckе muß sauber und rein, und das Gemach vor den Mäusen und Ratten wohl verwahret, auch in iedem Ecke desselben an einem Pfahl grüne Aeste gesetzet seyn, darauf er und seine Cameraden ruhen können.

Hosche, nennet man einen von Brettern zusammen geschlagenen Schlauch, der aus einer Höhe herab in die Tieffe geführet wird, um das durch Getrayde oder dergleichen von selbst herab lauffen zu lassen, wie man sich dessen z. E. an dem Maltz-Böden bedienet, da man nicht nur das Getraide dadurch in den Weich-Bottich lauffen lässet, sondern auch das gemachte Malz auf diese Art in die Netz-Kammer bringet.

Hose, Butter-Hose, ist ein langes von neuem und weichem Holtz zusammen getriebenes Fäßlein, welche die Bauer-Weiber mit Butter vollzulegen, und solche also zu Marckte zu tragen pflegen. Daher Hosen-Butter diejenige Butter heisset, so man in ersterwehnte hölzerne Fäßlein oder Hosen (Butter-Hosen) eingedrücken pfleget. Sie werden in gantze und halbe Hosen getheilet.

Hott und Wiste, sind die beyden kräfftigen Worte, welche die Bauern und Fuhr-Leute ihrem Zug-Vieh, wenn sie in währender Arbeit oder Fahren etwan austreten wollen, oder weil solche auf die Seite gehen sollen, zuruffen. Es ist denn auf das Wort **Hott** von der lincken zur rechten **Hand**, und wenn **Wiste** oder Schmede geruffen wird, von der **rechten** zur lincken gehen müssen.

Hoy, siehe Rammel.

Hube, Hufe, ist ein gewisses Feld-Maaß, welches sowohl nach der Güte des Grundes und Bodens, als auch nach eines ieden Landes oder einer ieden Feld-Marck Gebrauch und hergebrachten Gewohnheit dergestalt unterschieden ist, daß mancher Orten zwölff, anderswo funffzehen oder achtzehen, wieder in einer andern Landes-Gegend vier und zwantzig, auch wohl dreyßig Acker eine Hube oder Hufe ausmachen. An etlichen Orten wird unter dem Wort Hube so viel Feld mit allem dazu gehörigen Gemeind-Recht oder Dorff-Gerechtigkeit verstanden, als man ehemals, ehe noch die Felder ausgemessen wurden, einem ad oculos zu seinem Behuf zur Nahrung anwiese, folglich einen Bauern zu nähren genug und nöthig ist, welches man zu dreyßig Acker, oder wie mans in Oesterreich nennet, Bifänge zu rechnen pfleget, imgleichen Morgen, das ist, einen solchen Theil, als er in einem Tage vom Morgen an umarbeitet kunte, daher auch die Benennungen der Acker und Morgen kommen, die man an andern Orten braucht, als: Holtz-Morgen, Tagewerck, Jucharte, Rösel, Gelenge, Dreygarten, Strigel, Gehren, Sotteln, Stricke, Joche und Pfriemen. Weil nun das Land in der Arbeit an verschiedenen Gegenden verschiedentlich und bald schwer, bald leicht, und folglich ein grösserer und kleinerer Fleck in einem Tage umzuarbeiten ist, so geschahe es, daß diese Theile bald grösser und kleiner seyn musten. Als man aber hernach die Aecker und Morgen auszumessen anfieng, so erfolgte eben daraus bald ein grösseres bald ein kleineres Maaß der Aecker und Morgen, wie auch der Hufen. Das ist der Ursprung des ungleichen Feld-Maasses, wie nach und nach der verschiedenen Fruchtbarkeit

ich auch mit der Zeit die Erb-Register und Steuer-Catastra richten müssen, darinne bisweilen ein Gut zu 4 Hufen lieget, und doch keiner ist, als eins das nur zu 2 Hufen angesetzet ist. Eine Haupt-Hube begreifft ein antzes vollständiges Bauer-Gut, und die derleichen besitzen, nennet man Haupt-Hübner der Hüffner; eine Stück-Hube aber ist nur in Theil von einer gantzen oder Haupt-Hube, eren Besitzer man Halb-Hübner oder Halb-Hüffner nennet. Ausser diesen werden auch ie Hufen unterschieden in Ritter-Hufen, welhe, die Lehens-Pflichten ausgenommen, von alen Beschwerungen frey sind, und in Bauer-Hufen, auf welchen allerhand Land- und Krieges-Steuren, Herren-Gefälle, Frohn-Dienste, Bülten, Erb-Zinsen, Hufen-Gelder, und derleichen haften. In Pommern giebt es viererey Hufen, nemlich Haacken-Hufen, Land- der Dorff-Hufen, Tripel-Hufen und Heger-Hufen. Eine Haacken-Hufe hält funffzehen Morgen; eine Land- oder Dorff-Hufe hält zwey Haacken-Hufen oder dreyßig Morgen. Eine Tripel-Hufe bestehet aus drey Haacken-Hufen der fünff und viertzig Morgen, und eine Hegerhufe hält sechzig Morgen oder vier Haacken-Hufen.

Hucke, ist so viel an Gras oder Heu, als die Grase-Mägde an einigen Orten, wo keine Körbe gebräuchlich, in einem Grase-Tuche oder in einem Strick zusammen fassen, füglich binden, auf einmahl aufhucken und auf dem Rücken nach Hause tragen können. Wie denn Hucken, Aufhucken bey denen gemeinen Leuten überhaupt eine Last auf den Rücken mit Hülfe der Schultern nehmen und tragen heißt. Ja es wird selbst ein Auswuchs auf dem Rücken ein Hucker oder Höcker genennet.

Hucker, siehe Hocke.

Hucker-Scheite, heissen die Köhler die kurtzen Scheite, welche sie auf die Fuß-Scheite legen, daß die Meuler, wenn sie gestücket worden, unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. siehe Kohle.

Huf oder **Huff**, heisset das erste Stück, so von der Hinter-Keule oder dem hintern Viertheil eines Rindes gehacket wird, und sich unten am Schooß anfänget.

Huf, Huff, ist der äusserste hornigte Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres, auf welchen die Huf-Eisen genagelt werden. Gute Hüfe sind ein edles Stücke an einem Pferde und werden erkennet, wenn sie breit, rund und ein wenig hohl, nicht schmahl und zusammen gedruckt sind, wie an den Eseln, denn das Leben pleicht gerne in solchen Hüfen, und kriegen leichtlich Horn-Klüffte, vornemlich wenn ihnen gute Pflege und Wartung ermangelt. Sie sollen in der Runde herum keine Ringe, sondern vom Preis hinunter Streiffe haben, weil die geringelten Hüfe gebrechlich, hingegen die abwärts gestreifften, dauerhafft, und absonderlich zum Reisen bequem sind. Die weissen Hüfe sind selten gut, sondern mürb und brüchig, dahende Hüfe, die besten sind. Die Hüfe, so voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heisset voll Hüfig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füsse auf allen harten steinigten Wegen verbellen, davon sie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstösse erdulten muß, dahero ein solches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hüfe sind sehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt spröde und mürbe Hüfe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen; Solches geschichet, wenn man Rüben mit ungesaltzener Schmeltz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rinder-Mist an deren stat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hufe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemischt, und die Hüfe damit geschmieret. Linde und zähe Hüfe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages drey mahl an dem Saume. So die Hüfe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Horn-Salben fleißig warten, welche die Hufe wieder wachsen machen; also soll man sie zum öfftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und gestossenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also stehen, und schlage ihme darneben mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, ie jünger, ie besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ists im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, knete es wohl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hüfe machen will, so nimm guten Brantewein, zünde denselben an, lege ein Stücke Zucker-kand darein, und giesse es also brennend dem Roß in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweise wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein-Oel, das siedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, laßets wieder mit einander zerlaßen, schmie-

den Stand hat, so schlaget ihm mit Lein-Kuchen ein. So ein Roß arge und böse Hüfe hat, pülvere man Glas, und mische es mit zerlassenem Hartz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, schlags also heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, so brichs herab, und schabe die Stelle wohl mit einem Messer, bis es blutet, wirff rein gepülverten Gallitzen-Stein darein, laß es darinnen liegen, bis es selber abfället, und salbe es offt mit vorgemeldter Salbe, bis es gut wird. Rinnt aber einem Pferde Wasser aus dem Hufe, so mache einen Brey von Rocken-Mehl und das Weisse von Eyern, streiche es auf ein Tüchlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wenn Eyter in dem Huf ist, und mans nicht finden kan, so brich das Eisen ab, und geuß gesaltzen Wasser auf den Huf, an welcher Stelle das Wasser weicht, oder am ersten trocken wird, daselbst ist das Eyter, und so du es gefunden, so laß es aus mit einer Flieten, so viel und gut du kanst, gieß heisses Hirsch-Unschlitt in den Huf, decks zu mit Werck, und schlag das Eisen wieder auf. Oder nimm Pech und Jungfer-Wachs gleichviel, und schlag es in ein Tüchlein, und legs übers Loch des andern Morgens frühe thue es wieder ab, so wird es viel Eyter an sich gezogen haben; nimm alsdenn Bocks-Unschlitt, treuffs mit einem heissen Eisen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heisses Lein-Oel darein, vermachs mit Wachs und Wagen-Schmier, daß kein Koth darein komme. Die übrigen Huf-Mängel, als Vollhürsigkeit, Igels-Hufe, Horn-Klüffte, Huff-Zwang ꝛc. sind unter ihren besondern Benennungen zu finden.

Hufe, siehe Hube.

Huf-Eisen, ist ein nach dem Huf eines Pferdes, Esels oder Maul-Esels geschmiedet- und eingerichtetes, mit acht Löchern versehenes, vornen rundes, und hinten geöffnetes Eisen, welches vermittels acht Huf-Nägel auf die Sohle des Pferde-Fusses, Esel- oder Maul-Thier-Fusses geschlagen und aufgehefftet wird, damit ein solches Thier desto gewisser treten, und der Huf nicht bestossen, sondern bey gutem Stand erhalten werden möge. Insgemein finden sich an einem Huf Eisen zwey Stollen und vornen ein Griff. Einige deroselben, und sonderlich die vor die Zug-Pferde und Maul-Thiere werden mit Stollen gemacht; denen Reit-Pferden aber legt man auch zuweilen iedoch nur Sommers-Zeit glatte Eisen auf. Es sollen diese Eisen nicht zu schwach noch zu schwer und starck, auch, wie obgedacht, nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Unter-Fläche des Eisens befindlichen Stollen gröſſer oder höher als der andere seyn. Die Türkischen Huf-Eisen, sind inwendig nicht offen, wie die unsern, da der gantze Strahl bloß und offen liegt, sondern in der Mitten fast geschlossen, also daß die Füsse auf harten und steinigten Wegen nicht so bald beschädiget und verletzet werden. Die Huf-Eisen sollen einem iedem Pferd, wenn es auch schon vollhüfig ist, gleich eben und nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Wände fein starck und wohl wachsen können; sie sollen auch an den Vorder-Füssen vorn dem Horn gleich seyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es sey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den Hinter-Füssen darein greiffe, ausreiche, und das Eisen abreisse; desgleichen sollen sie auch nicht zu kurtz seyn, daß es sich auf die Fersen oder Ballen nicht verbölle. Die Huf-Eisen müssen auch nicht zu breit noch gemacht, ingleichen gegen den Stollen zu nicht zu dick seyn, und sonsten überall wohl auf dem Huf aufliegen. Wenn ein Pferd auf der Reise ein Eisen verlohren, und man so bald keine Schmide erreichen kan, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferichte gleich und glatt machen, so wird es dem Pferd nicht schaden, es wird auch den Huf nicht vertreten, bis ihm das Eisen wieder aufgeschlagen werden kan. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter weit reisen muß, und der Schnee sich in die Pferde-Hüfe einbället, welches auf einer Reise grosse Verhinderung verursachet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hüfe einräumen, oder das Pferd die Füsse oder Hüfe inwendig und auswendig mit schwartzer Seiffe wohl reiben, so wird sich desselbigen Tages kein Schnee einballen. Eine besondere Art von Huf-Eisen, sind die so genannten Scheer-Eisen, welche im Falle der auf der Reise, so ferne das Pferd ein Eisen verlohren, und das Horn vertreten, auch in andern Fällen gute Dienste thun. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die von der ersten Gattung bestehen aus zweyen Stücken, welche vornen an der Zähe mit einem Nagel gleich einer Zange oder Scheere zusammen gehefftet, oder über einander genietet sind, daß die Eisen auf und zugemacht, und weit und enge gefaßt werden können, folglich zu allerley Arten von Füssen sich schicken. Die andere Gattung ist der ersten gleich, nur daß diese Eisen hinten an den Stollen eine Schraube haben, womit man sie auf- und zu, auch weit und enge schrauben kan. Diese Art leget oder schraubet man denen Pferden auf, welche Eisen, Horn und Nägel mit einander weggerissen, bey denen auch kein Nagel ohne Gefahr geschlagen werden kan, und lässet es so lange darauf liegen, bis das zum Beschlag taugliche Horn, wieder gewachsen ist. Man brauchet es auch, wenn einem Pferd der Huf mit einem Eisen dergestalt zusammen gezwängt worden, daß es deswegen hincken muß, da man es ihme unterdessen, bis es wieder recht gehen kan, auf den Huf schraubet; welches auch mit denen in die Cur kommenden zwanghüfigen Pferden also vorzunehmen ist.

Huf-Eisen, ist auch eine Art eines Gebäckens, welche aus einer Form, so die Gestalt eines Huf-Eisens hat, in Schmaltz folgender Gestalt gebacken wird. Zuvorderst bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu diesen noch acht gute Löffel voll Milch, drey Löffel voll Rosen-Wasser, nebst zwey Löffel Zucker hinzu thut, und dieses alles sehr wohl unter einander rühret und schla-

ſet. Hierauf wird in einer Pfanne Schmaltz heiß gemacht, und zugleich in dieſer auch die Form, ſo entweder von Meßing oder Eiſen. Wenn nun die gedachte Form recht heiß worden, und nachdem ſie aus dem Schmaltz genommen, man ſolches von ihr wohl ablauffen laſſen, wird ſie in gedachte abgerührte Klare getuncket, doch ſo, daß ſelbige nicht in die Forme lauffe, endlich mit der anklebenden Klare wieder in das heiſſe Schmaltz ſo lange gehalten, bis daß es anfanget harte zu werden, da es denn von der Forme ſelbſt herunter fället, darnach man es fein Goldgelb vollend ausbacken kan.

Huf-Eiſen-Kraut, iſt ein Kraut, welches in Franckreich und Italien wild wächſet, bey uns aber in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Es hat eine ziemlich lange, weiſſe und mit wenig Zäſerlein beſetzte Wurtzel, dünne an der Erde und in die Runde liegende Stengel, zarte Blätter wie die Linſen, kleine gelbe Blümlein und platte Schoten, welche aus verſchiedenen in der Gleichheit eines Huf-Eiſens gekrümmten Stücken beſtehen. In iedem dieſer Stücke befindet ſich ein Saamen-Korn, in der Geſtalt eines halben Mondes.

Huf-Lattich, Brand-Lattich, Roß-Hub oder Roß-Huf, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an feuchten und wäſſerichten Orten wächſet. Es ſtöſſet erſtlich einer Spannen hohe ſchuppichte Stengel, die eine geſtirnte gelbe Blume tragen, welche aber nicht lange bleiben, ſondern bald vergehen. Nach dieſem kommen erſt die Blätter, welche wie ein Pferde-Huf formiret, oben glatt und dunckelgrün, unten aber wolligt und weißgrau ſind. Es wird ſo wohl innerlich wider die Schwind- und Lungenſucht, und alle Bruſt-Beſchwerungen, als auch äuſſerlich für hitzige Schwären und Entzündungen nützlich gebraucht. Der Rauch von denen gedörrten und auf glüende Kohlen gelegten Blättern in den Hals gezogen, vertreibt den trockenen Huſten und das Keuchen. An den Wurtzeln dieſes Krauts, findet ſich im Anfang des Winters, wenn ſie nemlich wohl zeitig iſt, gleichſam eine lichtblaue Wolle, welche von denen Schuppen und anderm Unrath wohl gereinigt, mit ein wenig Berg-Saltz (oder auch ohne daſſelbe) in Laugen geſotten, und an der Sonnen wiederum getrocknet, einen trefflichen Zunder giebt, welcher das Feuer gerne und leichtlich fängt. Aus den Blumen wird eine Latwerge und aus dem Safft der Blätter ein Syrup geſotten, auch aus den Blättern ein Waſſer gebrennet, welche wider mancherley Bruſt-Beſchwerungen, das Waſſer aber inſonderheit wider die Schwere-Noth gebraucht, und denen Kindern einen Löffel voll, vor und in dem Anfall, denen Alten aber ein guter Trunck gegeben wird.

Huf-Nagel, heiſſet ein ſolcher Nagel, damit man das Huf-Eiſen, auf den Huf eines Pferdes heffter und befeſtiget. Sie müſſen nicht zu ſchwach, noch auch zu plump, ſondern in ihrer gehörigen Proportion, und um ein ziemliches breiter als dick ſeyn, damit ſie um ſo mehr Stärke haben, und deſto beſſer in den Huf faſſen können. Man muß ſie nicht zu ſeichte, weil ſie ſonſten leichtlich ausreiſſen, doch auch nicht zu tieff ſchlagen, damit ſie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huf-Salbe, ſiehe **Horn-Salbe**.

Huf-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beſchlagen derer Pferde mit Huf-Eiſen, da denn gemeiniglich auf den Huffſchlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißniſcher Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heiſſet man auch die in ordentliche Huffen-Stücke abgetheilte Felder alſo; dahingegen die auſſer denſelben liegende Aecker **Bey-Länder** genennet werden.

Huf-Zwang, iſt ein Mangel, welcher ſich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derſelbe hinten gar ſchmal und enge zuſammen wächſet, und auſſen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieſer Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beſchlagen läßt, ſo wächſet ihnen das Horn gar lang herunter, es wächſet ihnen auch der Huf, wo das Eiſen ſoll aufgeſchlagen werden, gar ſpitzig zu; an der Krone dicker und ſtärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn gantz zuſammen. Einem ſolchen Roß laſſet das Horn hinten an den Ferſen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausſchneiden, auch ihme die Wände daſelbſt wohl niedrig hinweg nehmen, ſchlaget ihme ſodenn ein Scheer-Eiſen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eiſen auf- und zuſchrauben kan; nehmet alsdenn kein Saamen und Roggen, der recht reine gemacht iſt, laſſets gar wohl ſieden, bis die Körner aufborſten, ſtoſſets denn in einem Mörſel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, ſchlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einſchlag ausräumet, ſo miſchet ihn wieder unter dem neuen, damit ihr ihm einſchlagen wollet; am dritten Tage frühe ſchraubet dem Pferd das Eiſen um einen Stroh-Halm breit weiter, und ſchlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr ſehet, daß der Huf ſeine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer-Eiſen ab, und ſchlaget ihm ein Eiſen auf, das wohl weit, und auſſen und innen gleich dick iſt; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig ſamt dem Roß, ſiedet alles durch einander, und ſchlaget ihme damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und ſchmieret ihme den Huf bis in die Feſſel wohl mit einer Horn-Salbe. Oder: Wenn der Mond neu iſt, laſſe man das Roß erſtlich gar dünne bis auf das Leben auswircken, und unten an den Strahlen fein weit ausſchneiden, denn denſelben

selben ein neues Eisen fein weit zurichten, daß sich der Huf unten von sammen geben und wachsen kan; darnach richte man dem Roß folgenden fetten Einschlag zu: Nimm Schwein-Mist, vier Loth Hasen-Fett, ein Viertel-Pfund alt Schmeer, ein Pfund gestossenen Lein-Saamen; dieses durch einander gerührt, und gekocht, dem Roß warm eingeschlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, so bekommt das Pferd wieder gute Hüfe.

Huhn, suche Henne.

Hüfen, siehe Hagebutten.

Hüfner, suche Anspänner, it. Hube.

Hüffte, ist dasjenige Theil des Leibes, welches zu beyden Seiten von denen letzten Ribben bis auf die Hüfft-Beine reichet, um welche Gegend die Unter-Kleider schlüssen und der Gürtel angeleget wird.

Hüfft-Horn, siehe Hief-Horn.

Hüfft-Wehe, ist eine Art der Gicht-Schmertzen, welche insonderheit an denen untern Hüfft-Ribben und an der Hüffte auf eine sehr empfindliche Weise gefühlet werden, vornemlich aber auf die Abführung des überflüßigen Geblüts durch die Güldene Ader abzielen. Es werden dabey die Seiten und Lenden-Musceln so sehr zusammen gezogen, daß der Krancke gantz krumm gehen und sich ohne Schmertzen nicht aufrichten kan, sonderlich findet sich dieses Uibel bey denen alten Leuten ein. Vorhero hilfft sonderlich freywillige Bewegung, wie auch daß man dem Geblüte Lufft mache durch Aderlassen. In dem Schmertzen selbst aber kan man nebst der Gedult, Venetianische Seiffe in Wasser auflösen und darauf legen, sich auch mit warmen Tüchern reiben, oder aber das Attich-Oel brauchen. Siehe Attich.

Hülfe, heißt zwar überhaupt die Anwendung seiner Leibes- und Seelen-innerlichen und äusserlichen Kräffte an Vermögen, Ansehen ꝛc. zur Beförderung des vollkommenern Zustandes eines andern Menschen, oder aber insonderheit zu dessen Beystand, oder Errettung in Nöthen, oder zur Erleichterung der Noth, dazu uns die gesellige Liebe, iedoch nach verschiedenen Stufen und in Ansehung des einen Menschens vor dem andern aus besondern Ursachen verbindet. Ingleichen heißt es auch die Hülfe, wann Eltern Kinder ausstatten, oder ihnen zur Hülfe und zu ihrem Anfang der Wirtschafft etwas mitgeben, wozu allerdinges Eltern aus besondern Ursachen und am ersten verbunden sind. Allein im gantz engen Verstande heißt die wircklliche Vollstreckung eines ausgesprochenen gerichtlichen Urtels in bürgerlichen Streitigkeiten, welche, im Fall sich der Verurtheilte nicht freywillig dazu verstehet, von dem Richter durch Zwangs-Mittel in der von denen Gesetzen vorgeschriebenen Ordnung zu dem Ende geschicht, damit der Kläger seine Befriedigung, so viel möglich, erhalte und klaglos gestellet werde. Davon handeln aber die Rechte mit mehrern. Ein Wirt muß nur einigen Begrif davon haben, und wissen, daß er ordentlicher Weise, und so lange er kan, wenn er in der bürgerlichen Gesellschafft lebt, die Hülfe, welche auch die Execution genennet wird, bey dem Richter suchen und von demselben erwarten, nicht aber sich selbst, wie etwan im Stande der natürlichen Freyheit, und in denen besondern Fällen, da sich selbiger auch noch in der bürgerlichen Gesellschafft äussern muß, helfen müsse.

Hülfs-Gelder, heissen die Gelder, welche in gewissen Fällen und an gewissen Orten nach denen Gesetzen vor die Vollstreckung der Hülfe denen Gerichten, ehe sie geschiehet, bezahlet werden müssen, und sich offt zu grosser Verzögerung der Justitz auf ein hohes zu bis 5 von 100 erstrecken, gleichwohl aber, da selbe nun einmahl unter die vornehmsten fructus jurisdictionis oder Gerichts-Nutzungen und da die Gerichte mit denen Land-Gütern verknüpfet sind, dadurch zu derselben auch wesentlichen Einkünfften gehören, oder ein grosses Theil derer sogenannten Gerichts-Sporteln ausmachen.

Hülle und Fülle, unter dieser Redens-Art wird insgemein dasjenige begriffen, was zu der Leibes Kleidung, Decke und Erhaltung nützlich und nöthig ist.

Hülsen-Früchte, werden diejenigen Früchte genannt, deren Körner oder Saamen nicht in Aehren oder Rispen, sondern in Schoten oder Hülsen wachsen, dergleichen sind die Erbsen, Kichern, Linsen, Wicken und Bohnen, welche insgesammt unter das Sommer-Getraide, oder besser zu sagen, unter die Sommer-Früchte gezehlet werden.

Hüner, diesen Nahmen führen unterschiedene Arten von dem Feder-Vieh, welche so wohl zahm als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haus-Hüner, deren unter dem Wort Henne weitläufftig gedacht worden, weil die anderen, vermittelst ihrer Bey-Nahmen mercklich unterschieden und darunter auch beschrieben zu finden: als Reb-Hüner, Birck-Hüner, Trut-Hüner u. s. f.

Hüner-Aug, sind Schwielen und Warzen so an denen Zähen und Fuß-Sohlen von starckem Drucken und Zwängen der Schuhe, wenn sie zu enge sind, entstehen, und grosse Schmertzen verursachen. Man muß sie entweder, nachdem sie in warmem Wasser etwas aufgezogen, sauber ausgraben, oder Mennig mit Saltz und Wein-Eßig gestossen überstreichen, oder sie mit schwartzen Schnecken lebendig reiben, bis diese sterben, solche hernach an höltzerne Spiesse stecken und in der Sonne dürren lassen.

Hüner-Biß, Hüner-Darm, Hendel-Kraut, oder Vogel-Kraut, ist ein gemeines und iedermann wohl bekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an ungebauten

auten Orten, aus ſelbſt eigener Beſaamung ervor wächſet. Es hat eine kleine zaſichte Wurtzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und Safft-reiche Stengel wachſen, die nehrentheils auf der Erden liegen. Die Blätter ind etwas rund und ein wenig ſpitzig, zwiſchen elche kleine weiſſe Blümlein an ſchmalen Stielen herfür wachſen, aus denen Hülſen ommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es iſt am liebſten an ſchattigten Orten, wird on allen kleinen Sang-Vögeln ſehr geliebt, nd begierig gefreſſen, dahero es gemeiniglich n ihre Gebauer gehänget wird. Dieſes Kraut ſt kalter und feuchter Eigenſchafft, das im Nay davon ausgebrannte Waſſer, iſt eine treffiche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern nd andern hitzigen Kranckheiten; äuſſerlich ber, vor die Hitze der Augen; friſch mit Fleiſch-Brühe gekocht, oder das Waſſer davon geraucht, iſt den Lungen- und Schwindſüchtien dienlich.

Hüner-Fänger, ſiehe Jäger.

Hüner-Geyer, ſuche Geyer.

Hüner-Haus, Hüner-Kobel, iſt ein Behältniß, worinnen bey einer Land-Wirtſchafft ie zahmen Hüner über Nacht bleiben können. Dieſes ſoll allenthalben dicht und wohl verwahrt ſeyn, und damit kein ſchädliches Thier oder Ungeziefer hinein brechen könne, einen mit Platten und breiten Flur-Steinen belegten Boden, die Thüre gegen dem Hof und nach dem Abend zu, ein mit Drat-Gitter ſtarck verwahrtes Fenſter, inwendig herum zwey oder drey Reihen von Stroh und Weiden gemachte Neſter, faſt in Gröſſe und Form der ſtrohernen Back-Schüſſeln, und in der Mitte genugſame Sitz-Stänglein haben. Wenn kein Brunn der Teich auf dem Hof, ſoll vor dem Hünerhauſe ein Trog mit friſchem Waſſer gehalten, und um denſelben ihnen das Futter täglich zweymahl des Morgens früh, und gegen Abend, eine Stunde, ehe ſie auffliegen, vorgeſtreuet werden, damit ſie ſich deſto lieber an das Hünerhaus gewöhnen.

Hüner-Hund, ſiehe Vorſtehender Hund.

Hüner-Milch, ſuche Vogel-Kraut.

Hüner ſetzen, das verrichten in der Wirtſchafft die Haus-Mütter, wenn eine Henne zu lucken anfängt, da ſie 15 bis 20tägige friſche Eyer unterlegen. ſ. Brüten.

Hüner-Steige, iſt ein von höltzernen kleinen Stäben und Sroſſen viereckigt zuſammengeſchlagenes Behältniß, worinnen man die zahmen Hüner bequem von einem Ort zum andern bringen, auch wohl etliche Tage darinnen füttern und verpflegen kan.

Hütte, iſt ein viereckiger aus Bretern zuſammen genagelter Kaſten mit einem höltzernen Dach und an der einen Seiten gelaſſenen Thüre der Oeffnung verſehen, ſo daß er von auſſen die Form eines Hauſes an ſich hat. Es ſind deren bey einer Haushaltung auf dem Lande ſonderlich zweyerley Arten wohl bekannt, nemlich des Schäfers Hütte, davon das Wort Pferch-Hürde nachzuſchlagen, und die Hunde-Hütte, welche an die Oerter unter freyem Himmel pfleget geſetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einſteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer ſtürmiſcher Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh, und ſonderlich werden die Feld- und Obſt-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder Holm, heißt in der Zimmer-Arbeit dasjenige Qver-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume qver übergeleget wird, um dieſelben zuſammen zu hängen und zu binden. Es iſt ein ſehr altes Deutſches Wort, welches auch die Zimmer-Stäte und Schiff-Gewerf, ſo aus ſolchen Qver-Höltzern und Pfählen beſtehet, in Dännemarck bedeutet.

Hummel, iſt ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches gröſſer und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meiſtentheils aber gantz ſchwartz, und über und über haarig iſt, und ſeine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüten ſuchet, auch daſelbſt, wegen ſeiner mit den Bienen haltenden Feindſchafft, bey kalten Wetter, da dieſes Ungeziefer gerne ſtill zu ſitzen pfleget, aufgeſuchet und erſchlagen wird. Ein mehrers hiervon ſiehe Biene. Es werden auch an einigen Orten, wiewol gantz unrecht, die männlichen Bienen, welche ſonſt Drönen heiſſen, Hummeln genennt, ſo man aber mit dieſen nicht verwirren muß.

Hummers, heiſſen diejenigen Krebſe, ſo in dem Meer, am häuffigſten aber in der Weſt- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebſen in allen gleich, auſſer daß ſelbige ſehr ungleich gröſſer; ihr Fleiſch iſt auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon eſſen. Die Zubereitung derſelben iſt eben alſo, wie der gemeinen, nur daß ſie bloß mit Waſſer abgeſotten werden. Wer ſie um ihrer Gröſſe willen, als eine Rarität aufzubehalten geſonnen, darf ſolche nur in einem Back-Ofen wohl ausdörren.

Hund, iſt ein zahmes vierfüßiges und Fleiſchfreſſendes Thier, welches wegen ſeiner Treue ſehr berühmt iſt, u. gleichſam dem Menſchen ſowohl zu ſeinem Schutze, oder zu mancherley Nutzen, erſchaffen zu ſeyn ſcheinet, indem ſie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunfft und vielen andern, ja nach ihren faſt unzehlichen Arten, mit ſehr verſchiedenen Eigenſchafften begabet ſind, ſonderlich aber ſich auch auf allerhand ſo luſtige als nützliche Dinge abrichten laſſen. Es giebt dieſemnach Schooß-Hundlein, die nur zur Luſt und zum Zeitvertreib in einem Hauſe gedultet werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebſt andern äuſſerlichen ſchönen Anſehen, theils ihr ſchmeichelndes und der Menſchen Geſellſchafft eifrig ſuchendes Bezeigen, nebſt andern durch die Gewohnheit erlernten Künſten gar beliebt macht; auſſer dieſen aber iſt inſonderheit bey einer Land-Wirtſchafft, auſſer denen verſchie-

denen zur Jagd und kleinem Weydwerck gehörigen Hunden, wie auch denen Schaaf-Hunden (davon hiernächst Meldung geschehen soll) I ein Haus-Hund höchst nöthig, welcher, weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern bösen Leuten verwahren muß, von einigen der Wacht-Hund, und wenn er, wie gemeiniglich, an Ketten angeleget wird, der Ketten-Hund pflegt genennet zu werden. Dieser nun soll vor allen Dingen munter und gewahrsam, darneben aber groß, starck und von schwartzer Farbe seyn, damit er bey Tage dem herum schweiffenden liederlichen Gesindel desto fürchterlicher und abscheulicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunckeln von niemand erkennet, noch gesehen werden möge. Er muß keine gar zu abscheuliche, noch zu gelinde, sondern eine mittelmäßige helle und starcke Stimme, schwartze und feurige Augen, eine breite und zottigte Brust, starcke Vörder-Läuffte und einen grossen weiten Rachen voller starcken Zähne haben. Er soll, sonderlich bey Nacht-Zeit, gegen alle Fremde unfreundlich, hingegen aber desto sittsamer und freundlicher gegen die Hausgenossen, und das in den Hof gehörige Vieh seyn, welches letztere er weder scheuen, noch beissen oder anfallen, sondern sicher paßiren lassen soll. Von dergleichen guten Haus-Hunden nun, soll sich ein Haus-Vater nach der Grösse seines Haus-Wesens, einen oder zween auffziehen und halten. Man pflegt sie im Hofe nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit sie die Inwohner warnen, wenn iemand fremdes sich herbey macht, und in den Hof gehen will; man macht ihnen dahero, und damit sie sich auch vor Regen und Schnee bergen können, inn- oder ausserhalb des Gebäudes, bey dem sie angeleget sind, ihre Stallung, oder setzt ihnen höltzerne Hütten hin, und streuet ihnen zu gewissen Zeiten Heu, Spreuer und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder ausräumen soll; denn sie wollen sauber gehalten, und in hitzigen Hunds-Tagen fleißig gebadet seyn. Die mehresten Haus-Hunde sind der Art, daß sie ihre Schuldigkeit nicht beobachten, noch den geringsten Laut von sich geben, wenn sie von der Kette loskommen; wo man aber von einem solchen Hunde das Gegentheil weiß, und dessen gewiß versichert ist, kan man denselben des Nachts von der Kette los, und in dem Hofe herum lauffen lassen, wordurch ein Dieb desto besser abgeschröcket wird, an einem von dem gewohnlichen Stand des Haus-Hundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haus-Hund, welcher sich gar gerne mit einem schlechten Tractamente genügen lässet, soll man nicht Hunger noch Durst leiden lassen: Denn wo dieses geschehen solte, so ist zu fürchten, daß er auch seinem Amte nicht redlich nachkommen dorffte; sintemahl ein Haus-Hund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kan gewohnet werden, daß er von keinem Fremden, er mag ihm Brot oder Braten vorwerffen, etwas wissen noch hören will. Die Engelländer haben in Abrichtung der Haus-Hunde vor andern Nationen ohnstreitig den Vorzug: indeme sie es so weit bringen können, daß sie den Dieben nacheilen, und sie aufzusuchen wissen, ob sie schon einen grossen Vorsprung vor sich haben. Die Art und Weise, wie sie so gewöhnet und auffgezogen werden, ist würdig, daß man ihrer hier gedencke. Es beschreibet aber solche der berühmte Herr Baron von Rosenroth also: Man wählet junge Hunde von einer solchen Art, die von guter Stärcke und Grosse sind, und wenn sie das Alter erreichen, in welchem man sie sonst auf das Jagen abrichten müste, so führet man sie an solche Oerter und Zimmer, in welchen Beutel mit Geld, Silber-Geschirr und dergleichen Sachen liegen, denen die Diebe nachzustellen pflegen. Diese Sachen nun bestreichet man mit einer gewissen starckriechenden Sache, als mit Fleisch-Speck, altem Käse und dergleichen, und mit eben dergleichen Materie bestreichet auch ein anderer seine Schuh-Sohlen, und gehet mit solchem Beutel oder was es ist, nicht gar weit: wenn nun der Hund die Stelle gerochen, und dergleichen Geruch auch an den Fußtapffen findet, führet man ihn gar genau auf der Spur fort, bis er die Person findet, die man zum Abrichten braucht: darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm gütlich und schön, und giebt ihm etwas zu fressen; dergleichen thut man auch mit andern Geruch, der immer gelinder ist, etliche mahl, bis man endlich nichts riechendes mehr brauchet, sondern einen Menschen, der gar schwitzig und erhitzt ist, und dessen Geruch der Hund bald empfinden kan, darzu nimmt; und der wird immer weiter und weiter gelassen, bis endlich der Hund alle auch der gelindesten Spuren gewohnet; wobey wohl dabey zu mercken, daß ein Dieb, wenn er in dem Handel des Stehlens begriffen ist, wegen habender Sorge, Furcht, Vorsichtigkeit, und andern dergleichen Regungen, eine grosse Erwallung in sich befindet, deswegen in ihm die Geister viel stärcker aushauchen, und ganz andere Beschaffenheiten haben, als in andern gemeinen Personen, also daß ein Hund solche an dessen Fußtritten hinterstellige Theilgen (zumahl solche auch, bey etwas vorgegangenen trockenen Lauffen des Diebes stärcker und in grösserer Menge überall an der Erden kleben bleiben) gar leichtlich vor andern riechen, und denselben nachgehen kan. Wo nun ein Diebstahl geschehen, da führet man den Hund an den Ort, wo derselbe vorgegangen, und der Dieb seine Füsse niedergesetzet, und wenn man nun den Hund schon gewöhnet hat, der Spur nachzusetzen, wird er alsobald losgelassen, da er denn die Spur so genau verfolget, daß er den Dieb nicht leichtlich verfehlet, es wäre denn Sache, daß es darzwischen geregnet hätte. Es pflegen aber die Herren und Meister, die solche Hunde halten, dieselbigen sehr nett in acht zu nehmen, ihnen einerley, und zwar nicht gar gute Speise zu geben, und sie mehrentheils an einem Ort zu lassen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde. Im übrigen hat man ausser denen Diensten und Ergötzlichkeiten, dazu die Hunde in der Wirthschafft dienen, auch vor keinen geringen Nutzen anzusehen, ihr Fell, daraus ein schönes

Leder

eder zu harten und starcken Handschuhen, ie auch zu Schuhen gemacht wird. Indes- n, da doch in denen gemeinen Wirtschaff- en sehr viele Hunde auch nur zur blossen ust, oder aus einer unvernünfftigen Hunde- iebe, in grosser Menge vergeblich, und eben viel unnütze Brot-Fresser gehalten werden, elche sonderlich bey theuern Zeiten, und enn ein Ort sehr volckreich ist, einen gros- n Abgang an dem den Menschen nöthigen Brote verursachen, wenn auch gleich nur as allerärobste Mehl dazu genommen wird, doch vor die kleinen Hunde selten geschiehet: ber dem aber dieses Thier eben so lange nicht ebet, und die sterbenden Hunde meistentheils ntweder, ohne den Nutzen ihrer Felle zu be- achten, begraben, oder gar öffentlich zum ibelstand und übeln Geruch hin geworffen erden: So hat man, da sich diese Art der hiere ohnedem jährlich sehr vermehret, wenn an es nicht durch den Schnitt verhindert, n denen meisten Orten zu gewissen Zeiten enen Scharffrichtern oder Feld-Meistern en sogenannten Hundeschlag oder das Recht erstattet, die in denen Städten herumlau- enden Hunde, welche kein gewisses Zeichen, von ihnen gelöset worden, an sich haben, ufzufangen und todt zu schlagen, solches ber als ein Accidens oder eine Einkunfft de- en Feldmeistereyen zugeeignet. Uiberdem ird auch das Hundehalten, sonderlich in nsehen der Jagd bey der gemeinen Land- Wirtschafft sehr eingeschrencket, und verboten, olche herum oder gar aufs Feld und in die ölter lauffen zu lassen, dahin gegen aber eboten, ihnen Klöppel anzuhängen, it. die hren abzuschneiden, damit sie nicht so sehr s freye Feld lauffen, und dem Wilde nach- agen, widrigenfalls aber sind die Jäger befeh- igt, solche nicht nur todt zu schiessen, sondern uch noch dazu von denen Eigenthümern ein esetztes Schieß-Geld zu fodern. Von meh- ern Nutzen der Hunde wird im folgenden, nd sonderlich am Ende dieses Artickels noch ehr gesaget werden. Denn was

I die Jagd-Hunde betrifft, so sind solche ielerley Arten, welche auch auf unterschied- iche Weise gebraucht, und hierzu in eige- en Höfen und Hunde-Ställen zugezogen nd abgerichtet werden. Wie von diesen al- en zum Theil unter dem Wort Jagd-Hun- e, zum Theil aber unter eines ieden beson- erer Benennung ein mehrers angeführet zu inden.

II Die Schaaf-Hunde sollen starck, behertzt nd hurtig auf den Füssen, lang von Leibe, nd mit breiten stachlichten Hals-Bändern ersehen seyn, damit sie von den Wölffen icht bey dem Hals angefasset, und alsdenn u Boden gebracht werden können. Der Far- e nach, werden die weissen vor besser, als ie rothen, braunen, grau- und dunckel-far- igen gehalten, weil sie von den Schaafen icht leicht zu unterscheiden, und der Wolff hr nicht so leicht unter denenselben ge- ahr werden kan. Will man sie bey denen Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen sind, weil sie einander getreu- er beystehen, und sich weniger beissen, als die von unterschiedlichen Würffen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belauffen haben, verschneiden lässet, so blei- ben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brot soll von Weitzen-Kleyen und schwartzem Mehl geba- cken seyn; will man aber die Kost gerne ver- ändern, so kan man mit Haber- und Gersten- Schrot, zusammen gespülten Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ih- nen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt wor- den, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wütend oder rasend wer- den, und Schaden verursachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forst-Ordnungen, die- selbe Bengeln oder Kleppeln, das ist, ihnen Bengel, Prügel oder Kleppel in vorgeschriebe- ner Maasse anhängen, oder widrigenfalls ge- wärtig seyn, daß die Forst-Bediente diejeni- gen Schaaf-Hunde, so sie ungekleppelt an- treffen, niederschiessen, oder sie die Schäfer sonsten in empfindliche Strafe genommen wer- den. Wenn man gute Hunde haben will, soll der Hund etwas kürtzer und gesetzter, die Hündin aber gestreckter seyn. Zum erstmah- ligen Belegen einer jungen Hündin soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Wür- fe nach diesem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhitze und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unlustig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im Mertz, April oder May ge- worffen werden, sind und gedeihen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vieler- ley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste weglegt, und die Alte fol- gends zu ihnen läst, welchen sie am ersten an- fassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündin allezeit den schlechtesten zu- erst, und den besten zur letzt werffe. Insge- mein wird die Freudigkeit und gute Ge- stalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefräßig sind, für ein gu- tes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden besser mit Brot und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben un- sauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde sind ver-

schiedenen Kranckheiten und Zufällen unterworffen, unter denen die Wut oder das Rasen wohl die vornehmste und schlimmste ist, und zehlet man derselben siebenerley Arten; wie solche von einander unterschieden, auch welche darunter und wie sie zu curiren, davon ist unter dem Wort Wut die behörige Nachricht zu finden. Das beste Præservativ dafür soll seyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Wurm nehmen läßt (siehe Wurm). Wenn die Hunde weder fressen noch sauffen wollen, dieweil ihnen der Hals geschwollen, so nehme man nur Hunds- und Menschen-Koth unter einander, und binde es ihnen in einem Lumpen um den Hals, bis sich die Geschwulst geleget. Wenn die Hunde sonst kranck sind und nicht fressen mögen, so nimm warme Ziegen-Milch, und gieb sie ihnen zu trincken, darnach koche einen Hammel-Kopff mit Haut und Haar, bespreng ihn mit Ingber, laß die Hunde vorhero wohl hungerig werden, und sodenn den Kopff samt der Brühe warm fressen. Sind sie verwundet worden, und können sich selbsten lecken, so hat es so viel nicht zu bedeuten; ist aber dieses nicht, so soll man ihnen Toback-Safft oder Oel in die Wunde tröpffen lassen, als welches heilet und bald wieder zusammen ziehet; wenn aber ein Hund, wie offt im Jagen geschiehet, von einem wilden Schwein also geschlagen wird, daß ihm das Eingeweide heraus gehet, und doch nicht Darm- und ist, soll man nur geschwind die Därmer, weil sie noch warm sind, gemach in den Leib hinein schieben, alsdenn eine Speck-Schwarte, nach Grösse der Wunde, inwendig für die Wunde legen, und aussenher die Haut darüber zunähen, und einen ieden Hafft mit einem gemachten Knopff versichern, damit nicht, wenn der Faden schon an einem Ort faulet und zerreisset, die gantze Wunde wieder aufspringet; dahero wird auch ieder Hafft absonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeschnitten, so wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, soll man ihnen solche offt mit warmen Wasser waschen, so vergehets ihnen. Hat sich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, so bindet man Hasen-Fett darauf, das ziehet alles heraus; hat sich aber ein Hund sonst wund gelauffen, so wasch ihm den Schaden mit Wein sauber aus, salbe es mit Wund-Oel oder Terpentin, oder wasche es mit dem Absod des Tabacks. Hat er die Zähen verletzt, so nimm Eyer-Dotter, Granat-Aepffel-Safft, und klein gepülverten Camin-Rus unter einander gemengt und aufgebunden. Der rothe Kohl ausgepreßt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, ist ein heilsames Stücke zu allen Wunden der Hunde. Wachsen ihnen Würmer in dem Schaden, so stösset man Schmeer und Brunn-Kresse durch einander, macht eine Salbe daraus, streichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaster auf; oder man wäschet ihnen den Schaden nur fein offt mit Menschen-Urin aus. Wenn ein Hund Bauch-Würmer hat, nehmet Alaun, Stabwurtz und Hirschhorn-Späne, kochet es mit einander, und schüttet dem Hunde diese Brühe ein. Oder man machet kleine Pillen von Hirschhorn, Schwefel, Aloe und Wermuth-Safft, und giebt sie denen Hunden zu verschlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimmt man schwerer guter Seiffen ein Quintlein, Weinstein-Oel, Salmiac, Schwefel und Grünspan, iedes nach Gutdüncken, machet es mit einem weissen Wein-Eßig und ein wenig Scheidewasser an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verschlagen, so bade man denselben in einem Ameisen-Bad, welches mit Mist-Wasser laulicht angemachet worden ist, so wird derselbige in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimm im neuen Monden Blut und Haare von dem schwindenden Ort, wickle es zusammen in ein neues Läppgen, und spünde es vor der Sonnen Aufgang in einen Hollunder-Baum; hacke hierauf, wo es schwindet, mit einer Fliete, bis es blutet, bestreiche es mit Wund-Holtz, und schmiere den Ort mit Lohr-Oel, daß es heilet. Die verschiedene Arten der Rauden, und wie solche zu curiren, können hinten unter dem Wort Raude nachgeschlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darff man nur eine schwartz geschmauchte Tobacks-Pfeiffe klar und zu Pulver stossen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Flohe, Läuse und andre Ungeziefer von denen Hunden zu vertreiben, soll man sie im Wasser schwemmen, hernach nehmen gute Hände voll wilde Kresse, wilden Majoran, Roßmarin, Rauten, und sechs Hände voll gestossen Saltz nehmen, solches alles unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und sauber waschen. Man kan auch bittere Mandeln in Wasser zerstossen und fein klein reiben, oder grüne Nuß-Schalen in Wasser absieden, und die Hunde mit bestreichen, so werden sie von Flöhen, Holtzböcken, Mücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht belästiget werden. Was zuletzt den Nutzen anlanget, welchen ein Hund schaffet, so ist bekannt, daß er, ausser seiner Wachsamkeit, Treue und sinnreicher Art, womit er in vielen Gelegenheiten guten Vortheil und Vergnügen zu wege bringet, auch in der Artzney und zu Erhaltung der Gesundheit das seinige mit beyträget. Das Blut von jungen Hunden, die noch an der Mutter saugen, heilet den Biß giftiger Thiere, es muß aber gantz warm darauf gelassen werden. Das Fett ist sonderlich gut, und wird von denenjenigen häufig aufgeleget, welche verschnitten werden, so hier bey denen Hündinen, so wohl als denen Rüden geschehen kan. Wenn solches innerlich eingenommen wird, so heilets die Gebrechen der Lungen, äusserlich aufgestrichen lindert die podagrische Schmertzen; in

die Ohren, mit Oel und alten Wermut-Safft vermischt, getreufft, bringet das verlohrne Gehör wieder, und vertreibet auch den Ohren-Zwang; die Felle der Hunde gar gemachet, und Handschuh daraus bereitet, diese halten die Haut gelinde, und dienen den ausgeschlagenen krätzigen Händen. So schreibet man auch dem weissen Hunds-Koth, und sonderlich dem, der von Hunden, die täglich viel Knochen zu fressen bekommen, und im May gesammlet worden, sonderliche Tugenden zu.

Hunde-Hütte, siehe Hütte.

Hundert-tausend-Fischgen, suche Gruhe.

Hunds-Dachs, siehe Dachs.

Hunds-Dreck, siehe den Artickel Hund.

Hunds-Gras, suche Qvecken-Gras.

Hunds-Hunger, ist eine stete Begierde zu essen, da denn die viele Speise nicht kan verdauet werden, folglich unverdauet wieder ausgespien wird.

Hunds-Igel, siehe Igel.

Hunds-Junge, ist ein Lehrling bey der Jägerey, welcher drey Jahr lang stehen muß, bis er den Titel eines Jäger-Purschens, und die Freyheit, ein Horn-Fessel zu tragen, erlanget, massen er als Junge nichts weiter als seinen Gürtel zu tragen befugt ist. Ein solcher Junge soll seyn von ehrlicher Geburt, Christlichen Eltern, wohl erzogen, und fleißig zur Schule gehalten, daß er wenigstens lesen, schreiben und rechnen könne; er muß rechte Lust zur Jägerey haben, nicht gebrechlich oder untüchtig, sondern von rechtem Alter und gutem Verstande, dauerhafftig und wachsam, von gutem Gesicht und Gehör, auch von gutem Athem, zu Blasen, zu Schreyen und zu Lauffen, auch dabey Gottsfürchtig, fromm und fleißig, getreu und aufmercksam, willig und gehorsam seyn, sich gegen seinen Lehrmeister wohl verhalten, was ihm gewiesen wird, fleißig mercken, und nicht unachtsam und vergessen seyn, die Hunde von Natur lieben, sich auch keine Arbeit im geringsten verdriessen lassen, wo er anders was rechtes lernen will. Seine nöthigste Arbeit ist, früh aufstehen, fleißig beten, sich waschen, kämmen und reinlich ankleiden, hierauf Feuer unter den Kessel und warm Wasser machen, darein zerspaltene Rinder-Kälber- oder Schaaf-Beine, Klauen, Fett und Marck thun, die fette Brühe auskochen, und in den Fraß-Zuber giessen, welcher Abends vorhero mit klein geschnittenen Brot-Stückgen und Haber-Schrot wohl eingebrühet worden, zugedecket über Nacht gestanden und wohl durchgeweichet hat. Diesen Fraß-Zuber müssen zwey Jungen verdeckt aus der Küche tragen, den Fraß in den Fraß-Trog hinein schütten, solchen mit reinen gewaschenen Händen wohl durchgreiffen und berühren, bis es laulicht oder kühle wird, daß es denen Hunden nicht zu heiß sey, und dieselben sich innerlich nicht verbrühen, wovon sie Lungensüchtig und mager werden, auch nimmermehr wieder zu Leibe kommen. Wenn der Fraß vorbey, müssen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das nasse Stroh aus dem Stalle schaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und striegeln, und denenselben frisch Wasser und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und frischen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müssen sie des Tages zweymahl, denen halbwüchsigen Hunden dreymahl, denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speisen geben, wenn sie anderst nach Begehren gehörigen Wachsthum haben sollen; sonst würden sie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein gedultiger Hunds-Junge am nöthigsten ist.

Hunds-Kirschen, sind entweder grosse rothe, schwartze oder blaue Beeren, darinne kleine Körner sind, welche auf ziemlich hohen Büschen, so dicke Zweige haben, wachsen, oder aber kleine Hunds-Kirschen, die auf niedrigem Gesträuche mit dünnen Zweigen und etwas grössern und breitern Blättern, wie auch kleinen weissen Blüthen wachsen, sonst aber groß und rothe Beeren sind.

Hunds-Knoblauch, siehe Knoblauch.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, siehe Bingel-Kraut.

Hunds-Kopff, suche Dorant.

Hunds-Milch, ist ein Kraut, so in den Gärten unter den zaserichten Winter-Gewächsen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blättericht, lang-blätterichte und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, siehe Seiffen-Kraut.

Hunds-Petersilie, suche Schirling.

Hunds-Raute, siehe Raute.

Hunds-Stall, ist ein bey einem vollkommenen Jäger-Hoff oder zu einem Jagd-Hause höchst nöthiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in besondern Gemächern eingeschlossen und gefüttert werden. Derselbe soll von Grund aus gemauert, einer jeden Gattung ein sonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterschied. Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweisset, die Decken aber, damit sich kein Ungeziefer verbergen könne, mit Gyps betünchet werden. Zu denen starcken Englischen Docken, Bären- oder Bullen-Beissern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf starcken eichenen Pfosten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwischen zwey Ellen breit Raum gelassen, daß die an festen Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menschen anfallen können. Der Fuß-Boden in solchen Ställen muß mit breiten Sand- oder Bruch-Steinen, wenigstens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängigt gepflastert seyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben, das unreine Wesen zum Abfluß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall auf

echzehen Zoll hohe Lager an Ketten geleget; die Chiens courrans oder Deutsche Jagd-Hunde aber gehen in ihrem Stall, so wohl als die Wind-Hunde, frey herum; dahero muß der Fuß-Boden darinnen mit glatt gehobelten Erlenen Bretern gespündet seyn, damit sie im Rutschen und Herumspringen sich nicht in die Füsse schiefern; die Lager-Bäncke, welche zwey Ellen breit und zwölff Zoll hoch, werden ebenfalls von Erlen-Bretern gemacht. Die Fenster müssen so hoch seyn, daß die Hunde von der Banck nicht daran aufspringen können; auch muß man solche zuweilen aufmachen, um reine Lufft durchstreichen zu lassen, damit es des Sommers fein kühle darinnen, und der Geruch reine sey; dagegen aber im Winter wiederum warm zuhalten, und sich also nach der Jahres-Zeit richten. Die Fenster müssen wohl verglaset, ingleichen vor Sturm-Wetter und Winter-Kälte mit behörigen Fenster-Läden versehen seyn: Des Sommers aber zur Kühlung Leinewand an stat der Fenster haben, daß die Fliegen und anderes Ungeziefer nicht hinein, die Lufft aber hübsch durchstreichen könne. Vor iedem Stall wird ein vermachter Hunde-Zwinger, nach eines ieden Belieben lang und breit, mit einer Mauer, oder wenigstens mit einer tüchtigen Mancke oder Schal-Wand umgeben, darüber ein kleines Halb-Dach rings herauf drey Ellen breit, worunter breterne Lager aufgespündet, daß die Hunde an der Sonnen liegen, oder auch nach Gefallen in den Stall gehen können. Die leichten Hunde oder Wind-Spiele, so zum Hetzen gebrauchet werden, müssen einen geraumen Zwinger haben, damit sie darinnen herum lauffen und gänge bleiben, weil sie flüchtig seyn müssen; vor allen Dingen muß Rohr-Wasser und fein Gras daselbst vorhanden seyn, damit sie sich purgiren, auch bey grosser Hitze im Schatten liegen können. Die übrigen Hunde, als Wasser-Budel, Saufinder, Stöber, Dachskriecher, und dergleichen haben keine absonderliche Zwinger und Ställe, sondern halten sich bey denen Jäger-Purschen lieber auf. Zu ihrem Fraß muß auch eine Küche angebauet seyn, nebst einer Brot-Kammer und Logement vor die Jäger-Pursche, darinnen sie ihre nöthige Sachen, an Kuppeln, Halsungen, Riemen, Hänge-Seil und dergleichen haben.

Hunds-Tage, heißt diejenige Jahrs-Zeit, da die grösseste Hitze des Sommers, sonderlich in Italien, nebst dem zugleich mit der Sonnen aufgehenden grossen Hunds-Stern regieret, und vom vier und zwantzigsten Julii bis drey und zwantzigsten Augusti währet. Andere haben dieselben auch anders gerechnet. In Italien und andern Mittägigen Ländern ist diese Zeit wegen übermäßiger Sonnen-Hitze ungesund. Da nun die Alten sich überhaupt auch einen Einfluß der Fix-Sterne in unsere Erde einbildeten, und mancherley Fabeln von denen Sternen glaubten, davon Weigel in Sphær. Euclid. Lib. 1 sect. 1 C. 1 die meisten aus dem Ricciolo anführet; so mangelte es auch nicht an allerhand Fabeln, abgöttischen und abergläubigen Einbildungen von dem Hunds-Stern, als einem der [illegible] sten Fix-Sternen. Denn dessen Ungunst [illegible] ten die Heiden, und hernach dessen Ein[illegible] die übrigen, die schädlichen Wirckungen [illegible] Sonnen-Hitze in dem Menschen, dem Vieh und Feld-Früchten, sonderlich aber [illegible] nen Hunden, die zu dieser Zeit leicht [illegible] des erhitzten Geblüts, sonderlich in [illegible] Ländern rasend werden, diesem Fix[illegible] zu. Und daher kam es, daß insonder[illegible] Römer, um diesen Stern oder um diese [illegible] heit zu befriedigen, und dessen Schädlichkeit abzuwenden, demselben einen fahlen Hund opfferten, ja vielleicht auch der Stern selbst daher seinen Nahmen bekam. Von eben diesen Meinungen und heidnischen Gewohnheiten scheinet auch noch an einigen Orten, als z. E. zu Nürnberg der Gebrauch herzukommen, daß der Hunds-Schlag, wovon der Artickel Hund nachzusehen, eben in denen Hunds-Tagen denen Feld-Meistern verpachtet wird, da es anderswo in der Faß-Zeit, wo die Hunde sich sonderlich belauffen, geschiehet, sonderlich da man irrig glaubt, daß auch bey uns die Hunde durch den Einfluß dieses Gestirns rasend würden, welches doch wider die Erfahrung ist, indem die Hunde bey uns auch zu andern Zeiten rasend werden. Es kommen aus diesen Meinungen noch andere irrige Gedancken, z. E. daß man eben in Hunds-Tagen nicht Artzney nehmen soll, und dergleichen.

Hunds-Tod, ist die Wolffs-Wurtzel, davon dieses Wort aufzusuchen. Es ist ein Gift, dagegen aber Capern, Zittwer, Bocks-Blut, Menschen-Koth, gesiegelte Erde [illegible] als Gegen-Gifft zu brauchen.

Hunds-Zahn, ist ein Zwiebel-Gewächs, welches pur um der Blume willen in den Gärten gezogen wird. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich den Purpur-farbenen und den weissen, welcher letztere aber etwas seltzamer als der erstere ist; einige zehlen auch noch eine Leib-farbne und gantz rothe Art dazu. Er hat nicht mehr als zwey oder drey breitlichte, rothgefleckte, gegen der Erden gebogene Blätter, zwischen welchen der Stengel die niederwärts hängende Blumen treibet, so denen wilden Lilien gleichen, und aus sechs Blättern und inwendig so viel Flocken bestehen. Sie kommen im April, dauren aber nicht lang, sondern vergehen offt noch in erstgedachtem Monat, die Blätter aber im May, also daß man hernach das gantze Jahr nichts von ihnen siehet. Sie hassen den Schatten und lieben die Sonne, auch eine gute mit Sand vermischte Erde. Man pfleget gemeiniglich allezeit ums andere Jahr die Kiele auszunehmen, solche aber über zeyen oder zwölff Tage nicht aus der Erden zu lassen, sondern sie bald wieder in frischen Grund einzulegen.

Hunds-Zunge, ist ein Kraut, dessen unterschiedliche Geschlechte gefunden werden. Die ge-

emeine oder grosse Hunds-Zunge, welche urchgehends an ungebauten Orten, iedoch in ttem Grunde, an Wegen und Zäunen wächt, hat eine dicke, auswendig schwartze, inendig weisse, dem Geruche nach stinckende, uch unlieblich süß schmeckende Wurtzel, aus elcher über Ellen hohe, ästige und wollich: Stengel hervor steigen. Die Blätter sind ang, breit, gespitzt, wollicht, scharff- und bel riechend. Die Blumen erscheinen Purur-Farb, einfach, aber fünffach eingeschniten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, arauf folgen vier stachlichte etwas flache äpplein, darinnen sich einiger Saamen findet. Die übrigen Geschlechte sind, die grosse Bergunds-Zunge, mit röthlichtem Stengel; die eine mit blauer Blume; die breitblätterige andische; die mit vielfältiger Blume; die andische mit Silberfarbenen Blättern; die hmal-blätterige Berg-Hunds-Zunge mit ebüschleter Blume; die stets-grünende unds-Zunge ꝛc. Man bedienet sich aber llein des ersten Geschlechts, und sammlet lches im May und Junio. Die frischen Blätter zerstossen, werden für Entzündung er Wunden, alte Schäden und faule Gehwüre, Brand und Krätze sehr dienlich bunden; mit denen im Schmaltz gerösteten Blättern die Glatze bestrichen, soll die Haare wieder wachsen machen. Aus der Wurtzel erden Pillen gemacht, von welchen zwey is vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Brust-Beschwerungen wehren, den starcken trockenen nd von dünnen scharffen Flüssen, herrührenen Husten, die rothe Ruhr, das Blutspeyen nd allerhand Schmertzen stillen. Aus dem Safft wird eine Salbe bereitet, welche innerich genommen, das geronnene Geblüte, so von Fallen oder Verbrechen sich zusammen gesetzet, ertheilet; äusserlich aber die Schmertzen und Hitze lindert. Aus dem gantzen Kraut wird in Wasser abgezogen, welches vor ein treffliches Mittel wider die Frantzosen und allerley Geschwüre an heimlichen Orten ausgegeben wird.

Hunds-Zwinger, siehe Hunds-Stall.

Hungarische Kranckheit ist eine Soldaten-Kranckheit, welcher die Deutschen sonderlich in Ungarn unterworffen, und anfänglich mit einem kleinen Schauer und darauf erfolgender Wärme, sonderlich aber mit Hitze abwechselt, von grosser Hitze, Durst, trockner und endlich schwartzer Zunge, verlohrnem Appetit, vielen Wachen oder sehr tiefen Schlaf, ingleichen Haupt-Schmertzen, Raserey, und endlich Flecken begleitet wird. Sie entstehet aber meist von unordentlicher Lebens-Art und solchem Gebrauch des Ungarischen Weins, Wassers und Schlafens auf der Erde. Dazu kommt Furcht und Angst vor dem Tod oder vor der Sclaverey.

Hunger, entstehet aus der Empfindung der Seele des Abganges der Nahrungs-Theile ihres Leibes, welche sonderlich durch die dieselbe auflösende Säure im Magen, die denselben beisset, durch den Abgang aufzulösender Speise, und durch das Zucken der Gedärme entstehet. Er ist entweder ordentlich oder unordentlich oder aber ausserordentlich. Dieses letzte ist ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Kranckheit wird, wie der Hunds-Hunger ist, (Siehe dieses Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger ist, wenn Menschen gegen die menschliche Natur nach gewissen Dingen, um solche zu geniessen, verlangen, dazu eine verderbte Phantasie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menschen-Fleisch, it. der schwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber demselben die Nahrungs- und Sättigungs-Krafft entzogen wird, woraus denn grosser Jammer, Noth, Kranckheit, Raserey, unordentlicher Appetit, die Pest und der Tod öffters erfolgen. Nächst denen Sünden, davon sich ein Volck zu bekehren, in Hungers-Noth durch die heilige Schrifft angewiesen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorsorge und Linderung hierbey zu dencken, dahin denn sonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volkes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu schaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhre zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuser aufzurichten, solche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Consumtiones des Korns, so durchs Vieh, Brantewein-Brennen ꝛc. geschiehet, zu verhüten.

Hunger-Kraut, ist ein Kraut, so den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter dem Kohl oder stat desselben kochen, wenn sie keine Lust zu essen haben, wächst auf grasichten Oertern, Feldern und Angern, hat lange Stengel, worauf runde schuppichte Knöpffe wachsen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öffnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heißt im weitläufftigen und sittlichen Verstande alle Vergnügung des an sich natürlichen und guten Triebes zur Vermischung mit dem andern Geschlecht, welche wider den göttlichen Zweck desselben, nemlich in der ordentlich ehelichen Gesellschafft, nach dem göttlichen Gesetz Kinder zu zeugen und zu erziehen, gesuchet wird. In seinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der heil. Schrifft aber gehören auch alle diejenigen Handlungen dazu, so uns oder andere zu solchen unordentlichen Lüsten in und ausser dem Ehestand reitzen. Diese Unreinigkeit kan also so wohl in als ausser dem Ehestand aus schnöder Geil- und Unkeuschheit verborgen und heimlich, dazu auch die stummen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in solche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, so die menschlichen Gesetze mit weltlicher Strafe besonders verfolgen, als Unzucht, Blutschande,

öffentliche Hurerey, Vielweiberey, Ehebruch ꝛc. oder aber in solche nur ausbrechen, so die eitele Welt deswegen, weil sie nicht von Menschen gestraft werden, vor erlaubt ansiehet. Allein im rechtlichen Verstande heißt eigentlich dasjenige Hurerey und eine Hure, welche ihren Leib um einen Huren-Lohn, oder aber um nur die Geilheit zu befriedigen, wohl gar vor einen von ihr selbst gegebenen Lohn vielen unzüchtigen Manns-Personen preis giebt. Im gemeinen Leben aber nennet man auch offt Hurerey, wenn sich zwey ledige Personen zweyerley Geschlechts mit einander vermischen, und in Wollust zusammen thun. Die Hurerey wird in der heiligen Schrifft mit Armuth, Unsegen in der Nahrung, ungesundem Leib, Grind, Würmer und Motten zur Strafe bedrohet. Und es sind diese Dinge insgemein nächst der Schande und Unehre die natürlichen Folgen derselben, nach verschiedenen Graden. Sonderlich ist es ein rechter Feind und Ruin des Haus-Standes der ehelichen Gesellschafften und ihrer Zwecke, vornemlich in einer bürgerlichen Gesellschafft, ja einer geseaneten, ordentlichen, fleißigen und klugen Wirtschafft. Weil es nun eine Qvelle der Armuth, des Credit-Verlusts, und sonderlich eine Ursache der Ungeschicklichkeit zu Verrichtungen ist; so muß sich ein Wirt auch nur als ein solcher dafür als vor Gifft hüten) ie leichter dasselbe ins Gemüthe schleicht, und ie angehmer es anfänglich schmeckt, und ie schwerer es wiederum vor dem gäntzlichen Verderben los zu werden ist. Insonderheit aber verhindert dieses abscheuliche Laster durch seine heimliche und öffentliche Wirckungen die zu denen wirtschafftlichen Geschäfften so nöthige Bevölckerung der Länder. Viele wollüstige und freye Geister bilden sich zwar die Sache gantz anders ein. Ihre fleischlichen Augen erlauben ihnen aber nicht einzusehen, worinne eine rechte Bevölckerung der Länder bestehe, und daß es nicht genug sey, nur viel Kinder zu zeugen, sondern auch, daraus gute Glieder eines Volckes zu erziehen, erfordert werde, welchen beyden Zwecken doch die öffentliche Hurerey, die gemeine Unzucht, der Ehebruch, Vielweiberey, die heimlichen und stummen Sünden der Unreinigkeit allezeit, ob wohl in verschiedener Maasse zuwider sind. Man kan hiervon und vielen Policey-Betrachtungen in Ansehung der Fortpflantzung des menschlichen Geschlechtes nachsehen, Süßmilchs göttliche Ordnung in denen Veränderungen des menschlichen Geschlechts, Berlin 1742 edirt. Es ist daher auch vor eine Frucht des atheistischen und verkehrten Hertzens zu halten, wenn der Cammer- und Commercien-Rath Laue in seinem sonst feinen Tractat. Vorschlag von glücklicher Einrichtung der Intraden und Einkünffte grosser Herren, 4, 1719 bey Förstern edirt, der Vielweiberey das Wort geredet, nachdem bekannt, daß er ein Gottes-Verleugner gewesen.

Hur-Kind, ist ein ausser der Ehe entweder von einer öffentlichen Hure und ungewissen Vater, oder von zwey ledigen Leuten, durch unzüchtigem Beyschlaf, oder endlich im Ehebruch gezeugtes Kind. Die ersten heissen eigentlich Spurii, it. Mamser, die andern natürliche, im gemeinen Leben aber auch Hur-Kinder, die dritte Sorte aber Nothi oder liberi adulterini. Es ist ein solches Kind, wiewohl nicht ohne Unbilligkeit, mit einer Anrüchtigkeit und einem Verlust verschiedener Rechte bey uns beschweret, allermassen solches nur die unzüchtigen Urheber, nicht aber diese unschuldigen Geschöpffe treffen solte. Es kommt dieses aber eigentlich aus denen alten Sitten der Deutschen her, welche grosse Eiferer wider die Unzucht waren, und vermittelst der natürlichen Liebe derer Urheber gegen die Kinder, jene von solcher Unzucht desto mehr abhalten wolten, wenn sie auch die Kinder solchergestalt drückten.

Hurt oder Hürde, siehe **Horde**.

Husten, ist eine Art der Convulsion, wodurch der zähe Schleim oder andere scharffe Feuchtigkeiten, welche in dem Magen, in der Lunge oder Lufft-Röhre sich befinden, herausgepresset, und bey ungleich starcken Getöne des Athems ausgeworffen werden muß. Er ist dieser entweder feuchte oder trocken, nachdem die Materie beschaffen, die ihn verursachet. Wo aber ein feuchter sich in einen trocknen Husten verwandelt, ist gemeiniglich eine Entzündung der Lunge und die Schwindsucht zu besorgen; ja wenn er zu starck und zwingend ist, können dadurch leicht die kleinen Aederlein zersprenget werden, und folglich Lungen-Geschwüre daraus entstehen, denn die Lunge ist derjenige Theil, so am meisten darbey leidet. Wer damit beläftiget ist, enthalte sich aller starcker Bewegung, meide trübe mit Dünsten angefüllte Lufft, kaltes Getränckе, saure Speisen, oder auch scharff Gewürtze, und gebrauche dargegen süß Getränckе und gelinde Sachen, z. E. abgekochte Wasser mit Hafergrütz, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebrannten Gersten-Zucker, oder mit frischen angezündeten Brantewein aufgelöste Corinthen oder kleine Rosinen u. d. m.

Hut, Hut-Weide, siehe **Vieh-Weide**.

Hutmann, suche **Hirte**.

Hutzeln, siehe **Holtz-Birn**, **Holtz-Apffel**.

Hyacinth, ist eine kleine wohlriechende Frühlings-Blume, davon bis sieben Gattungen gezehlet werden; die vornehmsten und bey uns bekanntesten sind, der Niederige, der grosse und kleine, blaue und der weisse Traubel-Hyacinth, der mosch riechende, der gehörnte Traubel-Hyacinth, der mit länglichten, blauen und fahlen Blumen, der Orientalische mit fleckigen und der mit blätterigem Stengel, der Orientalische mit weissen, einfachen, mit gefüllten, mit blauen gefüllten Blumen, der spä-

Orien-

Orientalische, der gesternte mit zwey und der mit drey Blättern, und denn der grosse und kleine gesternte Herbst-Hyacinth. Alle diese werden nach der gemeinen Weise der Zwiebel-Gewächse gewartet, und durch Absetzlinge von der Wurtzel vermehret, weil sie hier zu Lande selten Saamen tragen, und die von dem Saamen gepflantzte Blumen sich auch gerne sehr verändern. Endlich wird hinzu gesetzt der Indianische Hyacinth mit knolligter Wurtzel, sonst Tuberosen genannt, davon unter diesem Wort ein mehrers.

Hyacinth, ist auch ein durchsichtiger gelbrother und feuerfarbichter Edelgestein. siehe Natur- und Kunst-Lexicon.

Hypocisten-Saft, ist ein dicker, schwartzer, hartzigter, herber, saurer Saft aus Langvedock, so von einem Gewächse, welches Cistus heisset, gemacht wird, und wider Bauch-Blut-Flüsse, das Brechen ꝛc. dienet.

Hyppocras, siehe Hippocras.

Hysop, suche Isop.

Jacke, Jäcklein, ist ein gantz kurtzes Kleid, so die gemeinen Bauers-Weiber und das Gesinde anzuziehen gewohnet sind, und ist solches um vieles kleiner denn ein Wämstlein, Röcklein oder Camisol.

Jacobs-Kraut, ist ein ausländisches Gewächse, welches über und über mit Aschfarbner Wolle überzogen ist, und eine lange graue mit wenig Zäserlein und Neben-Wurtzelein besetzte Wurtzel, zerkerbte Blätter, wie das gemeine Creutz-Kraut, aber grösser und gelbe gestirnte Blumen hat. Es wächset gerne an der See, wird aber bey uns zur Zierde in Geschirren erhalten, und durch Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet und vermehret. Hat mit dem gemeinen Creutz-Kraut gleiche Krafft und Tugend.

Jacobs-Strasse, s. Milch-Strasse.

Jacobs-Lauch oder Hollauch, siehe Lauch.

Jach-Seil, suche Jagd-Seil.

Jäger, heisset derjenige, der die Natur, Eigenschafft und den Unterschied der wilden Thiere und Geflügel, vom grösten bis zum kleinesten weiß, und dieselbe auf eine geschickte Art zu fangen oder zu fällen gelernet hat, oder mit einem Wort nicht nur die Wirtschafft der wilden Vieh-Nahrung und Zucht verstehet, sondern auch die Jägerey, oder das Fangen der wilden Thiere, als eine Kunst gelernet hat. Siehe Jagd. Es wird aber zu einem vollkommenen Jäger erfordert, daß er gottesfürchtig sey, und sich vor allerhand verbotenen Künsten, Aberglauben, Fluchen, Saufen, Spielen, und andern Lastern hüte, daß er eines guten und scharffen Gesichtes, eines guten Gehöres, schneller Füsse, nicht gebrechlich, eines gesunden Athems, und dahero laut vom Halse, dauerhafftig, wachsam, geduldig und unverdrossen, vom reiffen Judicio, aufmercksam, gesunder und gerader Zähne zum Blasen, hurtig und geschwind in seinem Vornehmen, unverzagt und nicht furchtsam, eines anschlägigen und verschmitzten Kopffes, verschwiegen, treu und nicht neidisch sey, daß er Liebe zu denen Hunden habe, seinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und andere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzurichten wisse, wohl reiten und schwimmen könne. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch Forst-Hirsch-Holtz- und Jagdgerecht sey, sein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn einem Menschen, Pferde, Hund oder Raub-Vogel jähe eine Verletzung oder Unfall zustösset, denenselben in der Noth mit Hülffs-Mitteln beyzuspringen, und zu rathen wisse. Er muß wissen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-Spindeln auf die Fall-Leim- und Platt-Bäume zu stecken, die Wald- und Feld-Tennen zuzurichten, die Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug, Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und andere Vögel zu locken, die Raub-Vögel zu bestricken, den Wasser-Leim, ingleichen die Wildpret- und wilden Tauben-Sultzen zubereiten, die Mäschen, Schlingen und Dohnen zu stellen, dem Wasser-Geflügel nachzugehen, und demselben Fänge zu stellen. Er muß auch allerhand Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu stellen verstehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit, und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen Nutzen schaffen könne. Weil aber einem Jäger allein so vielen Sachen vorzustehen, und zu bestreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, alles allein zu verrichten, nicht zulänglich, als werden mehrentheils zu einer ieden besonderen Jagd auch besondere Leute bestellet, und die so bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Jäger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen bestellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger, die der Reiger- und anderer Baitz vorstehen, Falckenier, und die, so allerhand klein Weidwerck zu fangen bestellet sind, Hasen-Jäger oder Feder-Schützen und Hüner-Fänger genennet. Ein Jäger bedarff zu seiner Profession mancherley Zeug, gute Pürsch-Röhre, Schrot-Büchsen, Flinten, eine Weide-Tasche, ein Pulver-Horn mit gutem raschen Pulver, (dessen er noch mehr zu Hause an einem trockenen Orte verwahret haben soll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers dieses an geschwinder Entzündung verhindert, und dadurch mancher Fehl-Schuß verursachet wird) Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder Hirsch-Fänger mit Messern, Schrauben, Sägen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder, Kuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, starke Schweins-Spiesse oder Fang-Eisen auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zangen, die Dächse, Füchse, Wölffe, Luchse, wilde Katzen und Fisch-Ottern vom Leibe zu halten und anzufassen, auch Spaten, Schauffeln und Hacken, die Dächse damit auszugraben ꝛc.

Jägerey, heissen mit einem Wort die gesammten Bedienten, so zu dem Jagen gehören, und dabey ein Amt oder Verrichtung haben. Siehe Jagd-Bediente.

Jägerey, wird auch zuweilen die Wissenschafft zu Jagen, oder die Jagd genennet, und spricht man insgemein: Dieser oder jener hat die Jägerey gelernet. Siehe Jagd.

Jäger Haus, ist ein Gebäude bey einer Königlichen oder Fürstlichen Residentz, worinnen ein oder mehrere Jagd-Bedienten wohnen, und die Jäger-Rüstung verwahret wird; weilen auch gemeiniglich noch mehr Jagd-Gebäude dazu gebauet sind, die zwischen sich einen Hof machen, so wird solcher der Jäger-Hof genennet. Das Jäger-Haus wird nach einer iedeu hohen Herrschafft Belieben, nachdem dieselbe ein Liebhaber der Jägerey ist, groß oder klein, iedoch so viel möglich, geraumlich, rein und sauber, auch gemeinialich zwey Stockwerck hoch erbauet; in dem obern Stockwerck, schicken sich nebst einem mit schönen Jagd-Stücken, oder künstlichen Schildereyen und Gemählden, von allerhand Lust- und Wasser-Jagden, Jäger-Aufzügen, Kampff-Jagen ꝛc. ausgezierten Saal, einige Anti-Chambren und wohl angelegte und ausmeublirte Gemächer, vor die daselbst sich divertirende Herrschafft. Unten wohnet insgemein der Pürsch-Meister, (welcher die Inspection über den gantzen Jäger Hof, und das Directorium über alle daselbst wohnende Jagd-Bediente, und darinnen befindliches Zeug und Hunde hat) nächst gegenüber aber die Jäger-Pursch in absonderlichen Stuben und Kammern. Auf dem Boden werden in wohl verschlagenen Rüst-Kammern die Jäger-Rüstung und Instrumente, als: Pürsch-Röhre mit Teutschen und Flinten-Schlössern, Sau-Stutzen, Schrot-Büchsen, Flinten, Pistolen, Selb-Geschoß, Wind-Büchsen, Fang-Eisen, Hirsch-Fänger, Scherelin, Wald-Hörner, Flügel-Hörner, Hüfft-Hörner, Weide-Messer, Pulver-Flaschen, Spanner, Hänge-Seile, und Halsungen der Leit-Hunde, Hunde-Kuppeln, Hals-Bänder, Hetz-Riemen, Fang-Stricke, Weide-Taschen, Schrot-Beutel, Kugel-Formen, und in Summa alles nothige Werck-Zeug, groß und klein, zum nöthigen Gebrauch aufgehoben. Neben solchem Jäger-Haus gehöret sich an der einen Seite ein langer Hunde-Stall, mit seiner Küche, Brot-Kammer, Wohnung der Hunde-Jungen, und gehörigen Hunde-Zwingern, an der andern Seite aber das Zeug-Haus, wovon an seinem Orte Meldung geschehen. Die Einfahrt und der Thorweg in den Jäger-Hof, kommt vornen in die Mitte derjenigen Seite, welche den Hof vollends einschliesset, und quer vor dem Jäger-Haus über ist; auf der einen Seite desselben werden des Wagenmeisters, und Jagd-Wirts Wohnungen, nebst einer Schenck-Stube, zu Bewirthung der Bier- und Wein-Gäste, auf der andern Seiten aber ein Pferde-Stall und Wagen-Schoppen angebracht. In der Mitten dieses Jagd-Hofes ist ein feiner Röhr-Kasten oder Röhr-Wasser-Trog so nöthig als nützlich, beydes um beförglicher Feuers-Gefahr willen, als auch Pferde und Hunde daraus zu trancken. Auf den Forst-Enden aller dieser Gebäude, gehören wohl verfangemachte Hirsch-Gehörne; hinter dem Zeug-Hause aber kan in der Weite, als auf der andern Seite die Hunde-Zwinger gehen, des Pürsch-Meisters Garten angeleget werden. Es gehören auch zu einem vollständigen Jäger-Hof Thier-Gärten und Behältnisse oder Fänge und kleine besondere Häuslein vor wilde und reissende Thiere, dergleichen Löwen, Bäre, Wölfe ꝛc. so man lebendig gefangen oder sonst angeschaffet, und sie darinnen ludert und speiset, damit man sie in bedürffendem Fall, zu der Herrschafft Befehl, bey den Thier-Kämpffen gebrauchen könne, oder sonst nur zum Ansehen zahm mache.

Jäger-Junge, siehe Hunds-Junge.

Jäger-Meister, ist an einem Fürstlichen Hof derjenige, so über die gantze Jägerey, und was derselben anhängig ist, zu gebieten hat. Sein Amt erfordert, daß er auf seiner Herrschafft Wild-Bahn und Jagd-Gerechtigkeit acht habe, daß denselben von niemand einiger Eintrag geschehe: Für die Unterhaltung der Fürstlichen Zeug-Jagd- und Forst-Häuser, die gehörige Wartung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, die Wälder, Forste, Jagd-Plätze und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anstalten das Wild zu hegen, und nach Gelegenheit zu erhalten wisse. Dazu gehöret, daß die Jagden pfleglich angestellet, das zur Hof-Küche erforderte Wild nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gehäge, sondern an den Grentzen, wo es leicht übertritt, und dahero Grentz- und Nasch-Wildpret genennet wird, gepürschet, bey harten Wintern, und andern Fällen dem Wild Hülffe verschaffet, und insgemein über denen ausgegangenen Wild- und Jagd-Ordnungen streng gehalten werde. Wenn ein Jagen anzustellen ist, hat er den Ort wo gejaget werden soll, sich zu erkundigen und was für Wildpret daselbst zu hoffen, damit vergebliche Kosten vermieden werden: Die hierzu gehörige Jagd-Frohnen aufzubieten doch über die Gebühr und das Herkommen niemanden zu beschweren, noch auch um Geld oder Gunst zu erlassen, hingegen einem ieden seine Arbeit auflegen, daneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu lassen, und nicht zu gestatten, daß iemanden mit Schlagen oder anderm Uiberlast begegnet werde. Uiber die angestellte Jagd ein Tag-Buch halten, die Zeit den Ort, und alles was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welcher Zeug dabey gebrauchet worden ꝛc. umständlich beschreiben zu lassen: Auf diejenigen, so in des Lande des Jagens berechtiget, ein wachsames Auge zu haben, und die der Herrschafft zustehende gemeinsame oder so genannte Kuppel-Jagden nicht zu versäumen: Auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn, Wolffs-Gruben, Fallen und Fänge, auch wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffs-Jagden zu rechter Zeit zu bestellen; auf das Jäger-Haus besondere Inspection zu tragen, weswegen mit dem Pürsch-Meister sich öffters zu bereden; die Unterhaltung derer zur Jägerey nöthigen Hunde, nicht allein

n den Hunde-Häusern, sondern auch, wo es her-
ei bracht auf Mühlen, Schäfereyen und Feld-
Meistereyen zu besorgen: Die Uibertretung de-
er Vasallen und anderer Verbrecher durch wohl
rfahrne Jagd- und Forst- verständige Commis-
arien, genau untersuchen und beurtheilen zu
assen; alles ohne einiges Interesse höheres
Orts ausführlich zu berichten, und darauf Be-
cheids gewärtig zu seyn. Die Rechnungen über
llerley Wildpret, sowohl was zur Hof-Küche
nd verordneten Deputaten geliefert, als ver-
aufft worden, so denn über die gefällete Raub-
hiere, und das davor bezahlte Pürsch- oder
ang-Geld, und endlich über alle bey der Jäge-
ey das Jahr über aufgewandte Kosten, durch
en hierzu bestellten Jagd-Secretarium ordent-
ich führen zu lassen.

Jäger-Pursch, wenn ein Hunde- oder Jä-
er-Junge drey Jahr lang gelernet, so erlangt
r den Titel eines Jäger-Purschen, und die
reyheit ein Horn-Fessel zu tragen; iedoch aber,
enn er noch nicht recht wehrhafft gemachet
orden, keinen Hirsch-Fänger, es sey denn auf
er Reise. Dieser Jäger-Pursch nun muß sich
or allen anaelegen seyn lassen, Holtz-gerecht zu
erden, und dahero sich nicht schämen, den ein-
ältigsten Aescherer, Kohlen-Brenner, Pech-
auer, Scheit-Schläger und Zimmer-Mann,
m dieses oder jenes Holtzes Beschaffenheit zu
ragen; die Fährten des Wildprets, unter wel-
hen der Hirsch und das Schwein das vornehm-
te ist, wiewohl auch die andern nicht auf die
Seite zu setzen sind, muß er sich aufs genaueste
ekannt machen, und dieselbe von einander rich-
ig unterscheiden lernen. Damit er auch des
Zeug-Stellens vollkommen kundig werde, muß
r sich bey Zeiten mit den Zeug-Knechten und
Stell-Leuten bekannt machen, damit sie ihn,
enn ein Jagen vorgehet, dazu nehmen mögen,
a er denn bey Abführung des Zeugs die Leinen
risch mit anzugreiffen, Hefftel einzuschlagen,
este zu machen, aufzuheben, anzupflöcken, oder
as nur nöthig vorfället, mit vorzunehmen hat,
enn er anders die Wissenschafft, den Jagd-
eug recht zu verstehen, erlangen will. Er muß
uch den Leit-Hund recht und gründlich zu ar-
eiten, und denselben behörig zu tractiren ler-
en; im Schiessen sowohl mit der Flinte im
lug und Lauff, welches anietzo das gebräuch-
ichste ist, sonderlich aber auch mit dem Pürsch-
Rohr Wildpret zu fällen, muß er sich fleißig exer-
iren, und dahero etwan bey einem Förster, oder
ndern Jagd-Bedienten, der viel zu liessern hat,
ich bekannt und beliebt zu machen suchen; da-
nit er zu solchem Exercitio desto bessere Gele-
enheit bekomme.

Jäger-Recht, heisset das Stücke, so dem
äger von einem Wildpret, das er gefangen
der gepürschet, zur Ergötzlichkeit gelassen
ird, und ist solches von einem Hirschen der
Hals samt denen nächst daran stossenden drey
Rippen, von einem wilden Schweine aber die
Wamme.

Jähr-Bottich, siehe Gahr-Bottich.

Jähr-Kammer, suche Gähr-Kammer.

Jährling, heisset ein Stücke Schaaf- oder andern zahmen Viehes, das ein Jahr alt ist.

Jäse, Giese, wird ein Strom-Fisch genennet, der etwa vier bis fünff Zoll breit, schuppig und auf dem Rücken blaulicher Farbe. Die Seiten und der Bauch hergegen, sind Silber-glänzend, mit gelbrothen Floß-Federn und Schwantz, dergleichen meist in der Oder und Spree gefangen werden. Das Fleisch, welches zum sieden und braten dienet, ist angenehmen Geschmackes und gantz mürbe, aber sehr fett, und weil dieser Fisch sich sehr gut braten lässet, nennet man ihn auch an einigen Orten den Brat-Fisch. Sie laichen im Mertz und April, den folgenden Monat May aber sind sie so fett, daß auch ihr Fleisch daher gantz gelbe siehet, darum sie zu dieser Zeit mit Vorsichtigkeit zu speisen, weil die allzugrosse Fettigkeit der Fische den Menschen nicht zuträglich.

Jäten, heist so viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande, zwischen der guten Saat heraus ziehen. Es ist dieses eine sehr nöthige Arbeit, welche so wohl im Felde, als auch in Gärten, Hopffen- und Weinbergen zu gewissen Zeiten fleißig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böse Unkraut die jungen Früchte erstickt, auch in dem sie allzu frech daher wachsen, und vom Wetter und schweren Platz-Regen, umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu Boden drücket. Solches soll im Felde zur Frühlings-Zeit, wenn die Früchte bereits starck gewurtzelt haben, geschehen, und die Vogel-Wicken, wilde Rancken, Klapper-Rosen, schwartzer Coriander, Raden und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon gesäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet, oder schosset, so ist es abermahl sonderlich gut und zuträglich, wenn man es noch einmahl aufs neue jäten lässet, damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen mögen. Doch muß man von dem Jäten des Getraides überhaupt mercken, daß dasselbe allein der Sache nichts helffe, sondern erfodert werde, vorhero durch öffters Pflügen in dem Acker das Unkraut zu verderben, und durch reinen Saamen seine Pflantzung zu verwahren. Sonst aber muß das erstmahlige Jäten mit sonderbarer Bescheidenheit geschehen, damit die Wurtzeln unten am Grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und weiter ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die Früchte zum andern mahl jäten lässet, muß man gleichfalls fleißig Achtung geben, damit man die jungen Wurtzeln nicht zu viel entblösse oder entdecke, denn wo solches geschiehet, so werden sie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen soll man allewege, wenn man zum andernmahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig umrühren und gantz eben machen. Unterlässet man aber das Jäten, so wird das Brot nicht allein ungestalt und heßlich von Farben, sondern auch, wenn

wenn unter dem Korn Wicken, Dosten, und dergleichen Unkraut vermischt ist, übel schmeckend und ungesund: Zu geschweigen, daß offt nicht die Helffte von Korn, Weitzen und Dinckel aufkommt, wo solch Unkraut darunter wächst, und überhand nimmt; so geben auch, welches das ärgste ist, diejenigen Felder, darauf solch vermengter unreiner Saame gesäet wird, kaum den halben Theil so viel Frucht, als die andern, so mit wohlgesäubertem reinen Saamen besäet worden sind. Die Küchen oder Krätze-Gärten müssen des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, reine ausgejätet werden, und zwar iederzeit im abnehmenden Monden, auch wenn der Erdboden weder allzu dürre noch zu feuchte ist. Die nach den ausgereuteten Gras-Wurtzeln aufgeworffene Erde, soll man sobald, nach verrichteter Arbeit zuebnen, und die Plätze, so etwan durch das Jäten locker gemacht worden, sanfft und sacht wieder eindrucken. Von dem Jäten in Weinbergen, siehe Kraute. Dieses ausgerauffte

Jät-Gras, giebt eine gute Garten-Düngung, wenn man solches nebst allen, was von Blättern und Stengeln ohne diß weggeworffen wird, ausser dem Garten, oder in einen Winckel desselben über einen Hauffen schläget, und es wohl abfaulen lässet, und denn noch etwas andern Mist darunter menget.

Jagd, heisset die Wissenschafft oder Kunst durch eine geschickte Ausübung denen wilden Thieren und Vögeln, entweder mit Gewalt oder durch List nachzustellen, und dieselben zu fangen oder zu fällen. Diese ist heut zu Tage eine von denen vornehmsten Belustigungen grosser Herren, und ein Regale, welches alleine der hohen Landes-Obrigkeit zustehet, von derselben aber auch zuweilen an ihre Vasallen, in Ansehung derselben ersprießlich geleisteten Dienste, in gewisser masse überlassen wird. Sie ist eine so nöthig- als nützliche Uibung, weilen nicht nur dadurch ein Land oder Gegend von schädlichen reissenden Thieren befreyet und gesäubert, das übrige Wild aber an Hirschen, Rehen, Schweinen, Hasen und Feder-Wildpret zu behöriger Zeit zu Nutz gebracht wird, sondern auch, weil man auf solcher das Gewehr zu Pferd und zu Fuß fertig und geschickt zu gebrauchen, Hunger und Durst, Arbeit und Mühe, Hitze und Frost, Regen und Ungewitter, Wachen und andere Fatigven auszustehen lernet, eine mächtige Stärckung und Abhärtung der Leibes-Kräffte und Geschicklichkeit ist. Sie ist auch eine löbliche Uibung, wenn sie in ihren ordentlichen Schrancken bleibet, und der rechte Gebrauch derselben nicht auf die Seite gesetzet, sondern wie in allen andern Sachen, also auch hierinnen richtige Ordnung und Maasse gehalten wird. Denn in solcher Ordnung ist sie hauptsächlich eine Kunst und Uibung des Adels, die sie auch beynahe in gewissen Innungs- und Zucht-Anstalten ordentlich als Jungen-Jagd-Purschen und Pagen, Jagd-Junckers ꝛc. lernet, ausgelernet, ja Lehr-Briefe und dergleichen bisweilen bekommt. Wegen allerhand übler Folgen und Versäumniß aber in andern noch nöthigern und nützlichern Wirtschafft Geschäfften ist die Ausübung und Belustigung damit vor sich selbst andern, sonderlich gemeinen Leuten nicht zu verstatten. Denn in diesem Betracht wird es eine in der Policey schädliche Sache. Ja der Misbrauch der Jagd, bey Grossen und Vornehmen hat ebenfalls sehr grosses Uibel in der Land-Wirtschafft aus. Die vielen Jagd-Frohnen und Folgen, das unbarmhertzige Tractament, so die armen Leute von der Jägeren erdulten müssen, die vielfältige Bedrückung, so offters damit vor den armen Land-Mann sonst verknüpffet wird, der Verlust seines gesunden Leibes, die Versäumniß in seiner Feld- und Haus-Arbeit, das zur blossen Lust gewohnliche überflüßige Jagen des Wildes und der daraus entstehende Wildfraß, und die Verwüstung der Felder und Gärten, dabey man doch selten denen armen Leuten an Steuern und Gaben etwas erlässet, ꝛc. sind alles bekannte Dinge, so die Jagd, wenn man damit nicht vernünfftig verfähret, sehr schädlich machen. Und so angenehm dieselbe auch ist, so bringet sie doch, woferne man nicht mit einer vernünfftigen Mäßigung damit umgehet, auch bey Höfen schlechten Nutzen ein, ja sie nimmt vielmehr ein grosses von andern Einkünfften weg. Ein Pfund Wildpret kommt einem grossen Herrn, wenn die ersten Jagd-Kosten wegen vieler Leute, Pferde, Hunde, Jagd-Zeug, Häuser und andern Jagd-Pracht, ja der Abgang, (denn oft Saaten, Zinsen, Forst- und Wald-Revenuen dadurch leiden,) gerechnet werden, öffters 1 Rthl. zu stehen, und die Einkünffte aus der Jagd tragen nicht das Viertel von denen Unkosten, so darauf verwendet werden. Ein Wirtschaffts-Geschäffte aber, welches viel kostet, als es einbringet, ist ein schlechtes Geschäffte, und nach denen Regeln einer Revenals-Wirtschafft gantz verwerfflich. Die Cammer-Einkünffte bestehen also meistentheils bey diesen Fonds, in der Einbildung oder dem blossen Vorgeben derer, die zu solcher übermäßigen Jagd-Lust der Grossen ihren besondern Vortheil haben, womit sie die Ohren und Augen ihrer Herren verführen. Eine übermäßige Jagd-Lust verderbt auch alle andern Eingangs erwehnten Vortheil der Jagd. Es bleibet dieser alsdenn nur ein blosser Vorwand, die Gesundheit und das Leben seiner Herren ist in Gefahr; sie sind auch nicht mehr im Stande, daß sie sich nach denen Regulen des Krieges unterziehen müssen: die heutigen Kriegs-Uibungen sind auch gantz anders, als daß man in denenselben wie bey der Jagd lernen solte. Endlich aber werden bey der unmäßigen Jagd-Lust die wichtigsten Regierungs-Geschäffte bey Seite gesetzet, man bekümmert sich darum wenig oder nicht recht: man siehet alles nur mit fremden Augen, höret mit geborgten Ohren, und arbeitet öffters mit andern ihren untreuen und ungeschickten Händen, kurtz, die Grossen sind alsdenn nur groß bey der Jagd, und gar

jäger, in ihrem Amte aber entweder Marionetten, oder sie verrichten ihre Regierungs-Geschäffte ohne Uiberlegung, ohne Weisheit, Klugheit und Gerechtigkeit. Indessen so ist doch ein mäßiger und vernünfftiger Gebrauch der Jagd nicht nur zum Nutzen und allerhand Vortheil vor grosse Herren und vor das Land, sondern auch bey jenen zur mäßigen Lust und Ergötzlichkeit, zur Gesundheit und zu ihrem fürstlichen Wohlstand und Splendeur, durchaus nicht zu verwerfen, ja damit kan und muß auch eine gute Wirtschafft bestehen, und alsdann diese wo nicht eben viel Vortheil, doch auch keinen Schaden oder Zu- und Einbusse davon haben, wann sie recht eingerichtet und überdem das Forstwesen geschickt damit vernüpfet, der Herr aber dabey auch zufälliger Weise in den Stand gesetzet wird, manches in seinen Landen, unter seinen Unterthanen, und auf seinen Domainen zu hören und zu sehen, was ihm sonst zum Behuf seiner Regierung und Wirtschafft verborgen würde. Damit man nun von der Einrichtung der Jagd eine etwas genauere Einsicht habe, so ist ebst dem, was unter andern Art. gantz vollständig von Jagd-Sachen in diesem Lex. vorkommt, hier sonderlich noch überhaupt anzumercken: Es wird nemlich die Jagd gemeiniglich unterschieden in die Hohe- und Niedere-Jagd. Der Hohen Jagd werden beygezehlet, die Hirsche, wilden Schweine, Bäre, Rehe, Trappen, Auer-Hüner, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Schwanen, Fasanen; zur Nieder-Jagd aber werden gerechnet, die Hasen, Füchse, Dachsen, wilde Katzen, Rebhüner, Schnepffen, wilde Gänse, wilde Enten, Täucher, und dergleichen Wasser-Vögel, Lerchen und andere kleine Vögel, wiewohl auch an etlichen Oerten die Mittel-Jagd, darzu Rehe und Frischlinge gezehlet werden, in Uibung ist. Im Churfürstenthum Sachsen, und desselben incorporirten Landen werden zur Hohen Jagd gerechnet: Bäre, Bärinnen, junge Bäre, Hirsche, Stücken Wild, Wilds-Kälber, Tann- oder Dam-Hirsche, Tann-Wild, Tann-Wilds Kälber, Luchse, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasanhähne, Fasan-Hüner, Wocken. Zur Mittel-Jagd werden gezehlet: Reh-Böcke, Rehe, Reh-Kälber, hauende Schweine, angehende Schweine Keuler, Bachen, Frischlinge, Wölffe, Birck-Hähne, Hasel-Hüner, grosse Brach-Vögel. Und zur Nieder-Jagd: Hasen, Füchse, Dächse, Biber, Fisch Otter, Marder, wilde Katzen, Elb-Thiere Eichhörner, Wiesel, Hamster, Schnepffen, Rebhüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Meben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Gibitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Nach denen erstbeschriebenen vielerley Arten der Thiere ist auch die Jagd, wodurch ihnen nachgestellet, und der Zeug, so darzu gebrauchet wird, mancherley: Denn einige werden mit Tüchern umstellt, durch Hunde und das Wald-Geschrey der Jäger nach dem Laufft getrieben, daselbst aus dem Schirm gepürschet, oder von denen Anwesenden zu Pferd oder Fuß im Lauff, mit Fang-Eisen, Hirsch-Fängern oder Pistolen erlegt, andere werden mit Wind- und andern Hunden gehetzet, andere in gestellten Gruben, Fallen, Eisen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopffen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechsel von dem sich anstellenden Jäger gepürschet, oder ohne Netze und Garne mit denen so genannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges sind verschiedene Gattungen, siehe unten Jagd-Zeug. Zu welcher Zeit in übrigen einer ieden Art des gedachten Weydewercks nachzustellen, findet man unter dem Wort Weydmanschafft beschrieben. Wenn ein Fürst oder anderer hoher Landes-Herr aus besonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewissen Revier und District seiner Wildbahn auf eine gewisse Zeit, die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, wird solches eine Gnaden-Jagd, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine Koppel- oder Ruppel-Jagd genennet. Die Mit-Jagd oder das Mit-Jagen heisset, wenn ein Landes-Herr mit seinen Landsassen in ihren Förstten die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürst, an stat des Mit-Jagens, das Vor-Jagen, da nemlich der Landsaß nicht eher mit seinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darf, bis der Landes-Herr solche vorhero durchjaget. Siehe ferner Jagen.

Jagdbar, heisset ein Hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, mit vollem Wanst, Gescheide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwirckt wenigstens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderst, als mit dem Hirsch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Cammer geschehe.

Jagd-Bediente, sind verpflichtete Personen, welche nicht allein die Jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Förste und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Diese sind von den geringsten an die Hundes-Jungen, Jagd-Pursche, Fuß-Knechte, Förster, Häge-Reiter, Ober-Förster, Wild-Meister, Hof-Jäger, Pürsch-Meister, zu welchen insgemein bürgerliche Personen gezogen werden. Auch haben grosse Herren noch besondere Leib-Jäger und Büchsen-Spänner, die nach Unterschied unter die Hof-Jäger rangiret werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Personen sind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forst-Meister und Ober-Forstmeister, die über einen gewissen Bezirck gesetzt sind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter sich haben, und endlich der Land-Jägermeister, Hof-Jägermeister,

Jude 1 Hebräer 13.

Jesus Christus, und Mitbruder Jakobi, den Heiligen, die berufen sind, die geliebet werden in Gott dem Vater und behalten in Jesu Christo:

2 Barmherzigkeit und Friede und Liebe sei euch vermehret.

3 Ihr Geliebten, da ich alle Eile ankehrte, euch zu schreiben von der gemeinen Seligkeit, ward ich gedrungen, euch zu schreiben und zu ermahnen, daß ihr ob dem Glauben ernstlich kämpfet, der einmal den Heiligen vorgegeben ist.

4 Denn es sind etliche Menschen neben eingekommen, von denen vorzeiten geschrieben ist zu diesem Gericht, gottlose Menschen, die unsern Gott verkehren in Unzucht und verleugnen Gott, den alleinigen Herrn, und unsern Herrn Jesum Christum.

5 Ich will euch aber erinnern, die ihr wohl wisset, alles einmal, daß der Herr, da er hatte das Volk aus Egyptenland geholfen, hernach die vertilgte, so nicht glaubten.

6 Auch die Engel, die ihr Fürstenthum nicht behielten, sondern verließen ihre Behausung, hat er behalten zum Gericht des großen Tages mit ewigen Banden unter der Finsterniß.

7 Gleicherweise Sodoma und Gomorra und die umliegenden Städte, die gleicherweise wie diese hurten und gingen nach fremdem Fleisch, sind zum Exempel gesetzt, und leiden die Pein des ewigen Feuers.

8 Desgleichen auch diese Träumer befleischen das Fleisch, verachten die Herrschaft, lästern die Majestäten.

9 Da sich aber Michael, der Erzengel, mit dem Teufel zankte und redete von wegen des Leichnams Mosis, durfte er nicht das Urtheil der Lästerung fällen, sondern sprach: Der Herr strafe dich!

10 Diese aber lästern alles, das sie nicht wissen; was sie aber von Natur wie die unvernünftigen Thiere erkennen, darin verderben sie.

11 Wehe ihnen! denn sie sind in Cains Weg gegangen und haben sich um Lohn in Bileams Irrthum gegeben und sind umgekommen in Corahs Widerspruch.

12 Diese sind Schelten an eurer Liebe, weiden sich selbst ohne Scheu, sind Wolken ohne Wasser, von Winden umgetrieben, unfruchtbare Bäume, zweimal ersterben, ausgerottet,

13 wilde Wellen des Meers, die ihre Schande schäumen, irrige Sterne, denen das Dunkel der Finsterniß ewiglich bewahret ist.

14 Es hat aber auch von diesen geweissagt Henoch, der siebente von Adam, und gesprochen: Siehe, der Herr kommt mit vielen tausend Heiligen,

15 Gericht zu halten über alle und zu strafen alle ihre Gottlosen, die sie gottlos begangen haben, und alle ihre harten Worte, die die gottlosen Sünder wider ihn geredet haben.

16 Diese murren und klagen ihr Unglück, wandeln nach ihren Lüsten, und ihr Mund redet stolze Worte, und bewundern die Leute um Nutzes willen.

17 Ihr aber, Geliebten, gedenket an die Worte, die zuvor gesagt sind von den Aposteln unsers Herrn Jesu Christi,

18 wie sie euch sagten, daß zu der letzten Zeit werden Spötter kommen, die nach ihren gottlosen Lüsten wandeln.

19 Diese sind, die da Rotten machen, fleischlich, die den Geist nicht haben.

20 Ihr aber, Geliebten, erbauet euch auf euren allerheiligsten Glauben, betet im heiligen Geist,

21 erhaltet euch in der Liebe Gottes, wartet auf die Barmherzigkeit unsers Herrn Jesu Christi zum ewigen Leben.

22 Und erbarmet euch derer, die zweifeln,

23 und machet einen Unterschied, etliche reißet mit Furcht, hassend auch den befleckten Rock, der vom Fleisch kommt.

24 Dem aber, der euch kann behüten vor Fallen und stellen vor das Angesicht seiner Herrlichkeit unsträflich mit Freuden,

25 dem Gott, der allein weise ist, unserm Heiland, sei Ehre und Majestät, Gewalt und Macht nun und zu aller Ewigkeit. Amen.

Hebräer 13.

1 Die brüderliche Liebe bleibe unter euch.

2 Gastfrei zu sein vergesset nicht; denn dadurch haben etliche Engel beherbergt, ohne ihr Wissen.

3 Gedenket der Gefangenen, als die Mitgefangen sind, und der Trübsal, als die ihr auch noch am Leibe leidet.

4 Ehe soll ehrlich gehalten werden bei allen und das Ehebett unbefleckt; denn Hurer und Ehebrecher wird Gott richten.

5 Lasset eure Weise ohne Geiz sein und lasset euch genügen an dem, das da vorhanden ist; denn er hat gesagt: Ich will dich nicht verlassen noch versäumen,

6 auf daß wir dürfen sagen mit Zuversicht: Der Herr ist mein Helfer, ich will mich nicht fürchten, was sollte mir ein Mensch thun?

7 Gedenket an eure Lehrer, die euch das Wort Gottes gesagt haben, welcher Ende schauet an, und folget ihrem Glauben nach.

8 Jesus Christus gestern und heute und derselbe auch in Ewigkeit.

9 Lasset euch nicht mit mancherlei und fremden Lehren umtreiben; denn es ist gut, daß das Herz fest werde, welches geschieht durch Gnade, nicht durch Speise, davon nicht Nutzen haben, die damit umgehen.

10 Wir haben einen Altar, davon nicht Macht haben zu essen, die der Hütte pflegen.

11 Denn welcher Thiere Blut für die Sünde getragen wird in das Heiligthum durch den Hohenpriester, derselben Leiber werden verbrannt außer dem Lager.

12 Darum auch Jesus, auf daß er heiligte das Volk durch sein eigen Blut, hat gelitten außerhalb des Thores.

13 So lasset uns nun zu ihm hinausgehen außerhalb des Lagers und seine Schmach tragen.

14 Denn wir haben hier keine feste Stadt, sondern die zukünftige suchen wir.

15 Durch ihn lasset uns opfern allezeit das Lob Gott, das ist die Frucht der Lippen, die seinen Namen bekennen.

16 Wohlzuthun und mitzutheilen vergesset nicht; denn solche Opfer gefallen Gott wohl.

17 Gehorchet euren Lehrern und folget ihnen; denn sie wachen für eure Seelen als die da Rechenschaft dafür geben sollen, auf daß sie das mit Freuden thun und nicht mit Seufzen; das ist euch unnütz.

18 Betet für uns; denn wir trauen, wir haben ein gut Gewissen, sintemal wir in allen Stücken gute Weise zu leben haben wollen.

19 Ich ermahne aber desto mehr, solches zu thun, auf daß ich desto eher wieder zu euch gebracht werde.

20 Der Gott aber des Friedens, der von den Todten ausgeführt hat den großen Hirten der Schafe durch das Blut des ewigen Testaments, unsern Herrn Jesum,

21 der mache euch fertig in allem guten Werk, zu thun seinen Willen, und schaffe in uns, was vor ihm gefällig ist durch Jesum Christum, welchem sei Ehre von Ewigkeit zu Ewigkeit. Amen.

22 Ich ermahne euch aber, liebe Brüder, duldet das Wort der Ermahnung; denn ich habe euch mit wenigen geschrieben.

23 Wisset, daß der Bruder Timotheus wieder los ist, mit welchem ich, so er bald kommt, will ich euch sehen.

24 Grüßet alle eure Lehrer und alle Heiligen. Es grüßen euch die von Italien.

25 Die Gnade sei mit euch allen. Amen.

auch bey der Erhaltung in baulichem Wesen solcher Häuser verbinden. Man hat hiernächst auch eine absonderliche und kleinere Art von Jagd-Häusern, welche man Brunft-Häuser nennet und nahe an die Brunft-Plätze gebauet werden, wovon dieser Art. nachzusehen.

Jagd-Hunde, heisset man insgemein alle diejenigen Hunde, so man zum Spüren, Aufsuchen, Jagen und Hetzen des Wildes gebraucht, als da sind die Leit- und Spür-Hunde, Schweiß-Hunde, Sau-Finder, Stöber-Hunde, Hüner-Hunde, Lauff- oder *Parforce*-Hunde, (welche auch in specie Jagd-Hunde, und von denen Frantzosen Chiens courants genennet werden) Englische Docken, Bären- oder Bullenbeisser, Pürsch- oder *Cours*-Hunde, Sau-Rüden, Windspiele, Dänische Blendlinge, Wasser-Hunde, Dachs-Hunde, sowohl grosse, den Dachs damit zu hetzen, als kleine, den Dachs in seinem Bau aufzusuchen, welche letztere Art auch Dachskriecher genennet werden, Otter-Hunde und Bieber-Hunde; von welchen unter dem Wort Hund, auch unter eines jeden Special-Benennung ein mehrers. Insbesondere aber wird, wie nur gedacht, eine Gattung starcker Mittel-Hunde also genennet, welche auch Lauff- oder *Parforce*-Hunde, und bey denen Frantzosen Chiens courantes heissen, bey uns Deutschen aber den Nahmen Jagd-Hunde deswegen führen, weil sie dem Wild auf der Fährde nachspüren, solchem nachlauffen, es verfolgen und treiben, auch wegen ihres Zurückebleibens, weil sie nemlich dem Wild im Lauffen nicht folgen können, vor Gram und aus Verdruß laut anschlagen, hierdurch aber das Wild noch mehr erschrecken, furchtsam und flüchtig machen, daß solches sodenn von denen Menschen auf verschiedene Arten gefangen und erleget wird. Es sind dieselben von unterschiedenen Sorten, und von mancherley Farben. Unter allen haben die Frantzösischen und Englischen darinnen den Vorzug, weil sie einen ungemein starcken und hellen Laut haben; sie sind insgemein weisser Farbe oder fleckigt, und von langen Ohren wohl behangen. Unter denen Deutschen Jagd-Hunden werden die Pohlnischen, Pommerischen und Cassubischen Hunde vor die besten gehalten, weil sie auf der Spur oder Fährte lange Zeit dauerhafftig verharren, und richtig auf derselben verbleiben. Sie sind meistens starcke Hunde, mittelmäßiger Grösse, und von Farben braun-röthlich, roth oder Wolff-grau, selten aber schwartz, mit gelben Köpffen und Beinen oder roth gebrannt. Es soll aber ein wohlgebildeter Jagd-Hund vornehmlich einen mittelmäßigen doch dicken Kopf, grosse offene Nasen-Löcher, feine Lappen um den Mund, breite Spannen lang hangende dicke Ohren, starcken eingebogenen Rücken, dicke Lenden, breite und fest fleischigte Hüfften, und gerade Knie und Füsse haben, der Schwantz soll abhängigt, oben starck und dicke, unterwärts aber leicht und geringe, hingegen der Bauch haaricht und eingezogen, die Füsse dürre mit harten Ballen, darzwischen mit Haaren bewachsen, mit starcken schwartzen Klauen, sonderlich mit tüchtigen scharffen weissem Gebiß bewaffnet, und mit braunen frisch-gläntzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnet, und so lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis sie lernen ohne das Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch sich zusammen halten. Erstlich kuppelt man Hund und Hündin zusammen, daß sie einander nicht beissen; hernachmahls, wenn sie meistens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Hasen zu jagen angeführet, damit sie, weil der Hase mit seiner süssen Witterung und seinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich solche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, so werden sie nachmahls von sich selbsten das Reh, und nach diesem den Hirschen, als welcher ohne dies eine weit stärckere Witterung hat, weit emsiger suchen, und von dem Hasen gutwillig lassen. Doch muß solches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber in Tüchern oder einem andern eingesperrten Orte geschehen, weil sie sonst, wenn sie das Wildpret stets vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, sich umsehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Nase zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen sie doch gehalten werden, lassen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abspringen in der Spur irre werden, daß sie weder suchen noch jagen lernen. So soll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und starcken Winde, auch nicht im Frost oder Thau gejaget werden. Zum Fraß soll man ihnen Brot von Korn-, Gersten- und Haber-Mehl backen, solches fein klein schneiden mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermischen, mit siedend heissem Wasser einbrühen, und iedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen lassen. Man kocht ihnen auch in einem Kessel mit Wasser zerspaltene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpfe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, so laulicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan, in ihren Fraß-Trog, welchen man gerne von Eschen-Holtze machen läßt. Wie übrigens ihr Stall beschaffen seyn soll, ist oben unter dem Wort Hund-Stall bereits erwehnet.

Jagd-Hunde lösen, heisset die Jagd-Hunde los machen und lauffen lassen. Wer ein mehrers von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wissen begehret, kan ausser denen Oeconomischen Schrifften, darinnen auch diese Materie mit abgehandelt worden, und welche grösten Theils im 8 Cap. Rohrs Haushaltungs-Bibliotheck anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachschlagen, welche in dem geöffneten Jäger-Hause des geöffneten Ritter-Platzes erzehlet werden. So wird er auch verschiedenes hiervon unter ein und der anderen Special-Erklärung in gegenwärtigem Orte nicht vergeblich suchen.

Ausgegeben zu Berlin, den 29. Juli 1939

Tag | Inhalt | Seite

29. 7. 39 | Gesetz über die Verlängerung der Geltungsdauer des Gesetzes über die Verlängerung der Geltungsdauer des Gesetzes über die Verlängerung der Geltungsdauer des Gesetzes

Schweins-Hatze, *Parforce*-Jagen, Nacht- der Fackel-Jagd, Kampff-Jagen, Hasen-Hetzen, Baissen ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers.

Jagen, wird auch ein mit Zeuge eingestellter Platz in einem Walde genennet, worinnen das Wild zusammen, und nach dem Laufft zugetrieben wird. Vornehmlich hat man wohl dahin zu sehen: daß das Jagen beym Raumen eine rechte Runde bekomme, und vorne gegen dem Laufft zu, wieder zusammen falle, so, daß dasselbe vor dem Laufft über hundert bis hundert und zwantzig Schritte nicht weit bleibe; daß das Jagen nicht rückwerts, sondern nach dem Laufft zu abhängig oder Berg-unter, oder doch wenigstens fein eben liege, daß es gnugsam mit laubigten Stauden oder schwartzen Dickig, nachdem das Gehöltze ist, bewachsen sey, damit die Hirsche oder das Wildpret nicht von innen hinaus auf den Laufft sehen können, ausserdeme sie sonsten gerne wieder wenden, und sich scheuen dahin zu lauffen. Am allermeisten und vornehmsten aber hat der Jäger, bey Verfertigung eines solchen Jagens, den Wind zu judiciren, damit derselbe nicht von dem Lauff ins Jagen gehet, weil solchenfalls kein Thier vom Jagen hinaus auf den Laufft will, sondern sich öffters darinnen ehe wird zu tode jagen lassen.

Jagen-Teuffel, siehe Johannis-Kraut.

Jahn, die Wintzer pflegen, die ihnen anverrauten grossen Weinberge, um bessern Gewercks willen, gleichsam in gewisse Districte abzutheilen, und solche nach ihrer Sprache Jahne zu nennen. Also lässet man gemeiniglich einen Weinberg nicht auf einmahl über und über, sondern Jahn-weise düngen, also daß wenn heuer der erste Jahn gemistet worden, die Düngung im folgenden Jahre den andern, und über zwey Jahre den dritten Jahn, u. s. f. trifft.

Jahr, ist eine Zeit, binnen welcher die Sonne den Thier-Kreis oder die gantze Ecliptick durchläufft, oder binnen welcher vielmehr ein Irr-Stern um die Sonne, mithin unsere Erde um die Sonne, oder unser Mond mit der Erde und seinen besondern Herumlauf um dieselbe, so ein Monat heißt, um die Sonne herumläuft. Wir Einwohner der Erden, denen es vorkommt, daß die Sonne um unsere Erde herum laufe, diese aber stille stehe, ja die von dem verschiedenen Stand der Sonne gegen unsere Erde gar vielen Nutzen haben, und daher genöthiget sind, auf dessen Veränderung und die daraus binnen der Zeit des Umlaufs entstehenden Begebenheiten und Wirckungen, welche mit unsern Geschäfften einen grossen Zusammenhang haben, sind genöthiget, sonderlich das Sonnen-Jahr und zwar in verschiedener Betrachtung zu kennen. Es bestehet demnach solches aus dreyhundert und fünf und sechzig gantzen Tagen. Ein solcher Tag aber begreift eine Zeit von Tag und Nacht in sich, oder vier und zwantzig gleiche Theile, welche man Stunden heisset. Ein solches also genanntes gemeines Jahr, da man den noch übrigen Anhang der Stunden und Minuten weg lässet, ist in zwölff Monate eingetheilet: Diese heissen der Januarius, (Jenner) mit welchem auch das bürgerliche Jahr, wornach man in bürgerlichen, Regierungs- und Rechts-Geschäfften rechnet, anfängt, Februarius, (Hornung) Martius, (Mertz) Aprilis, (April) Majus, (May) Junius, (Brach-Monat) Julius, (Heu-Monat) Augustus, (August-Monat) September, (der Herbst-Monat) October, (Wein-Monat) November, (Winter-Monat) und December, (Christ-Monat). Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Augustus, October und December ein und dreyßig Tage; mit welchem letzten Monat das Kirchen-Jahr seine besondern Kirchlichen Geschäffte anfängt; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbesagten dreyhundert und fünff und sechzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang ist, dieser Uiberschuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläufftig einen gantzen Tag ausmacht, so wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geschoben, welches der vier und zwantzigste dieses Monats ist, also daß der Matthias-Tag, welcher sonst auf den vier und zwantzigsten fället, einen Tag weiter, und dahero auf den fünff und zwantzigsten kommt; ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, so ist solches Jahr ein Schalt-Jahr, so viel aber deren übrig bleiben, so viel Jahre sind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Kreises nimmt, in vier Theile getheilt, so man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, von welchen an behörigem Orte ein mehrers zu finden. Die Jahre werden sonderlich in Ansehung der Geschäffte in bürgerliche, Kirchen- und wirtschafftliche Jahre unterschieden. Von denen beyden ersten ist schon gedacht worden: Allein hier ist sonderlich noch etwas von dem Wirtschaffts-Jahre zu mercken. Ein gewisser Theil der Zeit, wie hier ein Jahr, verhält sich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moralischen Umständen zu einer gewissen Menge unserer Geschäffte, zu ihren Objecten und Zwecken, sonderlich in Ansehung ihres Zusammenhanges und ihrer vortheilhafftigen Ordnung bald mehr bald weniger bequem, und nach diesem Verhältniß setzt man den Anfang und das Ende eines solchen Zeit-Raums entweder durch die Gesetze oder durch die Gewohnheit in gewissen Gegenden der Welt feste. Das ist der allgemeine Satz, worauf sich die verschiedene Bestimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und also auch des Wirtschaffts-Jahres gründet, wiewohl was das Kirchen-Jahr betrifft, noch verschiedene andere Ursachen in der Hierarchie, im Aberglauben und allerhand besondere Meinungen dazu Gelegenheit gegeben haben, wovon aber hier nicht der Ort zu handeln ist. Ja man

kan auch leicht aus ietztgemeldetem Grund-Satz erkennen, daß der Anfang und Ende der Geschäffts-Jahre nach dem Unterschied der Gegenden der Länder unterschieden seyn müsse. Hiernächst aber läßt sich auch daraus insbesondere das Wirtschaffts-Jahr überhaupt und insonderheit bey uns bestimmen, nachdem nemlich ein solcher Raum der Zeit sich nach denen natürlichen und moralischen Umständen zu denenjenigen wirtschafftlichen, vornemlich aber Land-Feld-Geschäfften am bequemsten verhält, die in einen solchen Zeit-Raum sonderlich in Ansehung der Einnahme und Ausgabe, am allerbesondersten aber des Antritts einer Land-Wirtschafft, mit einem Land-Gute in eigener oder aber in Pacht-Verwaltungen, verfallen und ordentlicher Weise vollbracht werden müssen. Man richtet sich also sonderlich nach einem besondern Wirtschaffts-Jahre im Rechnungs-Wesen, im wirtschafftlichen Uiberschlag auf ein Jahr, in Uibernehmung der Verwaltung, und endlich im Verpachten oder Pachten. Nach unsern Gegenden fallen nun die vornehmsten Einnahme-Geschäffte von Aeckern, Wiesen, Gärten und von der Viehzucht, ingleichen an allerhand Geld- und andern beständigen Gefällen, weil die Zinsen und Zehenden alle um diese Zeit herum eingehen, von Trinitatis oder von Michaelis an vor, das ist, man fängt entweder das Wirtschaffts-Jahr ein wenig vor dem Eintritt der wircklichen Einnahme um Trinitatis, oder aber wenn selbige noch währet, oder doch noch keine sonderliche Ausgabe vorgefallen, und also gleich darnach an, wenn das Eingenommene noch meist, mithin ein Object der klugen Anwendungs- und Ausgabe-Geschäffte vorhanden, und dem Pachter oder Verwalter mit einiger Bestimmung überliefert werden kan, als womit man hernach die meiste Zeit über bis wieder auf Trinitatis oder Michaelis in der Wirtschafft, mit unmittelbarer Einnahme aber von denen Pertinentien nicht viel zu thun hat, sondern nunmehro sonderlich die Ausgabe in die Güter selbst, z. E. mit der Bestellung der Felder dergestalt zu thun hat, damit man seine künfftige Einnahme dadurch gründen und verbessern möge. Es achet also das Wirtschaffts-Jahr auf ietztgedachte Weise und aus diesem Grunde am bequemsten von Trinitatis bis wieder dahin, wie in denen Brandenburgischen Landen, oder von Walpurgis so in May fällt, oder von Michaelis bis wieder dahin in andern Gegenden. Darnach richtet man sich in ganzen Jahr-Rechnungen auf dem Lande, und wenn man ja davon abzuweichen genöthiget wird, so fallen verdrüßliche Stück-Rechnungen vor. Darnach richtet man sich in der Errichtung des jährlichen Wirtschaffts-Etats, und eben diese Zeit hält man gerne in Pachten und Verpachten der Güter. Ja man hat auch so gar in denen Abgaben des Landmanns darauf einige Achtung. Denn wenn er eingeerndtet hat, ist er am geschicktesten, das meiste von seiner Steuern, ingleichen von denen Zinsen abzutragen. An vielen Orten richtet sich auch das An- und Abziehen des Gesindes darnach. In dem so genannten Gunger-Quartal aber von Weyhnachten an, läßt man ihm so viel möglich Ruhe, weil er ohnedem da keiner Ausgabe und keine wenigstens rathsame Einnahme hat, wenn er genöthiget wird, seine Körner sogleich von der Tenne weg zu verstossen. Land-Haus-Wirte werden also gar wohl wissen und verstehen, was an der Beobachtung des Wirtschaffts-Jahres, sonderlich in denen Korn-Ländern, gelegen sey, wenn sie das innere Wesen einer profitabeln Land-Wirtschafft mit Land-Gütern einsehen und sonderlich bedencken, daß es vom Neuen Jahr an sehr schwer sey eine Wirtschafft anzufangen mit leeren Händen Haus zu halten, und überdem nicht recht zu wissen, wie man etwan die künfftige Haupt-Einnahme bey der Bestellung der Winter-Felder gegründet habe. Indessen so wurde freylich in denen alten Zeiten auf diese Eintheilung der Zeit nicht sonderlich gesehen, sondern entweder das Kirchen oder bürgerliche Jahr dabey zum Grunde geleget. Daher diese beyden Jahre meistentheils bey denen alten Bauer-Regeln und wirtschafftlichen Vermuthungen im Jahre zum Grunde liegen. Was dannenhero die Vermuthung von der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit eines Jahres anbetrifft, so soll nach denen von alten Haus-Wirten aus der Erfahrung gemachten Anmerkungen ein gutes fruchtbares Jahr zu hoffen seyn; Wenn zuvörderst alle vier Jahres-Zeiten ihre rechte Eigenschafften haben und behalten; Wenn die Frucht-Bäume nicht zu überflüssig tragen: Wenn die Wasser nicht allzuviel Früchte ausgeben: Wenn die Saat-Zeit trocken ist: Wenn die mittlere Regen (das ist, die auf die Früh-Regen folgen, und vor dem Grünen und Ausschlagen geschehen) sich recht und recht ereignen: Denn sie waschen von der Saat, Wein-Stöcken und Bäumen den Unflath ab, davon hernach alles desto frischer grünet und wächset: Wenn die Ellern und Erlen viele junge Knospen haben: Wenn das Genisten- oder Pfriemen-Kraut sehr blühet: Wenn man an dem Nuß-Baume, so er erst blühet, mehr Blüthe, als Blätter siehet. So hoffen auch die Bauren ein gut Korn-Jahr, wenn das Kraut und Getreide vollkommen wächset, und zeitlich reiffen Saamen bringet, ingleichen wenn die Rohr-Dommel zeitlich gehöret wird. Und wenn die Nüsse wohl gerathen, soll auch das Getreide seinen völligen Wachsthum erlangen. Uibrigens ist es eine alte Bauren-Regel: Sonne-Jahr (das ist, ein liebliches warmes Jahr) Wonne-Jahr (ein gutes fruchtbares Jahr). Hingegen soll ein Mis-Jahr zu besorgen seyn: Wenn kein Jahrs-Theil also geartet ist, wie er natürlich seyn sollte. Wenn der Thau, Reiff und Frost zur Unzeit kommen, so folget Unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüßige Regen und Hitze zu kommen pflegt, weilen die Früchte entweder ungehindert wachsen, noch unbeschädiget eingesammlet werden können; doch sagt man:

ie Dürre selten, überflüßiger Regen aber llezeit Theurung mache, weil Saat und Frucht dadurch gehindert wird. Auf grosse ruchtbarkeit folget gemeiniglich Unfruchtarkeit, weil die Kräffte der Aecker, Bäume nd Wein-Stocke ziemlich verzehret worden, nd wieder ruhen. Wenn an denen Mandel- und Nuß-Bäumen mehr Blätter als Blüthen vorhanden sind; wenn viel Ungeiefer, Ratten, Mäuse, Kröten, Frösche, Fliegen, Bienfaltern, Korn-Würmer, Mayen-Käfer, Raupen, Heuschrecken, Schlangen, Eidechsen, Blindschleichen, und dergleichen us ihren Löchern hervor kommen, und sich ehr als gewöhnlich sehen lassen, ingleichen, enn die Fische in grosser Anzahl und Menge, als sonsten gerathen, soll ein Mis-Jahr nd Theurung darauf erfolgen. Die Regen, ie in der Blüthe einfallen, ertränckten solche mit allzu vieler Nässe, daß sie nachgehends erdirbt und abfället. Viel Nebel und Reife sind Menschen und Vieh und denen Feld- und Baum-Früchten schädlich, so sind die ahre selten fruchtbar, in denen es viel, offt, nd ungewöhnlich hagelt. Starcke, lang analtende Nord-Winde, sind allen jungen Gewächsen, Bäumen und Kräutern, wie auch er noch zarten Saat nachtheilig. Wenn ie Bohnen übermäßig wachsen, und die Eich-Bäume ungewöhnlich tragen, so wird hergegen des Getraides desto weniger vermuthet. rühe Saat betreugt selten, späte Saat aber etreugt offt; Nach dem gemeinen Bauren-Sprich-Wort:

Es gerathe, wies gerathe;
Ich lobe die Frühe vor die Spate.

Wenn beym blühenden Getraide allzu reissende Sturm-Winde gehen, und die Blüthe or der Zeit dadurch abgeschlagen wird, so ist Niswachs vorhanden. Wenn das Getraide, ie man sagt, in der Milch, oder in seinem Wachsthums-Beginn ist, und ein nasser Frost arüber gehet, so hat man wohl viel Stroh, ber wenig Körner zu hoffen. Sonsten heisets nach der alten Bauren-Regel ein Roth-Jahr, (das ist, ein nasses Jahr) ein Noth-Jahr, (das ist, ein theures Jahr). Weil enn bey nassen Jahren das Getraide in Sand-Ländern am besten geräth, so ist daher as Sprich-Wort entstanden:

Geräth das Getraidig aufm Sande,
So wird Theurung im Lande.

Was aber von der Unfruchtbarkeit derer Schalt-Jahre gesaget wird, als ob in denenelben das Geflügel, Hüner, Enten, Gänse nd Kälber nicht gedeyen, noch die gepfropffen Bäume in die Höhe zu bringen seyn solen, solches ist ein Gedicht und wider alle Vernunfft, wie es denn auch von der Erfahung selbst zu allen Zeiten widerleget wird. Die bekannten Vermuthungen von denen vier Jahrs-Zeiten insonderheit, sind unter ihren Special-Benennungen, von denen Monaten nd Tagen aber in dem angehängten Wirtschaffts-Calender zu finden. Diejenigen, welche denen Planeten eine Influentz beylegen, und dannenhero die Theile des Erdbodens nicht nur unter selbige getheilet, sondern auch einem ieden Planeten ein Jahr zu seiner Regierung zugeeignet, darinnen er gantz besonders von denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen seinen Einfluß empfinden lasse, haben folgende Anmerckungen davon gemacht.

Ein Saturninisches Jahr ist meistens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft diese unangenehme Witterung vor andern Ländern, insonderheit Hessen, Westphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moscau, Griechen-Land, Indien ꝛc.

Ein Jovialisches Jahr ist auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen später als in den andern Jahren hervor wachsen, weil der Saturnus mit seiner grimmigen Kälte bis in den Frühling dieses Jahres continuiret und noch anhält. Diese Wirckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugall, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meissen ꝛc.

Ein Martialisches Jahr ist mehr trocken als feuchte, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet, so ist dennoch des Martis Regiment am meisten trocken. Die Länder, so dessen Regierung zugehören, sind Engelland, Franckreich, Burgundien, Bayern, Schlesien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Schweden ꝛc.

Ein Solarisches Jahr ist durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder, so sich desselben Einflusses am meisten zu erfreuen haben, sind Böhmen, Italien und Sicilien ꝛc.

Ein Venerisches Jahr ist mehr feuchte als trocken, dabey geschwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meisten Francken, die Schweitz, Elsaß, Oesterreich, Lothringen, Irrland, Liefland ꝛc.

Ein Mercurialisches Jahr ist mehr trocken und kalt, als warm, darbey selten fruchtbar. Solches empfindet sonderlich Croatien, Lombarden, Brabant, Flandern ꝛc.

Ein Lunarisches Jahr ist gemeiniglich mehr feuchte, als trocken und kalt. Dieses erfahren am allermeisten Burgundien, Seeland, Holland, Preussen ꝛc. Dieser und dergleichen Anmerckungen aber hat sich ein frommer Haus-Vater mit Christlicher Bescheidenheit zu gebrauchen, zumahl sie meist auf falschen Grund-Sätzen beruhen. Und daher soll er dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Sirach eingedenck seyn, die er in seinem Haus-Buch im 16 Cap. 19 v. mit diesen Worten giebt: Was Gott thun will, das siehet niemand, und das Wetter, so verhanden ist, mercket kein Mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.

Jahr, heisset im anwachsenden Holtze ein jähriger Trieb oder Wuchs, welcher sich in Gestalt eines Circkels rings um den Kern einer Fichte, Tanne und Kiefer leichtlich zeiget, daß man dergleichen an dem abgesägten Stamme eines solchen Baumes deutlich erkennen und zählen kan. So viel dieser Circkel oder sogenannten Jahre in einem Baume von dem Kern bis auf die Rinde sind, so viel Jahre soll auch der Baum alt seyn, wiewohl solches eben vor keine Universal-Regel passiren kan, angesehen mancher Circkel oder Jahr-Wachs zum öfftern zwey bis drey und mehrere Jahre ausmacht, nachdem er sich ausgedehnet, und viel weisses in sich hat, gedachter Circkel aber gegen das andere Holtz etwas rothlicht aussiehet, und härter oder fester ist. Man findet Bäume, die wohl hundert, anderthalb hundert und mehr Circkel- und Jahr-Wachse inwendig, und zumahl unten im Stamme haben, daraus das grosse Alter und jährliche Wachsthum solcher Bäume ziemlich zu schliessen, ob es gleich, aus nur angeführter Ursache, nicht so genau auf etliche Jahre eintreffen kan; zumahl da auch die Bäume, wenn sie bald aus ihrem rechten Wachsthum sind, wenig oder gar keine Circkel mehr auffsetzen, sondern ihre Jahre sich nur in der Weite ausdehnen. Sonst sagt man auch, daß die Jahre in einem Baum gegen der Mitternachts-Seite enger und dichter zusammen oder bey einander seyn, als gegen Mittag, da sie grösser und weiter von einander stehen, aus Ursachen, weil die Sonnen-Wärme mehr Wirckung allhier hat, als gegen der Mitternachts-Seite, da die Kälte und Nord-Winde das Wachsthum oder Ergrösserung der Jahre verhindern; iedoch ist an denen Bäumen, so etwas tieff in Wäldern stehen, hierunter gar kein Unterschied zu finden.

Jahr und Tag, ist eine bey denen Gerichten gewöhnliche Redens-Art, wodurch nach Sächsischem Rechte eine Zeit verstanden wird, die ein Jahr, sechs Wochen, und vermöge des Herkommens noch drey Tage darüber in sich enthält.

Jahr-Feld, wird dasjenige genennet, welches in keine Arten eingetheilet ist, folglich auch keine Brache oder Ruhe hat, sondern alle Jahre bestellet wird. Diesem muß, anstat des Brachliegens, mit der Düngung geholffen werden, wenn es anders Frucht bringen soll.

Jahr-Käppgen, Kleidgen, Kuchen und Schuhe, sind allzumahl Stücken, womit die Eltern zu ihrer eigenen Freude ihre Kinder zu der Zeit damit auszuputzen und zu beschenken pflegen, wenn selbige ein völliges Jahr erreichet und zurücke legen.

Jahr-Küche, ingleichen Gar-Küche, heisset an einigen Orten eine öffentliche Küche, wo allerhand Speisen zubereitet, entweder das gantze Jahr hindurch, oder auch nur zu einer gewissen Zeit und bey ein und anderer Gelegenheit gar gemacht und zum Verkauf vorräthig angetroffen werden. Diejenige Person aber, so davor Sorge träget, und selbige schmackhafft zubereitet, nennet man einen Jahr- oder auch Gar-Koch, siehe diese Artickel.

Jahr-Lohn, siehe Gesinde-Lohn.

Jahrmarckt, wird diejenige angesetzte Zeit genennet, zu welcher alle Jahr an einem dazu bestimmten Orte, mit mancherley Waaren Kauff und Verkauff angestellet, und ein öffentlicher Handel getrieben wird. Dergleichen Freyheit wird einem solchen Orte von dem Landes-Herrn insbesondere, iedoch in gewisser vorgeschriebener Maasse verliehen, dergestalt, daß nicht nur die Zeit, wenn und wie lange nemlich der Handel dauren solle, bestimmet, sondern auch in Ansehung der Waaren selbst und der Personen gewisse Verordnungen gemacht, dergleichen sind alle Roß- und Vieh-Märckte, nebst den übrigen, welche solche gemeiniglich in alphabetischer Ordnung den Orten nach in denen gewöhnlichen Calendern als ein Anhang anzutreffen sind.

Jahrs-Zeiten, suche oben unter Jahr.

Jalappe, ist eine schwartz-graue, harte, in Scheiben geschnittene, aus Indien kommende, wenn sie gut, recht schwere, gediegene und harte Wurtzel, welche das gemeine Purgier-Mittel in der Gelb- und Wassersucht, viertägigen Fiebern, Bauch-Würmern und dergleichen. Man muß aber nicht zu bald darauf trincken, sonst macht sie Bauch-Grimmen. Ausserdem ist es nächst der Ipecacuana das beste Haus-Mittel, durch Brechen oder Purgieren sich zu reinigen.

Januarius oder Jenner, ist der erste Monat im Jahr, und der mittelste von denen dem Winter zugeeigneten dreyen Monaten, welches vermuthlich die Ursache gewesen, warum ihn Kayser Carl der Grosse in der Teutschen Sprache den Winter-Monat genennet. Er hat ein und dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Wasser-Mannes geschiehet den zwantzigsten dieses Monats; was in demselben ein guter Haus-Wirth sowohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allerley Vieh-Zucht, Fischerey und Weidewerck, als auch noch zu Hause zu thun und zu beobachten hat, darvon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender die benöthigte Nachricht zu finden.

Japonische Narcisse, ist eine rare Blume, die man in Töpfen bey uns und in Lust-Gärten zeuget. Es giebt dreyerley Arten. Die erste mit gelb-rothen Lilien-Blumen, wächst im May, die andere ist eine weiße Narcissen-Lilie, blühet im September, die dritte ist eine hell-rothe Lilie. Sie werden durch Zwiebeln fortgepflantzet, lieben die Sonne, und können etwas Trockne vertragen.

Jasmin, ist ein Stauden-Gewächse, welches um seiner wohlriechenden Blumen willen

ist, daß er sich nicht mehr in Wien aufhalten darf. Er ist ein Mann von 40 Jahren, hat eine Frau und Kinder, und ist ein Schwabe von Geburt. Sie können sich denken, daß ich ihn nicht kenne, und daß ich ihn nicht kennen will. Ich habe ihn nur einmal gesehen, und das war mir genug. Er ist ein Mann, der sich in alles mischt, und der sich für alles interessiert, was ihn nichts angeht. Er ist ein Mann,

Straus formiren; wenn sie eines halben Fingers groß gewachsen, öffnen sie sich, und aus ihrer Oeffnung kommen, wie Röhren eines Fingers lang, gelblichte Blumen hervor, die unten dünne, in der Mitten dicker, und oben ein wenig enger oder näher beysammen sind: Dieser Ober-Theil wirfft fünff zerschnittene Blätter zurücke, und siehet einer Lilien gleich; aus der Mitten erheben sich etliche gelblichte Fäserlein, davon das mittelste weißlicht und länger als die andern ist. Diejenige, welche kleine Gold-farbne Linien oder Aederlein haben, werden nach und nach roth, daß man es endlich vor Sammet ansehen solte. Diese Pflantze will in gutem Erdreich stehen, und in dem Frühling und Sommer alle Abend reichlich begossen seyn. Man muß einen Stecken dazu stecken, und dieselbe mit einem Drat daran hefften, weil die Gleiche oder Knoten leicht davon faulen. Solchen fortzupflantzen, schneidet man, ehe die Knöpfe in dem Frühjahr groß werden, ein Zweiglein, so drey Augen haben muß, davon ab, unten schabet man es ein wenig mit einem Messer, alsdenn wird es bis an das andere Auge in die Erde gesetzet, daß das dritte allein noch heraussen bleibe; solchergestalt gewinnet es geschwind Wurtzeln, und treibet in kurtzen Blätter und Blumen. Der

Americanische Jasmin, von den Americanern Quamoclit, von denen Frantzosen aber Jasmin à mille feuilles, tausendblätterichter Jasmin genennet, weil seine Blätter der Schaaf-Garbe ziemlich gleich kommen, bringt an iedem Aste eine oder zwey Blumen von Lack-rother Farbe hervor, welche mit einigen Linien oder Adern anderer Farben vermischet sind, auch fünff bleiche Fäserlein haben. Diese Blumen dehnen sich in Röhrlein aus, an der Oeffnung aber theilen sie sich in fünff Theile; sie blühen in dem Anfange des Monats Augusti, und hören vor dem September nicht auf, da sie denn eine schuppichte Hülse hinter sich lassen, darinen vier lange, schwartze und haarigte Kerne liegen. Es ist diese Pflantze voller Knoten, Aeste und Blätter, daß man die Sommer- und Garten-Läuben gar leicht damit bedecken kan. Dieser Jasmin wird alle Jahre frisch gesäet, weil aber der Saamen mit einer sehr harten Schalen umgeben ist, muß man ihn vorhero in Wasser werffen, und an die Sonne stellen, bis er aufschwillet, alsdenn aber im Majo oder Junio zwey bis drey Körnlein zwey qver Finger tieff in einen Topff mit guter Erde stecken, und des Tages zweymahl begiessen, so wird er von der Sonnen-Wärme, des Wassers Feuchtigkeit, und der guten Erde in acht Tagen aufgehen. Wenn er zwey Finger hoch in die Höhe gekommen, so wird er mit samt der Erden heraus genommen, und nur eine Pflantze darinnen gelassen, die zwey andern aber setzet man, eine iede besonders in andere Töpffe, nach diesem begiesset man sie alle Tage, oder setzet sie in weite ohngefähr vier Finger hoch mit Wasser angefüllte Gefässe, iedoch dürffen die Töpffe darinnen nicht dichte auf dem Boden aufliegen. Zu diesem Jasmin muß man Stecken, daran er sich halten und in die Höhe kommen könne. Wenn er aufgewachsen schneidet man alle obere Spitzlein davon, damit er desto bessere Krafft bekomme, und mehr Blumen trage. Der

Gemeine gelbe Jasmin, hat kleine gelbe Blumen, so gantz ohne Geruch sind, dahingegen der Indianische gelbe Jasmin desto wohlriechender, rarer und edler ist; dieser hat eine glatte röthlichte Rinde, wie der Tannenholtz, und treibt von dem Fuß an bis auf den Gipffel seine Aeste; die Blätter sind etwas länglicht und gläntzend, zu dreyen oder fünffen an einem Zweige, die Blumen sind formirt wie die andern Jasminen, nur kleiner als der Catalonischen, und stehen an denen Aesten in solcher Ordnung, daß eine an der Gipffel eines Asts ein mit Fleiß gemachter Blumen-Straus zu seyn scheinet, sie sind Gold-gelb, und riechen ungemein wohl nicht nur, wenn sie frisch, sondern auch wenn sie schon welck und dürre worden sind. Nach der Blüthe kommen Beere, in Form der Oliven, allein etwas kleiner, erstlich grün darnach weiß-bleich, und wenn sie reiff durchsichtig wie die Wein-Beere, inwendig aber haben sie länglichte schwartze Körner, wie die Birn-Kerne, welche aber nicht zur vollkommenen Zeitigung gelangen. Dieses Gewächse erfordert sonst mit dem Spanischen Jasmin gleiche Wartung, hasset die Kälte als seinen tödtlichen Feind, leidet auch den Morgen-Thau im Sommer nicht, und wird davon abfärbig. Ihn fortzupflantzen und zu vermehren, suchet man ein Zweiglein von den niedrigsten an dem Stamm aus, das fein gerad und lebhafftig ist, und schneidet von unten ohngefehr eines Fingers breit hoch an dem Fuß hinein; dieser Schnitt welcher von aussen geschieht, muß oben aufgefangen werden, und qver durch bis an das Marck gehen, darnach wird er ein wenig auf einander gemacht, und ein kleiner Stein darzwischen gesteckt, die Wunde aber mit gemeiner Kreide und Sand wieder vermacht; hernach legt man einen Spalt-Topff an, füllet denselben mit guter Erden, und bedeckt den Schnitt wohl, macht das Geschirre feste, begiesset es wohl, und setzet es an einen temperirten Ort, da es von der geringsten Kälte nicht getroffen werden kan, weil es diese mehr als andere fürchtet; nach einem Jahr oder zweyen schneidet mans ab, und versetzet es sogleich wieder in einen mit guter Erde angefüllten Topff. Der

Rothe oder grosse Indianische Jasmin, ist einer von denen schönsten Jasminen, so zu finden. Seine Blumen, welche sich Büschweise, und in Gestalt der Rose von Jericho präsentiren, sind groß, hoch-rothlichter Farbe, so sich endlich auf Saffran-Farbe ziehet, und haben den allerlieblichsten Geruch. Er fänget im Junio an zu blühen, und wenn er auch seine Blumen schon einmahl verlohren hat, so blühet er

och im Winter wieder: Wenn er im Gewächs-Hause an warmen Orten stehet, folen endlich nach der Blüthe Schoten, welhe oben und unten schmal, in der Mitten ber völliger, auch wie die am gelben viel geheilt, und voller röthlichten und kleinen Saamen sind. Es ist ebenfalls ein über alle massen zartes Gewächse, welches im Sommer ie gantze Tages-Sonne haben, und von alen rauhen Nord- und Ost-Winden befreyet eyn, auch mit denen vorgedachten Jasmin-Arten gleiche Erde, Wartung und Begiessung aben will. Weil er sich ziemlich ausbreitet, nd mit seinen zarten Rancken in die Höhe oill, so muß man ihn mit seinem Geschirr ahe an eine Wand oder Mauer stellen, und n denselbigen ein ziemlich hoch und breit Geänder machen, damit er sich daran kan ausreiten; Man setzet ihn auch gerne vor die enster, weil er mit seinem schönen grünen aub ein liebliches Ansehen, und angenehnen Schatten machet. Die Vermehrung ieses Gewächses geschiehet durch die jung-geschossene Riedlein oder Zweige: Man nimmt ergleichen etwan einer Spannen lang, mit tlichen Gelencken oder Augen, solche spaltet an unten auf bis an das zweyte Gelencke, nd leget sie etwas schräg in vorgedachte Erde in einen Kasten, bis an das oberste Glied, etwa einen Zoll lang ausser der Erde, und beiesset sie fleißig, so werden sie bald Wurtzel chlagen, und können im andern oder dritten ahr ihre Blumen bringen; es muß aber olches um die Zeit, wenn diese Gewächse wieer in den Garten gebracht werden, und ehe e die Augen austreiben, geschehen. Man an auch dieselbige durch die Wurtzel-Brut ortpflantzen und vermehren, welches ebenalls um obbemeldete Zeit geschehen muß. Wenn etwa dürre Reiser, wie offt geschiehet, aran kommen, muß man solche fleißig abehmen und beschneiden: Denn die Jasmien wollen, wie der Weinstock, alle Frühng wohl beschnitten seyn, so sie anders ihre Blumen tragen sollen. Ausser allen diesen Arn findet sich noch ein hell- oder weiß-blauer Jasmin, dessen Blumen im April Strausder Buschweise beysammen hangen, und dem Spanischen wohlriechenden Hollunder ziemich ähnlich sehen, ohne daß sie viel zarter nd kleiner sind, auch das Laub nach Art es Jasmins zerkerbet ist. Dieser Jasmin ommet gar leichtlich fort, wird durch Zertheilung der Wurtzel vermehret, in den Gärn gerne an die Wände und Geländer gesetzet, und im Winter mit Stroh verbunden; n man ihn aber vor den Fenstern oder auf en Altanen verlanget, setzet man ihn nach Proportion seiner Grösse in Blumen-Scherben oder Kübel, und wider den allzuharten rost in den Keller, das Gewächs-Haus der andere Winterung, nachdem man mit enselbigen versehen ist. Mit den Blumen wird ein wohlriechendes Oel angemachet, welches in der Krafft mit dem Camillen-Oel bereinkommt, indem es die Nerven erwärmet und erweichet, die verlähmte Glieder stärcket und den Krampff tilget, hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, soll es Kopffweh verursachen.

Jaspis, ist ein dunckler nur etwas durchscheinender schöner und mit röthlichen und grünen Flecken besprengeter Stein. Es sind ihrer aber gar vielerley Arten.

Javaris, ist eine Art wilder Americanischer Schweine, auf der Insel Anguilla, mit einem Wind- und Lufft-Loch auf dem Rücken versehen, womit sie die Lunge im Laufen abkühlen, deswegen sie schwerlich zu fangen sind. s. Natur-Lexicon.

Ibenbaum, Eibenbaum, siehe Taxbaum.

Ibis, ein Egyptischer Vogel, dem Storch sehr ähnlich.

Je länger ie lieber, Hintschkraut, Alfrancken oder Alprancken und Bitterfüß, ist ein Mittel-Gewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte, holzige Rancken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Rancken ist grün, an den alten aber Aschen-Farbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Marck in sich; die Blätter haben eine dunckel-grüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen länglichte und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Saffts, aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurtzel ist zasericht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer süsser, dahero sie auch Bitter-süß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder dem Alp, das ist, für das Keuchen und den schweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut öffnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verstopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen, sonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberey zu bewahren. Der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masen und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Jenner, siehe Januarius.

Bad, Bahnen, Bal

Bad, Bahnen, Bal

Bad, Bahnen, Bal

Bad, Bahnen, Bal

werden von diesem Thiere verschiedene gute Medicamenten gemacht, und die Leber, die Galle, das Miltz, das Blut, das Schmaltz oder Fett, der frische Koth, und das innere Häutlein des Magens gebraucht, sonderlich aber wird gerühmet, wenn man einen Igel entweder gantz oder auch nur dessen Haupt zu Aschen verbrennet oder kochet, und alsdenn in einem Tranck einnimmet, welches ein herrlich Mittel für diejenige, so den Urin nicht halten können, seyn soll, auch lässet diese Asche kein wildes Fleisch wachsen, wenn es auf böse Schäden gestreuet wird.

Igel wird auch eine Speise genennet, welche der Koch auf folgende Art zuzurichten pfleget: Es bestehet dieselbe aus einer feinen Kalbs-Leber, diese wird gekocht, auf dem Reibeisen gerieben, und nachdem man 3 bis 4 Eyer in geriebener Semmel und Gewürtz geschlagen, auch alles wohl unter einander gerühret, daß es recht trocken worden, einem Igel gleich formiret. Hierauf bestrecket man diese Forme mit Pinien oder länglicht geschnittenen Mandeln sehr dick, setzet sie auf einen Blech oder Papier im Backofen, und lässet sie fein gelb backen; ehe dergleichen Igel gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlassener Butter begossen werden: Wenn er gar fertig, wird er auf den Tisch zum Schau-Essen aufgesetzet.

Igel-Klee, siehe Klee.

Igels-Fuß, ist ein Geschwär, welches an denen Hinter- und Vorder-Füssen der Pferde und zwar vornen in der Mitten eines kleinen Daumens breit über der Krone sich ereignet, und worauf lange Stachel-Haare wachsen. Es rühret von einer biliosischen scharffen und beissenden Feuchtigkeit, welche die Haut auffrisset, her; diese Feuchte wird offt von den Anstössen, so die Pferde im Passagiren, in den Volten um diese Gegend thun, verursachet, und durch gute Säuberung mit warmen Wein oder Harn geheilet. Nehmet Schellkraut, samt der Wurtzel, siedet es in einen Kessel mit Wasser, schlaget das Kraut dem Pferd alle Tage warm um den Fuß, das thut so lange, bis ihm die stachlichten Haare alle ausfallen; alsdenn nehmet gestossenen Zucker, Witriol und Alaun, siebet es durch, werffets auf den Schaden, daß es trockne und heile. Oder: Lasse dem Rosse fein dünne auswirken bis auf das Fleisch, und schlage denselben mit folgenden ein: Nimm Kuh-Mist und Schweinfett, koche es in Bier, und schlage es dem Rosse einen Tag um den andern ein, darnach wasche es oben, wo es den Schaden hat, mit Kalck-Wasser, und schmiere es, so bald es trocken ist, mit folgender Salbe: Wagenschmier eine Kanne, Schweinen-Fett ein Nösel, Kalck fünff Loth, Grünspan drey Loth, Büchsen-Pulver fünff Loth, grauen Schwefel fünff Loth. Mit dieser Salbe schmiere das Roß vorgedachter massen, lasse ihm hiernächst die Fessel-Ader schlagen, die stachlichten und straubichten Haare rein

[illegible] Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel iedes ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertels Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groschen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-Klette, siehe Klette.

Igels-Kolbe, ist eine hohe Pflantze, so breite tieff eingeschlitzte Blätter hat. Die Blume ist unten spitzig oben breit, weiß und wohlriechend. Die Frucht bestehet aus einem kleinen schwartzen Saamen, der einen übeln Geruch hat, ist gantz stachlicht und wie eine Welsche Nuß länglicht-rund. Wenn der Mensch von dieser Frucht etwas geniesset, kommt er einige Stunden von Verstand und Sinnen, oder verfällt in einen tiefen Schlaf; doch wo man dieses weiß, kan durch starckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen diesem Zufall abgeholffen werden.

Igel-Stein, ist ein weisser, glasiger Stein, eines kreidigen Wesens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meisten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Steinbrüchen gefunden, der aber eines kiesigten harten Wesens ist.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmen-Baum, suche Rüster und Ulmen-Baum.

Iltis, Eltis oder Elb-Thier, von einigen auch ein Ratz genannt, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Gestalt und Grösse mit dem Marder ziemlich überein kommt, ausser daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit mercklich kleinern runden Tritten spüret, denn es in iedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, iedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, ist wollig oder fleckerich, aber als das Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamster-Löchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Marder, iedoch gröſſer als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen schwartz sind. Es stincket nicht nur wo es hinpisset, greulich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Gestanck immerzu behält, dahero es auch ein Stänker genennet, und sein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den

Wur-

Wurtzeln groſſer Bäume oder unter zuſammen gefallenen Holtze, auch obgedachter maſſen in Feldern, und wo Dorn-Hecken ſind, wehret ſich ſcharff gegen die Hunde mit Beiſſen, und ſpritzet ihnen den Harn ins Geſicht; er lieget auch gerne an den kleinen Bächen und Waſſern, ſo wohl wegen der Mäuſe, denen er da aufwartet, als auch der Fiſche halber, die er gerne frißt, denn er ſcheuet kein kleines Waſſer, fänget auch gerne Fröſche; die in den Dörffern wohnen, liegen gerne in den Scheunen, lauffen aber nicht auf den Dächern, wie die Stein-Marder, ſondern nur auf der Erde in den Scheunen und in den Gärten, wo etwan Reiſer oder Stangen liegen, welche ſie durchſuchen; ſie ſaufen den Hünern die Eyer aus, wie die Marder, und können ſolche durch ein klein Loch mit der Zungen rein auslecken, davon ſie die Schalen liegen laſſen; theils verſchleppen auch die Eyer. Wenn ſie in ein Tauben- oder Hüner-Haus kommen, würgen ſie alles was ſie finden, beiſſen denen Hünern und Tauben die Köpffe ab, ſaugen ihnen aber nur das Blut aus, denen jungen wilden Thieren und Geflügel thun ſie auch groſſen Schaden. Ihre Brunfft geſchiehet im Februario, zu welcher Zeit ſie des Nachts viel Beiſſens und Schreyens haben. Sie tragen neun Wochen und haben im April Junge, welche man leichtlich ihres Geſtancks halber finden kan. Sie werden mit einem Ey in holtzernen Fallen bekommen, oder aus der Erde gegraben, oder mit Garnen gefangen. Der Balg, wenn er zugerichtet, giebt das allergemeinſte und ſchlechteſte Rauchwerck, ſo zu Mützen, Schleppen und andern Gebräme, ja auch zuweilen zu Müffen vor das Bauren-Volck gebrauchet wird.

Iltis-Garn, beſtehet aus ein paar kleinen Netzchen, welche von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Maſchen zuſammen geſtricket, damit man um das Behältniß des Iltiſſes herum ſtellen könne: Hierauf ſpüret man bey einem neu-gefallenen Schnee dieſelben aus, ſodenn ſtellet man auf, ſtöret in die Behältniſſe, läſſet die Hunde ſtöbern, und fänget alſo dieſelben im Netze. Es ſind dieſe kleine Netze mit ihren Leinen und Garne in allem faſt den Haſen-Netzen ähnlich, werden auch eben ſo tractiret mit Aufſtellen und Ablauffen, dahinter die Hunde geſchwinde her ſeyn müſſen, weil ſie ſonſt leichtlich zu entwiſchen pflegen; doch müſſen, wie gemeldet, die Maſchen enger ſeyn, damit das Gefangene darinnen bleiben könne.

Imber, ſiehe Ingber.

Imbiß, iſt ein altes deutſches Wort, und bedeutet bald ein Morgen-Brot oder einen Anbiß, bald ein halbes Abend-Brot.

Imme, ſuche Biene.

Immen-Kraut oder Bienen-Kraut, wird von einigen die Meliſſe, von andern aber auch der Thymian genennet, wovon an ſeinem Ort ein mehrers.

Immergrün, ſiehe Hauswurtz.

Immerkub, ſuche Gotteskub.

Imperial-Waſſer, iſt eine Art eines Schmink-Waſſers vor das Frauenzimmer, welches aus folgenden Stücken deſtilliret wird: Man nimmt nemlich darzu guten Frantz-Wein, Myrrhen, Maſtix, Weyrauch, Benzoes, Arabiſch Gummi, Näglein, Zimmet, Muſcaten-Nüſſe und geſtoſſenen ſüſſen Mandeln vermiſchet.

Impffen, ſiehe Pfropffen.

Indelt, wird dasjenige Unter-Bette genennet, welches zu allererſt auf das Stroh dargeleget wird, und meiſt von geſtreifftem Bedichend gemachet iſt.

Indianiſche Feige, ſiehe Feige.

Indianiſche Hüner, ſuche Truthüner.

Indianiſche Jasmine, ſiehe Jasmin.

Indianiſche Jüden-Kirſchen, ſuche Jüden-Kirſchen.

Indianiſche Kreſſe, ſiehe Kreſſe.

Indianiſche Maronen, ſuche Caſtanien.

Indianiſcher Baldrian, ſiehe Baldrian.

Indianiſcher Lorbeer-Baum, ſuche Lorbeer-Baum.

Indianiſche Narciſſe, ſiehe Narciſſe.

Indianiſcher Papas, ſuche Tartuffeln.

Indianiſches Rohr, ein Blumen-Gewächs, ſiehe *Canna Indica*.

Indianiſcher Pfeffer, iſt ein zaſerichtes Sommer-Gewächs, ſo bey uns in denen Lust-Gärten wegen der Blumen gehalten wird. Man hat zweyerley Arten. Eine Art hat länglichte Schoten, die andere runde Schoten.

Indianiſches Vogel-Neſt, iſt ein Gebäude welches eine unſern Schwalben nicht viel ungleiche Art Oſt-Indiſcher Vögel, aus dem Meer-Schaum und einem zähen Schleim, den ihnen, wenn ſie ſich paaren wollen, aus dem Schnabel fleußt, mit zarten Reiſern und Federn verfertiget, und gar künſtlich an die Klippen hefftet. Dieſe Neſter ſind in der Gröſſe eines halben Gans-Eyes, dabey hart, gelbliche Farbe und etwas durchſichtig, bald wie ein weiſſer Tragant oder Hauſen-Blaſe. Wenn die Vögel ihre Brut darinnen verrichtet, und zu ihrer Zeit wieder weggezogen, werden ſolche Neſter abgeſtoſſen und mit Fleiß geſammlet, indem nicht nur die Oſt-Indianer eine groſſe Delicateſſe daraus machen, ſondern auch die Oſt-Indien-Fahrer groſſe Quantitäten davon nach Engel- und Holland bringen, von denen ſie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man ſie gantz und zertheilt, nachdem ſie groß auf eine Schüſſel legt, geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen hinzu thut, ein Stück ausgewaſchene Butter darzu wirfft, gute Bouillon darauf gieſſet, und alſo wohl zugedeckt dämpffen läſſet. Bey dem Anrichten wird noch etwas Muſcaten darüber geſtreuet; wer da will kan auch noch ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu thun, und ſolches [illegible] über dem Feuer gemächlich [illegible]

Digitized by Google

Tetzel, Johann, Ablaßprediger, * Pirna um 1465, † Leipzig 11. 8. 1519. Nach dem Studium in Leipzig (1489 Bakkalaureus, 1502 Magister) und Frankfurt/Oder (1502 Lizentiat der Theologie) trat T. in den Dominikanerorden ein und wurde 1504 Beichtvater der Nonnen in Pirna. Seit 1509 war er Ablaßprediger in Deutschland, 1516 in Leipzig, 1517 in Jüterbog, Zerbst und Magdeburg. Seine Predigten, die sich durch Derbheit auszeichneten, wurden von Luther in seinen 95 Thesen angegriffen. Nach dem Thesenanschlag (31. 10. 1517) verteidigte T. in Frankfurt/Oder 106 Thesen gegen Luther, die jedoch verbrannt wurden. Er starb in Leipzig, wo er sich vor Luther verbergen mußte.

Tetzel, Johann Gustav Reinhard, Schriftsteller, * Gotha 1. 12. 1766, † Hildburghausen 1. 12. 1827. Nach dem Studium in Jena (1787 Dr. phil.) und Göttingen (1789 Dr. jur.) wurde T. 1791 Professor der Geschichte in Jena, 1794 Professor der Philosophie in Gießen, 1795 Professor der Geschichte in Erlangen, 1797 Professor der Philosophie in Jena, 1799 Professor der Geschichte in Gießen, 1800 Professor der Philosophie in Jena, 1801 Professor der Geschichte in Gießen, 1802 Professor der Philosophie in Jena, 1803 Professor der Geschichte in Gießen, 1804 Professor der Philosophie in Jena, 1805 Professor der Geschichte in Gießen, 1806 Professor der Philosophie in Jena, 1807 Professor der Geschichte in Gießen, 1808 Professor der Philosophie in Jena, 1809 Professor der Geschichte in Gießen, 1810 Professor der Philosophie in Jena, 1811 Professor der Geschichte in Gießen, 1812 Professor der Philosophie in Jena, 1813 Professor der Geschichte in Gießen, 1814 Professor der Philosophie in Jena, 1815 Professor der Geschichte in Gießen, 1816 Professor der Philosophie in Jena, 1817 Professor der Geschichte in Gießen, 1818 Professor der Philosophie in Jena, 1819 Professor der Geschichte in Gießen, 1820 Professor der Philosophie in Jena, 1821 Professor der Geschichte in Gießen, 1822 Professor der Philosophie in Jena, 1823 Professor der Geschichte in Gießen, 1824 Professor der Philosophie in Jena, 1825 Professor der Geschichte in Gießen, 1826 Professor der Philosophie in Jena, 1827 Professor der Geschichte in Gießen.

Tetzel, Johann Gustav Reinhard, Schriftsteller, * Gotha 1. 12. 1766, † Hildburghausen 1. 12. 1827. Nach dem Studium in Jena (1787 Dr. phil.) und Göttingen (1789 Dr. jur.) wurde T. 1791 Professor der Geschichte in Jena, 1794 Professor der Philosophie in Gießen, 1795 Professor der Geschichte in Erlangen, 1797 Professor der Philosophie in Jena, 1799 Professor der Geschichte in Gießen, 1800 Professor der Philosophie in Jena, 1801 Professor der Geschichte in Gießen, 1802 Professor der Philosophie in Jena, 1803 Professor der Geschichte in Gießen, 1804 Professor der Philosophie in Jena, 1805 Professor der Geschichte in Gießen, 1806 Professor der Philosophie in Jena, 1807 Professor der Geschichte in Gießen, 1808 Professor der Philosophie in Jena, 1809 Professor der Geschichte in Gießen, 1810 Professor der Philosophie in Jena, 1811 Professor der Geschichte in Gießen, 1812 Professor der Philosophie in Jena, 1813 Professor der Geschichte in Gießen, 1814 Professor der Philosophie in Jena, 1815 Professor der Geschichte in Gießen, 1816 Professor der Philosophie in Jena, 1817 Professor der Geschichte in Gießen, 1818 Professor der Philosophie in Jena, 1819 Professor der Geschichte in Gießen, 1820 Professor der Philosophie in Jena, 1821 Professor der Geschichte in Gießen, 1822 Professor der Philosophie in Jena, 1823 Professor der Geschichte in Gießen, 1824 Professor der Philosophie in Jena, 1825 Professor der Geschichte in Gießen, 1826 Professor der Philosophie in Jena, 1827 Professor der Geschichte in Gießen.

Tetzel, Johann Gustav Reinhard, Schriftsteller, * Gotha 1. 12. 1766, † Hildburghausen 1. 12. 1827. Nach dem Studium in Jena (1787 Dr. phil.) und Göttingen (1789 Dr. jur.) wurde T. 1791 Professor der Geschichte in Jena, 1794 Professor der Philosophie in Gießen, 1795 Professor der Geschichte in Erlangen, 1797 Professor der Philosophie in Jena, 1799 Professor der Geschichte in Gießen, 1800 Professor der Philosophie in Jena, 1801 Professor der Geschichte in Gießen, 1802 Professor der Philosophie in Jena, 1803 Professor der Geschichte in Gießen, 1804 Professor der Philosophie in Jena, 1805 Professor der Geschichte in Gießen, 1806 Professor der Philosophie in Jena, 1807 Professor der Geschichte in Gießen, 1808 Professor der Philosophie in Jena, 1809 Professor der Geschichte in Gießen, 1810 Professor der Philosophie in Jena, 1811 Professor der Geschichte in Gießen, 1812 Professor der Philosophie in Jena, 1813 Professor der Geschichte in Gießen, 1814 Professor der Philosophie in Jena, 1815 Professor der Geschichte in Gießen, 1816 Professor der Philosophie in Jena, 1817 Professor der Geschichte in Gießen, 1818 Professor der Philosophie in Jena, 1819 Professor der Geschichte in Gießen, 1820 Professor der Philosophie in Jena, 1821 Professor der Geschichte in Gießen, 1822 Professor der Philosophie in Jena, 1823 Professor der Geschichte in Gießen, 1824 Professor der Philosophie in Jena, 1825 Professor der Geschichte in Gießen, 1826 Professor der Philosophie in Jena, 1827 Professor der Geschichte in Gießen.

tig als diese vor einen Christlichen Wirt halten, da der gantze Schaden und Nutzen oft nur auf die Einbildung ankommt, und wobey man dem Beleidiger gleichsam einräumet, als ob unsere Ehre von seinem Maule abhange. Noch schlimmer aber ist es, wenn man wegen der Injurien zu wircklicher und thätlicher Selbst-Rache, ja zum öftern wohl gar zu tödtlicher Rache im Duelliren und Galgen schreitet. Hier muß ein Wirt sich über alle thörichte Meinungen der von der wahren Ehre oft übelunterrichteten thörigten Welt hinaussetzen, wenn er nicht sein gantzes Wirtschaffts-Glück nächst der Gnade und dem Segen Gottes verscherzen will.

Inschlirt, siehe Unschlirt.

Inster, heisset in denen Küchen das Gekröse von denen Kälbern.

Instrument, heisset überhaupt eine iede cörperliche, natürlich oder künstlich verfertigte Sache, welche man zur Erlangung eines Zwecks bey seinen Geschäfften und Kräfften der Thiere mit einem gewissen Object zur Hülfe als ein Werckzeug brauchen kan oder nöthig hat. Oder man verstehet insonderheit die Werckzeuge der Instrumental-Musick dadurch. Die erste Betrachtung ist in der Wirtschafft sehr weitläufftig und nöthig, damit man alle Werckzeuge kenne, ja allenfalls neue erfinde, oder die alten verbessere u. s. f. daher in diesem Buche diese Materie fleißig in Ansehung der Land-Wirtschafft mit genommen worden. In der Stadt-Wirtschafft fehlet ein solches Buch gar. Die Mechanic hilfft viel hierzu.

Inventarium, Fund-Buch, ist ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Güter, Vieh, Schiff und Geschirre ꝛc. welche in iemandes Besitz, Bewahr- und Verwaltung übergeben worden, und davon er Rechnung abzulegen schuldig ist, also daß er bey seinem Abzuge u. Uibergabe alle im Inventario nahmhafft gemachte Stücke, so wohl der Anzahl als Güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber den daran sich ereignenden Abgang zu ersetzen verbunden ist. Ein solches Inventarium muß in duplo ausgefertiget werden, damit die Herrschafft eines behalten, das andere aber dem Pachter oder Verwalter gegeben werden könne, weil es der Grund der Rechenschafft oder Rechnungen ist, zu welcher diese letztere gehalten sind. Es ist auch der Grund und ein Hülfs-Mittel der wirtschafftlichen Bemühung und Conservation seines Vermögens, worinnen man sich zugleich auf allerhand Briefschafften durch Num. und Zeichen beziehet. Es muß aber nicht nur ieder Wirt über sein Vermögen, womit er Nahrungs-Geschäffte treibet, accurate Inventaria halten, sondern auch solche, wenn sonderlich beständige Veränderungen dabey vorgehen, immer übersehen und fortsetzen. Ja bey einigen, sonderlich bey der Handelschafft ist nöthig, daß alle halbe oder gantze Jahre inventiret werde, und der Wirt sehe, wie er stehe. Darauf gründet sich hernach die wirtschafftliche Uiberlegung und fernere Einrichtung seiner Wirtschafft, und der wirtschafftliche Uiberschlag, worzu aber auch die Rechnungen genommen werden. Man muß [illegible] nicht leicht ein wirtschafftlich Object und neuen Besitz oder Verwaltung oder ein Eigenthum ohne Inventur und Inventarium übernehmen, oder antreten. Bey Käuffen, Pachten, Erbschafften, Erbtheilungen, Vormundschafften und dergleichen, liegen allemahl accurate Inventaria zum Grunde, und ein solches behutsames Verfahren ist in Rechten mit verschiedenen rechtlichen Privilegien versehen z. E. bey dem Antritt einer Schulden reichen Erbschafft. Bey einem Land-Gute sollen von Rechtswegen seyn Inventaria 1) von den Gebäuden und denen darinne befindlichen Wohnungs-Geräthe und Mobilien, 2) von denen Aeckern, Wiesen, Gärten, Wäldern. Das Acker-Inventarium insonderheit stellet dieselben ihrer Lage, ihrer Art, ihren Bestellungs-Stand an Pflügen, Düngen, und Bestallung, sammt ihren Lasten vorstellen. 3) Ein Vieh-Inventarium nach allen Umständen, den Arten, dem Alter ꝛc. 4) Ein Schiff- und Geschirr-Inventarium, von allem wirtschaftlichen Werckzeugen. 5) Ein Inventarium von vorräthigem Stroh, Heu, Futter, Getreide und von andern Früchten. 6) Ein Inventarium von andern bey dem Gute befindlichen Pertinentien, z. E. Ziegel-Salpeter-Häusern, Brau- und Darr-Häusern, Teichen, Gärten und was darinne an beweglichen Dingen ist. 7) Ein Erb-Zins, Lehn-, Zehend- und Dienst-Buch u. s. f. Es giebet sehr viele Arten von Inventariis nach Unterscheid der Land- und Stadt-Wirtschafften. Muster findet man genug davon bey Wünschen im Memorial œconomiæ, und in Döplers getreuen Rechnungs-Beamten, so viel die Land-Güter und Aemter betrifft. Man bringet auch die Inventaria ins kurtze durch allerhand feine Tabellen, wobey die Paginæ des Hauptinventarii angeführet werden. Dadurch kan man einem grossen Herrn seine Güter und Aemter kurtz præsentiren. Setzet man nun vollends im Haupt-Inventario den Wert und Preis der Dinge entweder nach dem Einkauff, oder dem zu einer gewissen Zeit gewöhnlichen Preis, oder nach dem Ertrag darzu; führet man endlich die passiva oder darauf haftenden Schulden auf; machet man ein Verzeichniß der aussen stehenden Schulden dazu: so kan man endlich nach gezogener Bilance, allemahl die Grösse, das plus und minus seines Vermögens wissen und gleich darthun, ja einsehen, wie man in seiner Nahrung stehe. Es ist aber eine Haupt-Regel eines ordentlichen und klugen Wirts, daß er dieses immer mache, und wenn keine Anzeichen eines etwa damit intendirten Betrugs oder einer Nachlässigkeit vorhanden, so findet ein solches Inventarium vielen Glauben. Sonst aber hat man auch um der Glaubwürdigkeit willen, unter denen Privat-Inventariis öffentliche und gerichtliche Inventaria, welche ordentlich und zu-

Nordhäuser, Tod, Nordhäuser, Tod, Nordhäuser, Tod,

kühlen und stillen den Durst, und werden bloß oder mit Zucker bestreuet gegessen, auch an einige Speisen gethan. Es werden nicht nur die gantzen Träublein in Zucker eingemacht, und als eine Kühlung und Labsal in hitzigen Kranckheiten nützlich gegeben, sondern auch mit Zucker ein dicker Safft oder Syrup daraus bereitet, welcher ebenfalls als eine treffliche Kühlung und Stillung des Durstes bey Fiebern, Masern, Pocken und dergleichen gebrauchet wird; so erfrischt er auch den Mund, und stärcket das Hertz. Die schwartze Johannis-Beere, welche auch den Nahmen Alant-Beere führen, sind vortrefflich wider den Stein, die Harn-Winde, und das schneidende Wasser, wenn man zu solchem Ende die jungen Beerlein austrocknet, hernach in Wein oder Brantewein weichet, und davon trincket. Die Knospen, so der Strauch im Winter setzt, geben dem Wein einen angenehmen Muscateller-Geschmack, und werden in Engelland unter andern Gewürtzen in das Bottel-Bier gethan. Die Johannis-Beere werden in den Gärten in Geländer gesetzt, auch oben und auf beyden Seiten so glatt und artig nach der Schnur beschnitten, daß sie fast einer kleinen viereckigten Mauer sich vergleichen, damit sie mit ihrer zu viel ausspreitzenden Höhe und Breite den andern Garten-Gewächsen nicht verhinderlich fallen. Wo man sie aber an eine Mauer ziehen und frey aufwachsen lassen, auch unten am Stamme etwas beschneiden kan, daß sie wie ein Bäumlein aufschiessen, so tragen sie mehr und bessere Beere. Wenn in den Hecken und Geländern die Wurtzeln zu sehr ausschweiffen, und man im Frühling findet, daß sie in die Beete eingreiffen, soll man sie behauen und abnehmen. Ihre Vermehrung geschiehet, wenn man im Herbst die Wurtzeln zerreisset, und sie weiter setzet, oder die Bey-Schößlein oder Brut abnimmt, und fortpflantzet; oder aber, man bricht oben die zarten Triebe, die dasselbe Jahr gewachsen, lässet eines Daumens oder zwey quer Finger lang jähriges Holtz daran, macht ein Gräblein an dem Ort, dahin man sie haben will, thut gute Erden hinzu, und leget sie also ein; so wird ihnen die bald folgende Winter-Feuchte viel zum Wachsthum helffen. Die Aestlein dörffen über vier Finger hoch nicht ausser der Erden seyn, und müssen in trockener Kälte wohl mit Erden umgeben werden, damit, wenn schon das Spitzlein von der Kälte beleidiget würde, man doch selbiges auf kommenden Frühling bald, bis aufs Frische abschneiden, und das Sträuchlein von seinem endlichen Verderben erretten könne.

Johannis-Blum, wird sowohl in denen Gärten gepflantzet, als auch wild an Rainen und auf Wiesen gefunden, und ist eine gelbe Blume mit einem Kraute, so bald wie Fenchel aussiehet. Es kan wie schwartze Nießwurtz gebrauchet werden.

Johannis-Blut, an der Wurtzel des [illegible] nen Wegtritts oder sogenannten Knaut[illegible] finden sich um die Zeit des Solstitii [illegible] oder längsten Taages, rothe Körnlein, [illegible] das gemeine Volck St. Johannis-Blut [illegible] net, und den Aberglauben, (der aber [illegible] die Erfahrung widerleget wird) haben [illegible] daß sie anderst nicht als am Johannis-[illegible] in der Mittags-Stunde gefunden werden [illegible] man giebt sich deswegen viel Mühe, [illegible] nimmt die Stunde genau in acht, weil [illegible] glaubt, daß wer sie bey sich trägt, das [illegible] durch von Kranckheiten, und andern [illegible] glücks-Fällen befreyet bleiben werde. [illegible] sind aber diese Körnlein anderst nichts [illegible] ein Saame oder Brut eines rothen Wu[illegible] leins, welches endlich daraus schlieft, [illegible] eine weisse leere Hülse hinterlässet. [illegible] diese Körnlein an einem trockenen Ort [illegible] wahret werden, schrumpffen sie, werden [illegible] und gleichen der rechten Coccinelle. [illegible] haben Schröter in der Fürstlichen Sch[illegible] und Kent-Kammer und andere, wovon [illegible] Leipzig. Sammlungen p. 162 nachzus[illegible] wircklich behauptet und erwiesen, daß sie [illegible] so zu brauchen. Nur würde nöthig sey[illegible] daß man sich um den Anbau dieses Kra[illegible] und die Sammlung dieses Saamens [illegible] bekümmere, und mehr Versuche damit [illegible] stelle, solchergestalt aber endlich in Stan[illegible] komme, die theure ausländische Coccin[illegible] zur Purpur- oder schönen rothen Farbe [illegible] entbehren, folglich so viel Geld in Deu[illegible] land zu behalten. Die Land-Wirtschafft li[illegible] fert alle rohe Waaren der Erde. Dann [illegible] höret also dieses Geschäffte mit einem [illegible] verachteten Kräutgen.

Johannis-Brot, ist die Frucht [illegible] Baums, welcher in Spanien, Egypten [illegible] Indien wächset, bey uns aber in den [illegible] wächs-Häusern gehalten wird. Er hat [illegible] ne Blätter, welche in einer gleichen Ord[illegible] nung stehen, wie die Blätter des Esch[illegible] Baums, ausser daß sie runder, breiter [illegible] härter sind. Seine Rinde ist blaulicht [illegible] Im Frühling setzt er anfänglich eine [illegible] Purpur- oder Pfirsich-farbene Blume, [illegible] hernach folget erstlich das neue Laub, [illegible] der Blüthe kommen lange, krumme Da[illegible] mens breite Schoten von ungleicher Lä[illegible] in welchen Stein-harte Kerne liegen. Wa[illegible] die Schoten noch grün und frisch sind, [illegible] sie einen unangenehmen Geschmack haben, [illegible] dürren aber werden Castanien-braun, [illegible] und lieblich. In unsern kalten Nord-Lä[illegible] dern müssen wir uns mit der Blüthe [illegible] gen lassen, weil die Früchte nicht reif [illegible] den. Sie haben zwischen ihrem Fleisch [illegible] nen süssen Safft, den die Araber und Jud[illegible] ner auspressen, und zu der Dicke eines Ho[illegible] nigs bringen, an dessen stat sie ihn auch [illegible] brauchen, und allerhand Früchte damit ein[illegible] machen; Es kommet aber dieser Safft nicht [illegible] zu uns, sondern nur die getrocknete Frucht, [illegible] welche ein treffliches Mittel wider den Ek[illegible] und Brennen des Magens ist. Man [illegible]

dann

davor, daß Johannes in der Wüsten sich damit gesättiget, und daher sey der Nahme dieser Frucht entstanden. Eine wilde Art von dem Johannis-Brot, ist der sogenannte Judas-Baum, welcher diesen Nahmen bekommen, weil einige dafür gehalten, der Verräther Judas habe sich an einen solchen Baum erhenckt. Er hat schöne, runde, oben grüne, und unten etwas graulichte Blätter, auch schöne purpur-farbene und weisse Blumen, welche im Martio herfür kommen, denen sodenn erst die Blätter folgen. Nach der Blüthe kommen Schoten, darinnen ein harter, fast wie eine Linse breitlich formirter Saame verborgen liget. Er wird zur Zierde in die Gärten gepflantzt, stehet gerne in der Gedult, an einer warmen Mauer, oder in einem Winckel, wo er vor den Nord-Winden verwahret ist, und will bey einfallender strenger Winter-Kälte, wohl bedeckt seyn; ist er aber in Geschirren, so muß man ihn zu rechter Zeit in das Gewächs-Haus einsetzen. Er wird sowohl von seinem selbst eigenen Saamen, oder welches noch besser, von der Brut, oder durch die Schößlinge vermehret, will eine gute Erde haben, und im Sommer fleißig begossen seyn.

Johannis-Gürtel, siehe Beyfuß.

Johannis-Kraut, Jage-Teuffel, Teufels-Flucht, ist ein Kraut, welches an ungebauten Orten, auf den Feld-Rainen, an Wiesen-Rändern, Hecken und Gesträuchen wächset, hat eine harte und holtzigte Wurtzel, aus welcher braunrothe, Ellen-hohe, und mit vielen Neben-Aestlein besetzte Stengel herfür sprossen. Auf den Gipffeln erscheinen die fünffblätterigen gelben Blümlein, mit haarigten Fäserlein. Die Blätter sind klein und länglicht, in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt, als wenn sie mit Nadeln durchstochen wären. Der schwartzrothe Saamen, so in kleinen Hülslein verschlossen liegt, ist am Geruch dem Hartze gleich. Dieses Kraut hat einen zusammenziehenden balsamischen Geschmack, und wenn es gerieben wird, einen Weyrauchs-Geruch. Von dem abergläubigen Volck, welches dieses Kraut unsers Herr Gotts Wunder-Kraut nennet, wird es in der Johannis-Nacht gesammlet, und in den Häusern und Ställen aufgehencket, weil es keine Zauberinnen hinein lassen, und die Gespenster davon abhalten, ja gar den Teufel verjagen soll. Die Weiber legen es zu den Käsen, weil es dieselben vor den Maden bewahret. Ausser diesem thut es in der Artzney treffliche Dienste, gestalten es nicht nur eines der besten Wund-Kräuter ist, welches Wunden, alte Schäden, Verrenckungen, auch Darm- und Bein-Brüche heilet, ingleichen das Haupt und die Nerven stärcket, sondern auch ein kräfftiges Mittel wider allerley Zufälle, die man glaubet, daß sie von Bezauberung herrühren, vertreibt auch die Bauch-Würme, wenn es auf den Nabel gelegt wird. In den Apotheken wird ein Wasser, Saltz und Oel, auch eine sonderlich wider die Melancholey und Miltz-Sucht kräfftige Essentz daraus bereitet. Ausser diesen findet man noch mehrere Arten vom Johannis-Kraut, als ein kleines, dessen Blätter nicht durchstochen sind. Das Johannis-Kraut, welches sonst auch Hart-Heu genennet wird, und an Stengeln und Blättern gröber ist, als das gemeine. Das sogenannte Conrads-Kraut, dessen Blätter länger und spitziger sind, als am vorigen. Das stinckende Johannis- oder Conrads-Kraut. Das Johannis-Kraut, so Englischer Grundheil, und endlich dasjenige, welches Erdkieser genennet wird.

Johannis-Krone oder auch Johannis-Topff, war ein vor diesen sonderlich auf dem Lande eingeführtes Kinder-Spiel, da am Johannis-Tage dieselben schöne bunt mit Krantzen von Blumen und mancherley andern Zierathen aufgeputzet, zusammen kamen, und bey einem aufgestellten, mit vielen bunten Blumen ausgeschmückten zierlichen Topff, den sie des Nachts mit vielen aufgesteckten Wachs-Lichtern zu bestecken und zu erleuchten wusten, mit allerley vorgenommenen Spielen, sich die Zeit verkürtzten, Muthwillen und Aberglauben trieben, und die von denen Eltern angeschafften Speisen und Näscherey en, mit vielen Freuden verzehrten. Es war dieses sonder allen Zweifel, eine noch böse übergebliebene Gewohnheit des Pabstthums, bezog sich auf das Haupt des enthaupteten Johannis, darüber sich die Tochter und Gemahlin Herodis, als es ihm vermuthlich bey einem Nacht-Banquet und Tantz abgeschlagen wurde, so freueten. Ja eben daher, ob wohl auch heydnische Zeit-Gebräuche und heilige Feuer damit vermischet, und darunter verborgen waren, mochten wohl auch die Johannis Feuer abstammen.

Johannis-Wedel, siehe Geißbart.

Johannis-Weide, suche Anger.

Johannis-Würmlein, ist eine Art kleiner Käfer, welche bey der Nacht einen hellen grünlichten Glantz von sich geben, und nur im warmen Sommer zu solcher Zeit herum fliegen, im Herbst aber auf und unter denen Sträuchern liegen, und im Winter gleich andern Ungeziefer sich verlieren. Sie sind dunckelgrau auf dem Rücken, und grün und blau auf dem Bauch. Ihr Glantz, den sie bey nächtlicher Weile von sich geben, rühret von einem kleinen Bläslein her, so sie auf dem Bauch haben, und dasselbe aufblähen; es verschwindet aber auch sogleich wieder, wenn sie das Bläslein einziehen und siehet dieses alsdenn, wie auch bey Licht nur als ein weisser Flecken einer grossen Nadel-Kuppen ähnlich. So bald diese Würmer sterben, vergehet auch diesem Orte der Schein, und weil dieser mehr in den äussern Theilen zu suchen, die durch das Aufblasen in eine solche Lage gesetzet werden, daß sie vermittelst der darzu kommenden Feuchtigkeit, so dieses Thier bey sich führet, also leuchten; so bemühen sich diejenige vergeblich, welche eine Materie aus denen verfaulten Johannis-Würmern zu ziehen gedencken, die bey Nacht leuchte.

Jonquilles, sind eine Narcissen-Art, und haben den Nahmen von ihren Binsen-förmigen Blättern, man hat deren sehr vielerley Gattungen, welche an Farben meistens gelb und

weiß, auch von unterschiedener Grosse, und zum Theil ohne Geruch sind, theils aber sehr lieblich riechen. Unter allen haben folgende zwölfe den Vorzug, nemlich 1) *Jonquille de Lorraine unie*, die Lothringisch vereinigte *Jonquille*, hat sechs schöne Licht-gelbe Blätter, deren eines das andere träat, und um dieser Ursache willen, hat man sie Unie oder die vereinigte genennet. Ihr Becher in der Mitten erhebet sich eines Fingers dick, und ist um den Rand gekräuselt. Sie bringt zwar nicht viel Blumen, allein dieser Mangel wird wieder sehr wohl, durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe ersetzet; so ist sie auch unter allen Jonquillen die dauerhaffteste, und von welcher man sich am meisten zu versichern hat, daß sie fortkommen werde. 2) Die krause *Jonquille*, hat diesen Nahmen, weil sich ihre Blätter rückwerts beugen. In ihrem Kelch oder Becher ist sie von der vorhergehenden unterschieden, als welcher nicht so weit und weniger gefalten ist, auch hat er eine dunckelere Farbe; Uiber dieses ist auch die Blume selbsten von dunckelerer Farbe. 3) Die *Jonquille* mit dem grossen Becher, wird also genannt, dieweil ihr Becher viel länger ist, als der von den obberührten zweyen Gattungen: ob gleich ihre Blumen und wie Stern gekerbte Blätter schmäler sind. 4) Die Spanische *Jonquillen*, werden also genannt, weil sie aus Spanien zu uns gebracht worden, haben vielerley Blumen: Denn einige bringen sie 6) mit wenig Blättern, andere hingegen desto vollkommener, und 7) gefüllter herfür: Doch sind sie alle von einer, nemlich von einer schönen Licht-gelben Farbe, und haben einen sehr lieblichen Geruch. 8) Die grosse weisse *Jonquille*, ist von der grossen Spanischen sowohl in der Farbe als auch in dem Geruch unterschieden, denn diese hat keinen Geruch. 9) Die kleine weisse *Jonquille*, hat auch von der Spanischen einen Unterschied, dieweil sie eine schmälere Blume und keinen Geruch hat. 10) Die weisse *Jonquille*, mit dem Citronenfarbnen Becher, ist von der grossen weissen anders nicht unterschieden, als daß sie den Becher von einer andern Farbe hat; eben diese Jonquille bringt vier oder fünf weisse Blumen, welche einen etwas dunclern Becher haben. Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, die Widder-Jonquille genannt, denn sie hängt nach der Erden. Die Blätter aber wirfft sie hinter sich in die Höhe, und stellet also einen stossenden Widder vor. 11) Die weisse Herbst-*Jonquille*, bekommt drey weisse Blumen, welche aber keinen starcken Geruch mittheilen: Ihren Stengel aber treibet sie eher als die Blätter. 12) Die grüne gestirnte *Jonquille*, welche auch in dem Herbste hervor kommt, hat zerschnittene und wie Sternen formirte Blätter. Sie blühet ehe sie noch ein Blat an dem Fusse des Stengels bekommt. Die Jonquillen wollen nur eine mittelmäßige Sonne haben, und erfordern eine Erde, die nicht feste aber auch nicht leichte sey, man setzet sie drey quer Finger tieff, und eben so weit von einander; alle drey Jahre werden sie ausgenommen, und die Neben-Brut abgesondert. Die weisse und gelbe gefüllte, stehen besser in Geschirren als in dem Lande. Sie lieben einen Boden von fetten und feuchtem Erdreich, auf welchen das Spatium wo sie liegen, mit mageren und oben wieder mit gutem Grunde einer Fingers dicke beschüttet werden soll. Wenn das Erdreich ein wenig trocken worden, muß man sie fein sachte begiessen; denn hierdurch nehmen sie auf eine sonderbare Weise zu. Man nimmt sie nicht aus, als wenn sie zu viel Neben-Brut haben, die man abschneiden muß, und dieses soll in dem September geschehen; man muß sie aber nicht lang ausser der Erde lassen, sonderlich die Brut, welche, wenn sie anders zunehmen, wachsen und gedeyen soll, über vier bis sechs Tage nicht aus der Erde bleiben darff.

Irachne, ist ein gewisser Americanischer Baum, der Blätter wie Feigen-Blätter und eine wohlschmeckende gesunde Birne trägt.

Jrdenes Geschirr, heisset alles dasjenige, was aus so verschiedenen Arten, von Erde zubereitet und geformet, nach diesem aber mit einem darzu gehörigen Feuer in dem Ofen gebrannt, und zu einem dauerhafften Gebrauch wohl erhärtet wird. Hierunter ist nicht zu begriffen, alles so genannte Töpffer-Zeug als Schüsseln, Tellern, Töpffen, Tiegeln und dergleichen; sondern es wird auch darzu gerechnet, aller Porcellin von dem schlechtesten bis auf den besten, welcher letzte nunmehro unstreitig vor den anderen in der Dreßdnischen Manufactur gefunden wird, so daß er den Hanauer, Berliner, ja dem Holländischen vorzuziehen, und dem Sinesischen selbst nicht nachgiebet, sondern demselben und dem Japanischen weit wegen der Festigkeit sonderlich vorzuziehen ist, und wircklich nun vorgegeben wird, indem er aus der zartesten Erde bereitet, trefflich reine glasiret, auf das schönste mit den dauerhafftesten Farben versehen, und mit den angenehmsten Verzierungen ausgeschmücket. Ja es ist noch die Frage, Ob dieser Dreßdener oder Meißnische oder Chur-Sächsische Porcelain eigentlich unter das irdenes Gefässe gehöre? Denn da es eine gantz neue Erfindung in Chur-Sachsen ist, die denen Ober-Sachsen Ehre macht, solche noch keine gemeine Nahrung, sondern eigentlich res nullius war, welches mit grossen Kosten des allerdurchlauchtigsten Königl. Chur-Hauses vermittelst eines gantz besonderen Glücks-Falls erfunden und demselben in die Hände geliefert, ja hierauf die Sache durch eben diese Kosten, die auch alleine, nicht aber das Vermögen einer privat-Person dazu hinlänglich waren, weiter und zur Vollkommenheit gebracht worden, so gehöret diese Chur-Sächsische Fabrique des edlen Porcelains als ein rechtmäßig Monopolium dem Landes-Herrn, wobey eben deswegen billig die Kunst und eigentliche Materie sehr geheim gehalten wird. Indessen ist so viel gewiß: nunmehro müssen die meisten Völcker in Europa diesen edlen Porcelain als den besten in der Welt annehmen, und holen ihn aus Sachsen, da wir ihnen

hren geringen und hernach den fremden Chinesischen und Japanischen theuer bezahlen muken. Selbst die Chineser und Japaner lassen hm nun den Preis vor ihren, theils weil er nicht ur alles was der ihrige allerfeinste hat, theils ber weil dieser mit einer viel schönern Mahrey und Glasur pranget, und endlich unter em Brenn-Spiegel von der Sonne entweder ar nicht oder doch schwerlich zu Glas geschmolen werden kan. Der Neid der Frantzosen hat hr darnach getrachtet, entweder das Geheimniß zu entdecken, oder doch seine Schätzbarkeit iederzuschlagen. Es hat aber die Sache selbst nd gute Anstalt sich bey allen noch behauptet. Siehe *Porcelain*. Sonst braucht man n der Land-Haus-Wirtschafft verschiedenes rdnes Gefässe an Töpfen, Tiegeln, Schüsseln, Tellern, Stürtzen, Aeschen, Näpfen grossen nd kleinen, davon aber iedes des nach Gelegenheit der Gegend, guten Thons, der Glasur u. d. g. fester, besser und schlechter ist. In er Wirtschafft muß man sonderlich nicht nur arauf sehen, sondern auch dahin trachten, damit man von dergleichen im Vorrath habe, nd auf denen Märckten nach gemachten Proben des besten Zeugs ieder Art durch das ey dem Töpfer-Zeugs gewöhnliche Loosen rlange. In Sachsen hat man verschiedene Oerter, wo gutes Töpfer-Zeug gemachet wird, ls zu Wallenburg, Scölen, auch sind die Leipziger Tiegel sehr beliebt.

Iris, ist eine Blume, welche den Nahmen des Regen-Bogens führet, weil sie mit eben diesen Farben bezeichnet seyn soll, mit welchen selbiger in der Lufft erscheinet; allein es spielet die Natur mit denen Farben in denen Arten derselbigen gar unterschiedlich, gleichwie sie auch sonst in vielen Stücken von einander unterschieden sind, denn einige derselben wachsen aus einer Zwiebel, und werden Irides bulbosæ, andere hingegen aus einer knollichten Wurtzel, die dahero Irides tuberosæ heissen; einige haben schmale, andere breite Schwerdt-förmige Blätter, einige haben gantz keinen Geruch, da andere hingegen wohl riechen, auch einige davon gar stincken; von Blumen sind etliche groß, andere kleiner, einige schiessen hoch auf, da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben; einige Gattungen tragen nur eine einzelne Blume, andere aber deren viel. Alle Blumen bestehen durchgehends aus neun Blättern, davon drey sich abwärts neigen, und mit gelben, weissen oder rothen Zünglein und einem gefräntzten Saum zierlich versehen sind, über diesen stehen drey kleinere, so selbige guten Theils bedecken, drey andere aber strecken sich in die Höhe, und schliessen sich wieder zusammen; davon sind einige mit dreyen abwärts gebogenen goldgelben, und dreyen aufgerichteten dunckelgelben Blättern versehen; andere Viol-blau mit goldgelben Härlein gezieret. Die grosse Englische ist Schnee-weiß, eine andere gantz Viol-blau, wieder eine andere Licht-blau, eine andere Englische Art gelb mit Purpurfarbnen Streiffen gezieret, die grosse Susianische oder Chalcedonische Iris, ist weiß und dunckelgrau oder schwartz; die Niederländische breitblätterichte Iris, Gloriosa genennet, hat weisse Uiberwürffe und Purpurfarbne Zünglein, die aufwerts stehende Blätter sind Viol-blau. Der berühmte Botanicus *Bauhinus* zehlet derer Iridum Bulbosarum zwantzig der Tuberosarum aber vier und sechtzig. Die Bulbosas betreffend, ist zu wissen, daß dieselben bey Ausgang des Herbstes neue Schoßlinge der austreibenden Kiele herfür stossen, und den Frost wie Tulipanen wohl vertragen können, auch jährlich fleißig ausgehoben werden müssen. Man legt sie drey Finger tieff in die Erden und vier weit von einander, wobey in acht zu nehmen, daß man im Einlegen die Kiele gerad über sich kehre. Sie blühen im Sommer meistens im Junio und Julio, theils früher, theils später, nachdem der Zeiten und Witterungen Beschaffenheit solches verhindert oder befördert. Nach den Blumen kommen länglichte dreyeckigte Knöpffe, die sich in drey Theile eröffnen und einen eckigten zusammengeschnurrten roth- oder gelblichten Saamen weisen. Wenn dieser Saame gleich wieder im Herbst auf ein gutes Land gesäet wird, bringt er in drey oder vier Jahren Blumen, die gantz anders sind, als die Blumen gewesen, davon der Saamen gekommen ist. Die Wurtzeln derer Iridum tuberosarum gehen unter der Erden nach der Länge, und stossen aus ihren Keimen und Gelencken neue Pflantzen, wollen ein leichtes und nicht allzu fettes Erdreich haben, und dauren im Winter leicht aus, sie müssen aber nicht zu tieff eingeleget seyn, sonst fauten sie. Man muß die von dem Saamen gezogenen allezeit um das andere Jahr um Jacobi ausheben, und an einen saubern lüfftigen Ort in einen Winckel legen, wohl mit Erde bedecken, um Bartholomäi aber wieder einsetzen; werden sie aber durch Theilung der Wurtzeln vermehret, so muß solches im Martio geschehen. Unter denen Tuberosis ist die Iris Susiana ohnstreitig die schönste und grösseste. Ihre obere Blätter sind Silber-Farb mit dunckelbraunen subtil durch einander gezogenen Aederlein, die untern aber schwartz. Ihre Wart- und Verpflantzung ist von denen andern unterschieden, und muß damit folgender Gestalt umgegangen werden: wenn man ihrer schönen Blumen will theilhafftig werden. Um Jacobi nimmt man die Knollen aus der Erde, und läst sie auf einem trockenen Boden acht Tage oder länger liegen. Hernach reiniget man sie vom Unflat, und putzt, was daran verfaulet ist, sauber ab, was aber feine Augen hat, und sich gerne ablösen lässet, das kan man davon abnehmen und weiter vermehren, doch muß man dabey kein Messer gebrauchen, weil sie das Eisen nicht leiden können, sondern sie nur mit der Hand so zerbrechen, daß bey iedem Stücke Augen seyn. Wenn solches geschehen, läst man sie bis um Galli liegen, unter welcher Zeit man das Land wieder zurichten kan, wo sie hinein sollen gepflantzt werden. Solche Erde muß nun etwas leimicht seyn, absonderlich wenn sie mit Leimen von alten Back-Oefen oder abgebrannten Gebäuden, ingleichen mit alter Holtz- und Sägspän-Erde vermischet, und etliche mahl wohl umgegraben ist, damit alles recht

durch einander komme. Wenn nun Gallus herbey kömmt, so kan man sie an einen Sonnenreichen und lufftigen Ort im zunehmenden Monden, fein ordentlich nach der Schnure, (wenn nemlich derselben viel sind) allemahl eine Spanne breit von einander, einer queren Hand tieff in die Erde einlegen, mit gedachter Erde zwey Zoll bedecken. Wenn es kalt zu werden beginnet, muß man trockenes Mooß darauf legen, darunter sie im Winter fein gut bleiben; im Frühling aber, wenn es beginnet warm zu werden, thut man das Mooß am Tage hinweg, da werden sich alsdenn die Spitzen fein allgemach herfür thun, und sehen lassen; zu Nachts aber müssen sie bis in den halben April noch ein wenig gedecket werden, alsdenn wird man im Majo erfahren, was man vor schöne Blumen bekommen, und wie häuffig sich dieselbige auch vermehren wird. Wenn man sie aber in Geschirren hat, und die Gefahr wegen der Winter-Kälte, (die sie doch, wenn sie nur wohl verwahret sind, sehr wohl dauren) nicht ausstehen will, soll man sie allgemach, ehe man sie ins Gewächs- oder Winter-Haus bringet, der frischen Lufft entwehnen: Wer aber kein Winter-Haus hat, muß sie sonst in eine lufftige warme Kammer stellen, weil sie in Kellern durchaus nicht dauren. Im halben Februario macht man im Garten, in ein nach obiger Art beschriebenes Land ein grosses Loch, damit das Geschirre, darinnen die Blume stehet, möge hinein gesetzet werden, und bringet noch mehr von einer leimichten Erde dazu, schneidet den Boden vom Geschirre oder Scherben hinweg, zerschlägt hernach auf der Seiten denselben ein wenig, daß er sich spalte, setzet hierauf solchen Scherben in die Gruben, da am Boden zuvor gemischte Erde ist, füllet das Loch gantz aus, und ziehet alsdenn die Scherben gemach heraus, so treibet die Wurtzel dasselbige Jahr gewiß Blumen. Man muß aber zusehen, daß das Kraut über Winter grün erhalten werde, denn sonst wenn das alte versehrt ist, verzehrt sich die Krafft, indem sie neues treiben muß, und vergehet unterdessen die Zeit, darinnen sie blühen soll. Im Winter muß man sie in dem Gewächs-Hause oder der Einsetz-Stuben nie begiessen.

Irr-Garten, Labyrinth, ist eine derer vornehmsten Auszierungen, die zu einem prächtigen Garten erfordert werden. Es bestehet derselbe aus einem mit vielen verwirrt durch einander gehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere geraume Plätze treffenden Gängen versehenen eingeschlossenen Ort dessen Wände aus Büchenen, Rheinweidenen oder andern hoch und dicht wachsenden Hecken bestehen, damit, wer der Irr-Gänge nicht kundig ist, wenn er einmahl hinein gegangen, sich nicht so leicht wieder heraus finden, vielweniger über- oder durchkommen könne. Ein solcher Irr-Garten erfordert einen grossen Raum, und kan in allerley Figuren gezogen, auch öffters nur in eine, manchmahl aber in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewissen Ort ihren Ausgang, aber wohl zuweilen unterschiedene Eingänge haben. Darbey aber müssen, doch also, gewisse Merckmahle angebracht seyn, um vermittelst derer selben, gleich den nächsten Weg nach den mittlern oder auch einen andern freyen Platz zu finden, daß diejenigen, welchen solche nicht bekannt, durch die vielen verwirrte Gänge sehr lange herum gehen müssen, ehe sie dahin gelangen. Solche Labyrinthe sind in Holland gar gemein, eines aber derer gantz ausnehmende Muster und dergleichen, ist der zu Versailles, dessen Grund-Riß in Kupffer gestochen, darinnen mit punctirten Linien, der rechte Weg angezeiget ist. Das Labyrinth noch angenehmer zu machen, kan man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen als Pflaumen, Kirschen, Weichseln, Johannis-Beeren, Weinschierling oder Berberis-Beeren und dergleichen besetzen, so bezahlt er seine Stelle desto besser. Nechst diesen aber sind die gehörigen Auszierungen derer Labyrinthen die Statüen, Vasen, Fontainen und allerley Wasser-Wercke.

Irr-Licht, Irrwisch, wird diejenige schimmernde Flamme genennet, welche gegen Abend und zur Nachts-Zeit auf fetten Aeckern und an den Gräbern, ingleichen an morastigen Orten nahe über den Boden halb hüpffend, bald hin und her lauffend wahrgenommen wird. Die vernünfftigste und wahrscheinlichste Meinung von diesem Wesen ist wohl, daß es eine zähe und fette Ausdünstung, die wegen derer untermischten Salpetrischen Theile, vermittelst der Bewegung der Lufft oder Aneinandertreibung gedachter Theile entzündet wird, und daher wegen ihrer Schwere nicht hoch steigen kan, wegen vieler bey sich habender Feuchtigkeit, bald wieder verlöschet, sonst aber je weniger von dieser darbey anzutreffen, desto länger währet und dem Zug und Trieb der Lufft folget; daher es kommt, daß sie einem nachfolgen, wenn man in schneller Bewegung nicht weit von ihnen vorbey gehet, oder auch wohl weichen, wenn man gerade und schnell auf sie losgehet, ja wo sich eben dergleichen Materie um etwas befindet, z. E. ein mit starcken und fetten Schweiß gesetztes Pferd, oder der Mensch selber, so ist es kein Wunder, wenn sich gedachte entzündete Materie mit der aufs neue darzu kommenden Fettigkeit und Salpetrischen Ausdünstung vereinigen, und also dannenhero das Ansehen gewinnet, als ob das Irrwisch dem Pferde oder Menschen gleichsam aufhocke, oder aber wenn der Mensch darauf zugehet, vor ihm wegen des Drucks der Lufft weiche und herum tantze, oder dem weggehenden nachfolge. Weil auch, wie oben gedacht, an morastigen Orten, wo Leichname, oder andere todte Aeser verfaulen, solche öligte Dünste am meisten aufsteigen, und folglich des Abends daselbst dergleichen Flammen von weiten gesehen werden können; so ist es gar leichte geschehen, wenn ein Reisender in der Finsterniß, indem er auf ein solches scheinendes Licht unbedachtsam seinen Weg richtet, daß er in eine darzwischen liegende Grube, in ein Wasser, in einen Graben, oder in den Morast selber, woraus diese Erleuchtung entstanden, und nun wegen verzehrter Materie ausgelöschet und verschwunden, verfalle, und wohl gar darinne umkomme, folglich aber in

dieser

dieſen Unfall weder ein Geſpenſt, noch dieſes unſchuldige natürliche flammende Feuer, ſondern allein die Unvorſichtigkeit des Menſchen ſchuldig.

Irr-Sterne oder Planeten. Ja da auch heut zu Tage ausgemacht iſt, daß die ſogenannten Cometen nichts als auſſerordentliche Planeten oder Irr-Sterne ſind; ſo gehören auch dieſe hieher. Von denen ordentlichen Planeten ſiehe den Artickel Planeten. Hier aber wollen wir nur um des gemeinen Mannes willen etwas von denen auſſerordentlichen gedencken, nachdem wir eben das Wort Cometen übergangen haben. Es giebt auſſerordentliche, oder ſolche Sterne, die wir nicht immer und gewöhnlich ſehen, ſowohl Fix- als Irr-Sterne. Dieſe ſind Sterne, ſo ſich um die Sonne oder Fix-Sterne bewegen, und kein Licht vor ſich ſelbſt, wie dieſe haben, ſondern an ſich dunckel ſind. Dergleichen ſind nun auch die Cometen, ſo entweder nur mit einem Bart, oder auch mit einem Schweiff und Schwantz, bald gröſſer, bald kleiner, ja mit einer ſehr dichten Dunſt-Kugel oder Athmoſphære umgeben ſind, worinne ſie oder der Kern gleichſam eingeſchloſſen geſehen werden, ſonſt aber einen verſchiedenen Lauff halten, uns und unſerer Sonne näher kommen, und weiter und ferner, rück- und vorwärts zu gehen ſcheinen, endlich aber auf beyden Seiten, ſowohl an der, die ſie uns zukehren, als an der andern erleuchtet ſind, welches bey andern Planeten nicht ſo iſt, überdem aber nicht ordentliche Zeiten halten, ob wir gleich wiſſen, daß ihrer ſeit dem Anfang der Welt viele erſchienen, wenn ſie ſchon nicht in allen Gegenden der Erden geſehen worden. Denn die Alten haben nicht alles angemercket, und was ſie angemercket, iſt offt nicht zuverläßig. Uiberdem ſetzten ſie die alte Wahrſager-Aſtrologie zum Grunde, und betrachteten alſo um ſo vielmehr alle ſolche auſſerordentliche Dinge, die ſie nicht kannten, und ihnen nicht gewöhnlich waren, allemahl theils als göttliche Zeichen von bevorſtehenden Land-Plagen, theils als ſolche Dinge, die allezeit einen ſonderlichen Einfluß in die Erde, ja nicht nur in die Cörper, ſondern auch gar in die Sitten der Menſchen hätten. Und eben darum hat man dieſe Sterne lange vor nichts anders, als aus neblichten Lufft-Dünſten nur durch GOttes Macht erſt recht entſtehende Geſichter gehalten. In denen neuen Zeiten, da man den Bau des Himmels ein wenig beſſer unterſuchet, und inſonderheit die Aſtrologiſchen abergläubigen Dinge entdecket, ſo iſt auch die Natur, das Weſen, der Lauff und die Eigenſchafften dieſer Sterne beſſer, ſonderlich aber von dem groſſen *Newton* und andern entdecket worden. Allein in denen meiſten Gemüthern iſt doch noch ein gewiſſer Aberglaube und eine Furcht übrig geblieben, welche ſich bey dem Volcke mercken läſſet, wenn ein Comete in unſerm Geſichts-Kreis erſcheinet, wie man erfahren hat, daß es bey dem Cometen 1680 und 1681, und 1742, und auch bey dem, der ſich in dieſem Jahre, und da dieſes geſchrieben wird, nemlich 1743 und 1744, ſehr abergläubig auch geſchehen. Es ſind bey Gelegenheit dieſes letzten verſchiedene gründliche, aber auch elende Schrifften herausgekommen, davon die letzten vielmehr dieſen Aberglauben zu unterhalten getrachtet, die erſten aber ſolchen gar gründlich widerleget, und eben dieſen Cometen fein erkläret haben. Des Herrn Prof. Math. Wiedeburgs zu Jena Tractat, ſo 1744 herauskam, iſt eine von denen beſten, und ſonderlich wider den Whiſton und M. Haynen gerichtet, welche die Sündflut und das Ende der Welt einem Cometen zueignen, ja davon der erſte unſere Erde vor der von Moſe beſchriebenen Schöpffung ſelbſt vor einen Cometen ausgegeben hat. Noch beſſer aber erkläret die Natur der Cometen die zu Berlin bey Hauden 1744 in 3 und einem halben Bogen in 8 herausgekommene Beantwortung verſchiedener Fragen über die Beſchaffenheit, Bewegung und Wirckung der Cometen, darinne erwieſen, daß dieſelben nichts als auſſerordentliche dunckele Irr-Sterne oder Planeten, ja vor das, was wir ſchon geſaget haben, anzuſehen wären: Daß es aber nicht glaublich, wie von denen ordentlichen Planeten, ſey, als ob ſie von Creaturen bewohnet wären; daß man den eigentlichen Zweck und Nutzen derſelben nicht beſtimmen, ja auch nicht einmahl die Zeit, wenn ſie wieder kämen, ausrechnen oder vorher ſagen könne; daß es vielleicht Cörper, die von GOtt noch zur Wohnung lebendiger Geſchöpffe zu irgend einer Zeit beſtimmt wären, oder gewiſſe Veränderungen auf denen bewohnten Planeten einmahl zuwege zu bringen. Doch wie dieſes eben nach Whiſtons Gedancken heraus kommt, alſo läſſet man ſolches an ſeinen Ort geſtellet ſeyn. Indeſſen iſt in dieſem Tractätgen ihr Schweiff, ihre Bewegung und ihr Lauff, ihre Anzahl nicht nur unterſuchet, ſondern auch die zwey verſchiedene Fragen: 1) Ob die Cometen Zeichen des göttlichen Zorns und daher zu beſorgender Strafen ſeyn? 2) Ob die Cometen nicht durch ihre natürliche Krafft Veränderungen auf unſerer Erde bringen können? zu erörtern geſuchet. Sie läſt ſich aber über die erſte gar nicht recht, als nur mit der Meynung derer heraus, die ſolche überhaupt bejahen, hat aber nicht eben, wie viele gethan, wircklich Auslegungen und beſtimmte Bezeichnungen, z. E. einer Peſt, eines Krieges, von einem Cometen angeben wollen. Da es nun nichts unmögliches, daß GOtt gewiſſe auſſerordentliche Himmels-Begebenheiten zu Erweckung- und Warnungs-Zeichen der Menſchen brauchen könne, und ſolches mit der göttlichen Weisheit und Liebe gar wohl übereinſtimmet; ſo kan man wohl nicht leugnen, daß auch GOtt einen Cometen dazu brauchen könne, ja dieſer auch wohl ein Werckzeug groſſer und empfindlicher Verände-

rungen durch seine natürliche Krafft seyn, und von göttlicher Direction dazu gemacht werden können. Allein man kan nichts von diesem und jenem Cometen, ohne wenn sich gantz besondere Dinge bey ihm und von ihm zeigen, oder eine besondere göttliche Offenbarung dazu kommt, besonders bestimmen oder sagen, daß diese schon vorhandenen Welt-Cörper, die ihren Lauff haben, an sich zu nichts als dazu bestimmet wären. Denn da würde man göttlicher Weisheit viel zu nahe treten, ihr ein Ding zu einem solchen Zeichen zu machen, welches an sich keine Verhältniß zu der zu bezeichnenden Sache, und zwar sonderlich bey vernünfftigen Geschöpffen hat, und welches in vielen Gegenden der Welt gesehen wird, da nichts erfolget, an andern aber, da etwas erfolget, nicht erscheinet, wo doch etwas schlimmes erfolget, wie die Geschichte solches beweiset. Man kan also einen Cometen überhaupt nicht anders betrachten, als daß er zur Erinnerung göttlicher Allmacht und Erweckung zur Busse dienen könne. Sonderlich da so viel in Ansehung der andern Frage gewiß scheinet, daß zwar, wenn die Cometen, sehr weit von uns entfernet, ihren Lauff haben, von ihren natürlichen Wirckungen, und also ordentlicher Weise nichts zu befürchten sey, weil alles von der Anziehungs-Krafft und derselben Stärcke, so die Planeten wie unsere Erde an sich haben, herkommen und entstehen müste; Gleichwohl wenn uns ein Comete näher, doch aber noch nicht so nahe als unser Mond kommen solte, dadurch allerdings einige Veränderung der Fläche des Lauffs unserer Erde erfolgen könne. Daraus aber würde allerdings in Ansehung der 4 Jahrs-Zeiten und derselben Verhältniß gegen die Früchte und Cörper der Erde nach Unterschied der Gegenden bald eine gute, bald eine schlimme Veränderung entstehen. Und es ist wircklich von dem ietzigen Cometen solches ebenfalls zu vermuthen, da derselbe so läufft, daß er die Æquinoctial-Linie zurücke schieben, und die Schiefe der Ecliptic vermehren kan, wie ohnedies der Mond solches jährlich um 50 Secunden auch thut. Solte aber ein Comet uns noch näher kommen, so würde die Erde vielleicht der Sonne viel näher zu, oder weiter davon getrieben werden, und solches sehr klägliche Wirkungen verursachen können. Noch erschrecklicher aber würde die Wirckung seyn, wenn ein Comet gar an unsere Erde stossen solte. Aber es scheinet doch solches nicht bevorzustehen. Denn wegen seines Schweiffes müste alsdenn eine Sündfluth entstehen: GOttes Wort versichert aber, daß solches nie wieder geschehen solle. Und ob auch gleich geschehen könte, daß uns ein solcher Comete unsere Atmosphæram raubete, alsdenn aber die Erde untergehen, und das Ende derselben vorhanden seyn müste, so sagt doch der Heiland, daß die Zeit und Stunde dieses Endes weder er selber als ein Mensch, noch auch die Engel wusten. Daraus aber schliesse man, daß dieses Ende nicht durch solche natürliche Ursachen geschehen werde. Denn sonst müsten die Engel, die als weit vollkommenere Geister eine viel vollständigere Erkäntniß der Himmels-Cörper haben, den Tag und die Stunde wissen können. Es ist also dieses ohne Zweifel ein Werck der göttlichen Macht, die den Lauff eines Cometen oder eines andern Cörpers verrücken, oder sonst verbieten kan, daß das übernatürlich geschehe, was zum Ende dieser Welt bey unserer Erden nöthig ist. Solchergestalt fallen die meisten fürchterlichen Gedancken wegen der Cometen weg, und bleibt einem christlichen Haus-Vater nichts mehr dabey zu beobachten übrig als was wir oben überhaupt erinnert, wenn einem Christen ausserordentliche natürliche Dinge auch dienen können, hiernächst auch daß er auf die daher entstehende Veränderungen der Witterungen wie sonst, wenn selbige auch sonst aus andern Ursachen erfolgen, acht habe, und sich hauswirtlich darein schicke. Und eben dieses ist die Ursache, warum wir hier davon gedacht haben, sonderlich da wir wünschen, daß abergläubische Furcht in natürlichen Dingen immer mehr gedämpffet werde.

Isländischer Feder-Staub, s. Eiderdun.

Isop, Eysop, Hysop, Hyssop, ist ein wohlriechendes holtziges gemeines Garten-Gewächs mit länglichten Blättern, welches viel dunckelblaue, selten, iedoch zuweilen auch weisse Blümlein an einem Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Frühjahre aussäet, und die davon aufgewachsene Pflantzen versetzet. Es erfordert derselbe einen guten luckern Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darff daher nicht eher als bey sehr trockenem Wetter, und zwar mäßig begossen werden. Er lässet sich am besten durch Zertheilung der grossen Stöcke vermehren. Ausser diesen ist noch eine wilde Art, so der Berg- oder Berg-Isop genennet wird, dieser wächst in bergigen Gegenden und Heyden, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es ist der Isop ein Brust- und Lungen-Kraut, stärcket Magen und Hertz. Aus den abgestrichten Blättern und Blumen im August-Monat ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends bis 4 Loth davon eingenommen, nutzet obgedachten Theilen des Leibes; das Kraut frisch oder gedörret klein geschnitten, mit Fenchel-Saamen vermischt, in einem Säckgen in Wein gebauchet und davon getruncken, reiniget die Brust, und machet ein schön reines Angesicht; mit Feigen in Wasser eingekocht, und sich damit gegurgelt heilet die Hals-Geschwüre; mit Essig aufgelöset in den Mund genommen, stillet es den Schmertz des Zahnfleisches, und heilet dessen Geschwüre; die Köche bedienen sich dessen auch zu denen Speisen, indem selbige davon einen guten Geschmack bekommen.

Jucca gloriosa, ist ein ansehnliches Gewächs welches seinen Ursprung aus West-Indien hat und fast der Aloe gleich kommet, nur daß dem

Blät-

Blätter an denen Seiten nicht stachelicht, sondern nur vorne am Ende spitzig sind, sie treibet an einem langen hohen Stengel offtmahls über hundert Blumen, welche schier wie die im schwartzen Helleboro, allein tieffer und Sänbeln-mäßiger, auch weißlich mit etwas honig Leib-Farbe vermischet sind. Die Wurtzel ist groß, knöpffigt, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie stösset ihre Beyschosse bey der Wurtzel von sich, die werden im Frühling abgenommen, und anfangs nur einen Finger tieff in die Erde versetzet, alsdenn thut man allgemach so viel Erden darzu, bis die Wurtzel vier Finger tieff in die Erden kommt, bey welcher Maaß sie denn allezeit gelassen wird. Wenn man ihrer wohl wartet, und jährlich, oder doch ums andere Jahr gute Kraut-Acker-Erde zuleget, auch im Sommer fleißig begiesset, so werden sie in drey Jahren so groß, daß sie ihre Blumen bringen. Es wird gleich der Aloe und andern Schirm-Gewächsen, den Winter über im Gewächs-Hause gehalten.

Juchert, quasi Joch-Art, heisset so viel Acker oder Feld, als mit einem Joch Ochsen in einem Tage kan gepflüget werden. Dieses Feld-Maaß ist meist nur in der Schweitz üblich, und hält daselbst nach Baßler Gemäß 140 Ruthen ins gevierte, oder nach Rheinländischen Maaß 287 Ruthen, 72 Schuh, 92 Zoll, 54 Gran und 40 Scrupel ins gevierte.

Judas-Baum, siehe Johannis-Brot.

Judas-Ohr oder Flieder-Schwamm, siehe Hollunder-Schwamm.

Juden-Dorn, auch Christ-Dorn genannt, ist eine Staude, so unter die Schirm-Gewächse gehöret, hat länglichte Blätter, darinnen die Aederlein nicht seitwärts, sondern nach der Spitzen zu lauffen, und welche vor Winters abfallen, darauf denn im Frühling wieder neue herfür kommen. Die Blüthe zeiget sich im Junio, die Frucht aber ist platt-rund wie ein Kirbel. Die Vermehrung kan durch die Beyhösse geschehen.

Juden-Fisch, ist ein guter und denen Juden reiner mit Schuppen und Floß-Federn versehener Fisch, breit wie ein Stockfisch, offters 3, 4 bis 500 Pfund schwer, hält sich in Flüssen, sonderlich um Jamaica herum, auf, und ist sehr fett.

Juden-Hartz, oder auch Juden-Leim, ist ein schwartzes oder Purpur-farbenes hartes Pech, so am todten Meere gesammlet wird, und Asphaltum heisset. Es muß starck riechen, gläntzen, und sich leicht zermalmen lassen. Oefftens wird Schwedisches Pech dafür verkaufft. Denn das ächte ist sehr rar und theuer. Man macht Schlag-Balsam daraus.

Juden-Kirschen, Juden-Döcklein, Borellen, ist ein Gewächse mit langen im Erdreich hin und wieder kriechenden weissen Wurtzen, Arms-langen braun-rothen Stengeln, breiten, grünen und rauhen Blättern. Zwischen denenselben kommen im Junio weisse Blümlein, und nach solchen verschlossene, anfänglich grüne, hernach bey ihrer Zeitigung bleich-rothe Blasen, in welchen auf dem Boden eine rothe Beere, in Grösse und Gestalt einer Kirsche, sitzet, die voll Marcks mit weiß-gelblichten Saamen vermischt ist. Wer diese Frucht essen will, muß die äussere Haut nicht daran kommen lassen, noch die Frucht selber mit den Fingern berühren, weil sie sonst Gallen-bitter wird. Dieses Gewächse stehet gerne im Schatten und liebet die Feuchtigkeit, leidet aber die Sonne nicht gerne; absonderlich kommt es in denen Gärten und Weinbergen gerne fort, und wuchert dergestalt, daß man sie nicht leicht, wo sie einmahl eingewurtzelt, wieder heraus bringen kan. Ihre Vermehrung geschiehet am leichtesten durch Zerreissung der Wurtzeln. Die Frucht hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, treibet den Harn und Grieß, und ist in allen Nieren- und Blasen-Beschwerungen ein heilsames Mittel, welches nicht nur das aus der Frucht im October gebrannte Wasser, sondern auch der über die Frucht vergahrte Wein ebenmäßig verrichtet. Man hat auch Indianische Jüden-Kirschen, welche zur Zierde in den Gärten gehalten, und unter die zaserichten Sommer-Gewächse gerechnet werden.

Juden-Pech, siehe Hartz, ic. Juden-Hartz.

Juden-Stein, heisset der Stein, so zuerst in Judäa häuffig gefunden worden, iezo aber auch in Schlesien anzutreffen, und weil solche denen Oliven gleich geformet, werden sie nach einiger Meynung vor in Stein verwandelte Oliven gehalten. Es giebt deren grosse und kleine, beyde aber sind graulich-weiß, und der Länge nach herunter ordentlich mit zarten tieff eingeschnittenen Streiffen versehen, und haben einige derer selben einen kurzen Stiel. Dergleichen Stein wird vor ein bewährtes Mittel gehalten, den Blasen-Stein zu zermalmen, und durch den Urin leichte fortzutreiben; dannenhero wird in dieser Absicht entweder ein Saltz aus ihm gezogen, oder er wird gepülvert mit Zucker vermischet in warmen Wasser eingenommen.

Jussertie oder Schilleibold, ist ein geflügeltes Ungeziefer, und eine Art von Wasser-Fliegen, groß mit zwey grossen Augen, sechs Füssen, einem langen Schwantz, vier zarten Flügeln, zwey Hörnern und einem Maule, zwey Zähnen, womit es sehr zwicket. Sie läßt ihren Saamen, der wie Fisch-Rogen aussiehet, ins Wasser fallen, daraus kriecht anfangs ein sechs-gliederichter und mit zwey Klauen versehener Wurm, welcher vier kleine Beulen, in welchen die Flügel verborgen liegen, hat, so sich endlich aufthun und ausbreiten. Sie sind an der Grösse und Farbe unterschieden.

Jujuben, siehe Brust-Beere, die rothen.

Julep, ist eine Art eines Getränckes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer

Kapitel 1 Kapitel 2 Kapitel 3 Kapitel 4 Kapitel 5 Kapitel 6 Kapitel 7 Kapitel 8 Kapitel 9 Kapitel 10 Kapitel 11 Kapitel 12 Kapitel 13 Kapitel 14 Kapitel 15 Kapitel 16 Kapitel 17 Kapitel 18 Kapitel 19 Kapitel 20 Kapitel 21 Kapitel 22 Kapitel 23 Kapitel 24 Kapitel 25 Kapitel 26 Kapitel 27 Kapitel 28 Kapitel 29 Kapitel 30 Kapitel 31 Kapitel 32 Kapitel 33 Kapitel 34 Kapitel 35 Kapitel 36 Kapitel 37 Kapitel 38 Kapitel 39 Kapitel 40 Kapitel 41 Kapitel 42 Kapitel 43 Kapitel 44 Kapitel 45 Kapitel 46 Kapitel 47 Kapitel 48 Kapitel 49 Kapitel 50 Kapitel 51 Kapitel 52 Kapitel 53 Kapitel 54 Kapitel 55 Kapitel 56 Kapitel 57 Kapitel 58 Kapitel 59 Kapitel 60 Kapitel 61 Kapitel 62 Kapitel 63 Kapitel 64 Kapitel 65 Kapitel 66 Kapitel 67 Kapitel 68 Kapitel 69 Kapitel 70 Kapitel 71 Kapitel 72 Kapitel 73 Kapitel 74 Kapitel 75 Kapitel 76 Kapitel 77 Kapitel 78 Kapitel 79 Kapitel 80 Kapitel 81 Kapitel 82 Kapitel 83 Kapitel 84 Kapitel 85 Kapitel 86 Kapitel 87 Kapitel 88 Kapitel 89 Kapitel 90 Kapitel 91 Kapitel 92 Kapitel 93 Kapitel 94 Kapitel 95 Kapitel 96 Kapitel 97 Kapitel 98 Kapitel 99 Kapitel 100 Kapitel 101 Kapitel 102 Kapitel 103 Kapitel 104 Kapitel 105 Kapitel 106 Kapitel 107 Kapitel 108 Kapitel 109 Kapitel 110 Kapitel 111 Kapitel 112 Kapitel 113 Kapitel 114 Kapitel 115 Kapitel 116 Kapitel 117 Kapitel 118 Kapitel 119 Kapitel 120 Kapitel 121 Kapitel 122 Kapitel 123 Kapitel 124 Kapitel 125 Kapitel 126 Kapitel 127 Kapitel 128 Kapitel 129 Kapitel 130 Kapitel 131 Kapitel 132 Kapitel 133 Kapitel 134 Kapitel 135 Kapitel 136 Kapitel 137 Kapitel 138 Kapitel 139 Kapitel 140 Kapitel 141 Kapitel 142 Kapitel 143 Kapitel 144 Kapitel 145 Kapitel 146 Kapitel 147 Kapitel 148 Kapitel 149 Kapitel 150 Kapitel 151 Kapitel 152 Kapitel 153 Kapitel 154 Kapitel 155 Kapitel 156 Kapitel 157 Kapitel 158 Kapitel 159 Kapitel 160 Kapitel 161 Kapitel 162 Kapitel 163 Kapitel 164 Kapitel 165 Kapitel 166 Kapitel 167 Kapitel 168 Kapitel 169 Kapitel 170 Kapitel 171 Kapitel 172 Kapitel 173 Kapitel 174 Kapitel 175 Kapitel 176 Kapitel 177 Kapitel 178 Kapitel 179 Kapitel 180 Kapitel 181 Kapitel 182 Kapitel 183 Kapitel 184 Kapitel 185 Kapitel 186 Kapitel 187 Kapitel 188 Kapitel 189 Kapitel 190 Kapitel 191 Kapitel 192 Kapitel 193 Kapitel 194 Kapitel 195 Kapitel 196 Kapitel 197 Kapitel 198 Kapitel 199 Kapitel 200 Kapitel 201 Kapitel 202 Kapitel 203 Kapitel 204 Kapitel 205 Kapitel 206 Kapitel 207 Kapitel 208 Kapitel 209 Kapitel 210 Kapitel 211 Kapitel 212 Kapitel 213 Kapitel 214 Kapitel 215 Kapitel 216 Kapitel 217 Kapitel 218 Kapitel 219 Kapitel 220 Kapitel 221 Kapitel 222 Kapitel 223 Kapitel 224 Kapitel 225 Kapitel 226 Kapitel 227 Kapitel 228 Kapitel 229 Kapitel 230 Kapitel 231 Kapitel 232 Kapitel 233 Kapitel 234 Kapitel 235 Kapitel 236 Kapitel 237 Kapitel 238 Kapitel 239 Kapitel 240 Kapitel 241 Kapitel 242 Kapitel 243 Kapitel 244 Kapitel 245 Kapitel 246 Kapitel 247 Kapitel 248 Kapitel 249 Kapitel 250 Kapitel 251 Kapitel 252 Kapitel 253 Kapitel 254 Kapitel 255 Kapitel 256 Kapitel 257 Kapitel 258 Kapitel 259 Kapitel 260 Kapitel 261 Kapitel 262 Kapitel 263 Kapitel 264 Kapitel 265 Kapitel 266 Kapitel 267 Kapitel 268 Kapitel 269 Kapitel 270 Kapitel 271 Kapitel 272 Kapitel 273 Kapitel 274 Kapitel 275 Kapitel 276 Kapitel 277 Kapitel 278 Kapitel 279 Kapitel 280 Kapitel 281 Kapitel 282 Kapitel 283 Kapitel 284 Kapitel 285 Kapitel 286 Kapitel 287 Kapitel 288 Kapitel 289 Kapitel 290 Kapitel 291 Kapitel 292 Kapitel 293 Kapitel 294 Kapitel 295 Kapitel 296 Kapitel 297 Kapitel 298 Kapitel 299 Kapitel 300 Kapitel 301 Kapitel 302 Kapitel 303 Kapitel 304 Kapitel 305 Kapitel 306 Kapitel 307 Kapitel 308 Kapitel 309 Kapitel 310 Kapitel 311 Kapitel 312 Kapitel 313 Kapitel 314 Kapitel 315 Kapitel 316 Kapitel 317 Kapitel 318 Kapitel 319 Kapitel 320 Kapitel 321 Kapitel 322 Kapitel 323 Kapitel 324 Kapitel 325 Kapitel 326 Kapitel 327 Kapitel 328 Kapitel 329 Kapitel 330 Kapitel 331 Kapitel 332 Kapitel 333 Kapitel 334 Kapitel 335 Kapitel 336 Kapitel 337 Kapitel 338 Kapitel 339 Kapitel 340 Kapitel 341 Kapitel 342 Kapitel 343 Kapitel 344 Kapitel 345 Kapitel 346 Kapitel 347 Kapitel 348 Kapitel 349 Kapitel 350 Kapitel 351 Kapitel 352 Kapitel 353 Kapitel 354 Kapitel 355 Kapitel 356 Kapitel 357 Kapitel 358 Kapitel 359 Kapitel 360 Kapitel 361 Kapitel 362 Kapitel 363 Kapitel 364 Kapitel 365 Kapitel 366 Kapitel 367 Kapitel 368 Kapitel 369 Kapitel 370 Kapitel 371 Kapitel 372 Kapitel 373 Kapitel 374 Kapitel 375 Kapitel 376 Kapitel 377 Kapitel 378 Kapitel 379 Kapitel 380 Kapitel 381 Kapitel 382 Kapitel 383 Kapitel 384 Kapitel 385 Kapitel 386 Kapitel 387 Kapitel 388 Kapitel 389 Kapitel 390 Kapitel 391 Kapitel 392 Kapitel 393 Kapitel 394 Kapitel 395 Kapitel 396 Kapitel 397 Kapitel 398 Kapitel 399 Kapitel 400 Kapitel 401 Kapitel 402 Kapitel 403 Kapitel 404 Kapitel 405 Kapitel 406 Kapitel 407 Kapitel 408 Kapitel 409 Kapitel 410 Kapitel 411 Kapitel 412 Kapitel 413 Kapitel 414 Kapitel 415 Kapitel 416 Kapitel 417 Kapitel 418 Kapitel 419 Kapitel 420 Kapitel 421 Kapitel 422 Kapitel 423 Kapitel 424 Kapitel 425 Kapitel 426 Kapitel 427 Kapitel 428 Kapitel 429 Kapitel 430 Kapitel 431 Kapitel 432 Kapitel 433 Kapitel 434 Kapitel 435 Kapitel 436 Kapitel 437 Kapitel 438 Kapitel 439 Kapitel 440 Kapitel 441 Kapitel 442 Kapitel 443 Kapitel 444 Kapitel 445 Kapitel 446 Kapitel 447 Kapitel 448 Kapitel 449 Kapitel 450 Kapitel 451 Kapitel 452 Kapitel 453 Kapitel 454 Kapitel 455 Kapitel 456 Kapitel 457 Kapitel 458 Kapitel 459 Kapitel 460 Kapitel 461 Kapitel 462 Kapitel 463 Kapitel 464 Kapitel 465 Kapitel 466 Kapitel 467 Kapitel 468 Kapitel 469 Kapitel 470 Kapitel 471 Kapitel 472 Kapitel 473 Kapitel 474 Kapitel 475 Kapitel 476 Kapitel 477 Kapitel 478 Kapitel 479 Kapitel 480 Kapitel 481 Kapitel 482 Kapitel 483 Kapitel 484 Kapitel 485 Kapitel 486 Kapitel 487 Kapitel 488 Kapitel 489 Kapitel 490 Kapitel 491 Kapitel 492 Kapitel 493 Kapitel 494 Kapitel 495 Kapitel 496 Kapitel 497 Kapitel 498 Kapitel 499 Kapitel 500 Kapitel 501 Kapitel 502 Kapitel 503 Kapitel 504 Kapitel 505 Kapitel 506 Kapitel 507 Kapitel 508 Kapitel 509 Kapitel 510 Kapitel 511 Kapitel 512 Kapitel 513 Kapitel 514 Kapitel 515 Kapitel 516 Kapitel 517 Kapitel 518 Kapitel 519 Kapitel 520 Kapitel 521 Kapitel 522 Kapitel 523 Kapitel 524 Kapitel 525 Kapitel 526 Kapitel 527 Kapitel 528 Kapitel 529 Kapitel 530 Kapitel 531 Kapitel 532 Kapitel 533 Kapitel 534 Kapitel 535 Kapitel 536 Kapitel 537 Kapitel 538 Kapitel 539 Kapitel 540 Kapitel 541 Kapitel 542 Kapitel 543 Kapitel 544 Kapitel 545 Kapitel 546 Kapitel 547 Kapitel 548 Kapitel 549 Kapitel 550 Kapitel 551 Kapitel 552 Kapitel 553 Kapitel 554 Kapitel 555 Kapitel 556 Kapitel 557 Kapitel 558 Kapitel 559 Kapitel 560 Kapitel 561 Kapitel 562 Kapitel 563 Kapitel 564 Kapitel 565 Kapitel 566 Kapitel 567 Kapitel 568 Kapitel 569 Kapitel 570 Kapitel 571 Kapitel 572 Kapitel 573 Kapitel 574 Kapitel 575 Kapitel 576 Kapitel 577 Kapitel 578 Kapitel 579 Kapitel 580 Kapitel 581 Kapitel 582 Kapitel 583 Kapitel 584 Kapitel 585 Kapitel 586 Kapitel 587 Kapitel 588 Kapitel 589 Kapitel 590 Kapitel 591 Kapitel 592 Kapitel 593 Kapitel 594 Kapitel 595 Kapitel 596 Kapitel 597 Kapitel 598 Kapitel 599 Kapitel 600 Kapitel 601 Kapitel 602 Kapitel 603 Kapitel 604 Kapitel 605 Kapitel 606 Kapitel 607 Kapitel 608 Kapitel 609 Kapitel 610 Kapitel 611 Kapitel 612 Kapitel 613 Kapitel 614 Kapitel 615 Kapitel 616 Kapitel 617 Kapitel 618 Kapitel 619 Kapitel 620 Kapitel 621 Kapitel 622 Kapitel 623 Kapitel 624 Kapitel 625 Kapitel 626 Kapitel 627 Kapitel 628 Kapitel 629 Kapitel 630 Kapitel 631 Kapitel 632 Kapitel 633 Kapitel 634 Kapitel 635 Kapitel 636 Kapitel 637 Kapitel 638 Kapitel 639 Kapitel 640 Kapitel 641 Kapitel 642 Kapitel 643 Kapitel 644 Kapitel 645 Kapitel 646 Kapitel 647 Kapitel 648 Kapitel 649 Kapitel 650 Kapitel 651 Kapitel 652 Kapitel 653 Kapitel 654 Kapitel 655 Kapitel 656 Kapitel 657 Kapitel 658 Kapitel 659 Kapitel 660 Kapitel 661 Kapitel 662 Kapitel 663 Kapitel 664 Kapitel 665 Kapitel 666 Kapitel 667 Kapitel 668 Kapitel 669 Kapitel 670 Kapitel 671 Kapitel 672 Kapitel 673 Kapitel 674 Kapitel 675 Kapitel 676 Kapitel 677 Kapitel 678 Kapitel 679 Kapitel 680 Kapitel 681 Kapitel 682 Kapitel 683 Kapitel 684 Kapitel 685 Kapitel 686 Kapitel 687 Kapitel 688 Kapitel 689 Kapitel 690 Kapitel 691 Kapitel 692 Kapitel 693 Kapitel 694 Kapitel 695 Kapitel 696 Kapitel 697 Kapitel 698 Kapitel 699 Kapitel 700 Kapitel 701 Kapitel 702 Kapitel 703 Kapitel 704 Kapitel 705 Kapitel 706 Kapitel 707 Kapitel 708 Kapitel 709 Kapitel 710 Kapitel 711 Kapitel 712 Kapitel 713 Kapitel 714 Kapitel 715 Kapitel 716 Kapitel 717 Kapitel 718 Kapitel 719 Kapitel 720 Kapitel 721 Kapitel 722 Kapitel 723 Kapitel 724 Kapitel 725 Kapitel 726 Kapitel 727 Kapitel 728 Kapitel 729 Kapitel 730 Kapitel 731 Kapitel 732 Kapitel 733 Kapitel 734 Kapitel 735 Kapitel 736 Kapitel 737 Kapitel 738 Kapitel 739 Kapitel 740 Kapitel 741 Kapitel 742 Kapitel 743 Kapitel 744 Kapitel 745 Kapitel 746 Kapitel 747 Kapitel 748 Kapitel 749 Kapitel 750 Kapitel 751 Kapitel 752 Kapitel 753 Kapitel 754 Kapitel 755 Kapitel 756 Kapitel 757 Kapitel 758 Kapitel 759 Kapitel 760 Kapitel 761 Kapitel 762 Kapitel 763 Kapitel 764 Kapitel 765 Kapitel 766 Kapitel 767 Kapitel 768 Kapitel 769 Kapitel 770 Kapitel 771 Kapitel 772 Kapitel 773 Kapitel 774 Kapitel 775 Kapitel 776 Kapitel 777 Kapitel 778 Kapitel 779 Kapitel 780 Kapitel 781 Kapitel 782 Kapitel 783 Kapitel 784 Kapitel 785 Kapitel 786 Kapitel 787 Kapitel 788 Kapitel 789 Kapitel 790 Kapitel 791 Kapitel 792 Kapitel 793 Kapitel 794 Kapitel 795 Kapitel 796 Kapitel 797 Kapitel 798 Kapitel 799 Kapitel 800 Kapitel 801 Kapitel 802 Kapitel 803 Kapitel 804 Kapitel 805 Kapitel 806 Kapitel 807 Kapitel 808 Kapitel 809 Kapitel 810 Kapitel 811 Kapitel 812 Kapitel 813 Kapitel 814 Kapitel 815 Kapitel 816 Kapitel 817 Kapitel 818 Kapitel 819 Kapitel 820 Kapitel 821 Kapitel 822 Kapitel 823 Kapitel 824 Kapitel 825 Kapitel 826 Kapitel 827 Kapitel 828 Kapitel 829 Kapitel 830 Kapitel 831 Kapitel 832 Kapitel 833 Kapitel 834 Kapitel 835 Kapitel 836 Kapitel 837 Kapitel 838 Kapitel 839 Kapitel 840 Kapitel 841 Kapitel 842 Kapitel 843 Kapitel 844 Kapitel 845 Kapitel 846 Kapitel 847 Kapitel 848 Kapitel 849 Kapitel 850 Kapitel 851 Kapitel 852 Kapitel 853 Kapitel 854 Kapitel 855 Kapitel 856 Kapitel 857 Kapitel 858 Kapitel 859 Kapitel 860 Kapitel 861 Kapitel 862 Kapitel 863 Kapitel 864 Kapitel 865 Kapitel 866 Kapitel 867 Kapitel 868 Kapitel 869 Kapitel 870 Kapitel 871 Kapitel 872 Kapitel 873 Kapitel 874 Kapitel 875 Kapitel 876 Kapitel 877 Kapitel 878 Kapitel 879 Kapitel 880 Kapitel 881 Kapitel 882 Kapitel 883 Kapitel 884 Kapitel 885 Kapitel 886 Kapitel 887 Kapitel 888 Kapitel 889 Kapitel 890 Kapitel 891 Kapitel 892 Kapitel 893 Kapitel 894 Kapitel 895 Kapitel 896 Kapitel 897 Kapitel 898 Kapitel 899 Kapitel 900 Kapitel 901 Kapitel 902 Kapitel 903 Kapitel 904 Kapitel 905 Kapitel 906 Kapitel 907 Kapitel 908 Kapitel 909 Kapitel 910 Kapitel 911 Kapitel 912 Kapitel 913 Kapitel 914 Kapitel 915 Kapitel 916 Kapitel 917 Kapitel 918 Kapitel 919 Kapitel 920 Kapitel 921 Kapitel 922 Kapitel 923 Kapitel 924 Kapitel 925 Kapitel 926 Kapitel 927 Kapitel 928 Kapitel 929 Kapitel 930 Kapitel 931 Kapitel 932 Kapitel 933 Kapitel 934 Kapitel 935 Kapitel 936 Kapitel 937 Kapitel 938 Kapitel 939 Kapitel 940 Kapitel 941 Kapitel 942 Kapitel 943 Kapitel 944 Kapitel 945 Kapitel 946 Kapitel 947 Kapitel 948 Kapitel 949 Kapitel 950 Kapitel 951 Kapitel 952 Kapitel 953 Kapitel 954 Kapitel 955 Kapitel 956 Kapitel 957 Kapitel 958 Kapitel 959 Kapitel 960 Kapitel 961 Kapitel 962 Kapitel 963 Kapitel 964 Kapitel 965 Kapitel 966 Kapitel 967 Kapitel 968 Kapitel 969 Kapitel 970 Kapitel 971 Kapitel 972 Kapitel 973 Kapitel 974 Kapitel 975 Kapitel 976 Kapitel 977 Kapitel 978 Kapitel 979 Kapitel 980 Kapitel 981 Kapitel 982 Kapitel 983 Kapitel 984 Kapitel 985 Kapitel 986 Kapitel 987 Kapitel 988 Kapitel 989 Kapitel 990 Kapitel 991 Kapitel 992 Kapitel 993 Kapitel 994 Kapitel 995 Kapitel 996 Kapitel 997 Kapitel 998 Kapitel 999 Kapitel 1000

ürtzeste Nacht macht. In der deutschen Sprache ist dieser Monat von Kayser Carl dem Grossen der Brach-Monat benahmet worden, weil vornemlich um diese Zeit diejenigen Felder, so dasselbe Jahr ruhen, und nicht besäet worden, gebrachet, das ist, mit dem Pflug oder Egen gebrochen, und zur nächst folgenden Herbst-Saat bereitet werden. Was ein guter Hauswirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieses Buchs befindlichen Wirtschaffts-Calender nachlesen.

Jupe, nennet man an einigen Orten ein kurtzes Wämstlein, so die Bauren-Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerffen pflegen; sie sind geraume, und werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugehefftet. Sonst aber heißt im Schwaben Bauren-Jupe auch ein Weiber-Rock, oder Kittel der Bauern.

Jus, heissen die Frantzösischen Köche überhaupt eine iede Brühe, die sich aus denen Speisen kochen oder braten lässet; insonderheit aber verstehen sie darunter eine solche aus Rindfleisch, Hünern, Tauben u. s. f. die in brauner Butter und Speck nebst guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet werden. Und da bereits bey der Zurichtung dieser und jener Speisen, auch von der darzu dienlichen Jus Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einige Art noch beyfügen, der man sich am meisten bedienet: Man nimmt ein derbes oder sonst anderes gutes Stücke Rindfleisch, klopfet es wohl, und dämpffet es so lange in brauner Butter und Speck bis es auch braun. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geschnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer-Blätter, ein Stengel Thymian, Citronen-Schalen, Brot-Rinden und gantzes Gewürtz hinein, giesset gute Fleisch-Brühe darauf, wirfft eine Hand voll Morgeln hinzu, und lässets mit einander kochen. Endlich wird diese Jus entweder durch ein Haar-Tuch gestrichen, oder auch gleich also verbrauchet.

Juwelen, begreiffen in sich allen Schmuck und Kostbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelgesteinen versetzet, und sind nicht nur alle Edelgesteine selbst dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Saphir, Rubin, Carbunckel ꝛc. sondern es gehören auch darzu die daraus verfertigten Ringe, Anachencke, Hals-Bänder, Agraffen, Braseletten, Vorsteck-Rosen, allerley von Flimmer-Zitter-Haar- und Vorsteck-Nadeln; die verschiedene besetzte Schlösser und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar-Bänder, Krantze u. s. f.

KAan, Kahm, Kahn oder Kaim, ist im Wein, Bier, Essig, Cyder und andern Getränckе ein Ansatz zum Verderbniß derselben, welcher sich als kleine weisse Flocken darinnen sehen läst, und endlich solche Liquores in denen Gefässen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entstehet derselbe, wenn die Fässer nicht vorhero, ehe man sie füllt, inwendig recht ausgesäubert, und nachdem Füllen mit dem Spunde nicht genau verwahret werden, folglich die Lufft leichtlich darzu kan. Wenn die Fässer nicht fleißig nachgefüllt, und alle Wochen zweymahl, oder wenigstens einmahl sauber abgewischt, und von allem Wust und Unrath, so ihnen Schaden bringen können, gereiniget werden, und wenn endlich insonderheit der Wein keinen tüchtigen Einschlag bekommen, oder ein angestecktes Faß lange zu Zapffen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, soll man ein neu-gelegtes Ey vom Nest her annoch laulicht in das Faß zum Spund-Loch hinein sincken lassen; oder Haselnuß-Laub, Hainbüchen-Laub, Eschen- und Pfersich-Laub, von iedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beste Mittel ist, daß man die Fässer vorhero wohl säubere, und denenselben gute Einschläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, solche hernach mit den Spünden genau verwahre, und die Lufft nicht dazu lasse, auch endlich mit Auffüllen und Abwischen nichts versehe. Damit auch der angezapffte Wein nicht kaa nicht werde, giessen etliche einen oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nimm von einem Erlen-Baum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kaan an sich, und das thue so offt, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlen-Rinden kan man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn herausziehen und iedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kan. Oder nimm neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiter-Nesseln hinein, so offt es vonnöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab, so bald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefässe abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden Stecken von einem Hollunder-Baum nehmen, in der Länge, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein iedes Faß einen dergleichen Stecken stellen, daß er oben am Spunde anstehe, oder man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircke einer Spannen lang schneiden, in der Breite,

daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und solche hinein werffen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaanicht werde, lasse man nur zwey oder drey Hände voll Saltzes in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glüend werden, und werffe es also in das Getränke, verspünde das Faß und lasse es hierauf acht Tage ruhen; andere schmieren das Spund herum, so weit sie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und giessen hernach Baum-Oel darauf. Wenn man lange von einem Faß Bier trinckt, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hände voll Hopffen, thut ihn in das Faß, spündet es fest zu, setzet es auf den Boden, und zapfft es unten an der Seiten an, läst ihm aber auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch, so bleibet es bis auf den letzten Tropffen gut. Oder schabe von Hage- oder Hahnebutten-Dorn-Holtz die Rinden ab, und schnitze Pfäle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirff sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack und wird nicht kaanicht werden. Oder wirff etliche getreugte Spillinge darein. Vor allen aber sollen die Bierfässer so wohl inwendig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach denselben in dem Keller auswendig zum öfftern fleißig abgewischet, und mit Auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der Eßig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaanicht wird und verdirbt, sondern stets bey seiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heisset diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäufer ihre Waaren in gewisse Sorten setzen, damit die guten mit den schlechten zugleich wegaehen, und die sich deshalber angegebene Käuffer um gedachte Portiones loosen, oder sich sonst vergleichen: Oder auch, wenn eine gantze Gemeinde, dasjenige, was auf ihren gemeinschafftlichen besitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachsen, zum Exempel: Heu, Holtz und dergleichen, hernach in so viel Theile, als Personen oder Gemeinde-Rechte sind, gleich theilen, und nachgehends darum loosen, solches nennet man auch einiger Orten **Kabbeln oder Gabeln**; derjenige Antheil aber, der auf ieglichen durchs unpartheyische Looß fällt, wird eine **Kabbel oder Gabel** genennet.

Kabliau, siehe Cabeliau.

Kak oder Kaack, wird in denen Dörfern in Thüringen derjenige Ort genennet, da an einem Baume, Steine, Ecke oder einer Säule ein Hals-Eisen angemacht, und woran zur Policey-Zucht liederlich Gesinde und Bauern-Volck zur Schaue und Schmach, auch nur auf Befehl der Unter-Obrigkeit wegen schlimmer Sitten angeschlossen werden, deshalb sie aber nachhero nicht gleich anrüchig werden. Es ist aber solcher von dem eigentlichen Gerichts-Pranger in Gerichten unterschieden, indem dieser eine mehrere Infamie nach sich ziehet, und grössere Verbrechen aussetzet. In Holland und Braband ist diesem Pranger die Geisselung mit verknüpffet.

Kachel, heisset dasjenige irdene Thon-Geschirr, woraus man die Stuben-Öfen zusammen zu setzen pfleget. Es bestehen diese aus Simsen, Ecken, Ofen-Kacheln und Aufsätzen; die ersten sind entweder gerade, oder nach einem Winckel gebogen, da man Eck-Kacheln heisset: Alle zusammen aber sind theils glatt geformt, theils figurirt und abgedruckt: So giebt es auch auswärts vertiefft Kacheln, gleich mit kleinen viereckigte Näpgen. Es werden solche aus Thon oder sogenannter Töpffer-Erde zubereitet, an der Lufft getrocknet, mit Farben oder Gletten bestrichen, in den Ofen eingesetzet und hernach recht hart gebrennet.

Käfer, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedecket sind. Es lässet sich dieses von Frühling an bis spät in den Herbst hinein sehen, und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Grösse oder Gestalt oder auch der Farbe von einander unterschieden werden. Der Benennung nach giebt es Aas-Käfer oder Aas-Würmlein, Brach-Käfer, Gold-grüne oder Kröten-Käfer, Hirsch-Käfer oder Schröter, Johannis-Würmlein oder Mayen-Käfer, Mehl- oder Mühl-Käfer, Rabstichel, Tanne-, ingleichen Donner-Käfer u. a. m. von denen allermeisten Caspar Schwenckfeld in seinem *Theriotrophio Silesiæ lib.* 6 Nachricht giebt. Die Beschreibung derer bekanntesten aber ist auch hier an seinem Orte anzutreffen. Unter denen sehr vielen Arten derselben sind die May-Käfer, welche ohngefehr eines Glieds lang und Daumen dicke aussehen, vor die fruchtbaren Bäume die schädlichsten. Immassen sie gemeiniglich von dem Ende des Aprils und den gantzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe in manchen Jahren, und sodenn allermeist gegen der Abend-Dämmerung, offt gantze Heerden weise ziehen, mit angehender Nacht aber nach und nach lagern, des Tages über gantz matt und Krafftlos liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuen fortsetzen, bis sie endlich allmählich verlieren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo sie bleiben. Es ist dieses Ungeziefer weder viel Hitze noch grosse Kälte vertragen, daher sie so wohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigsten zunehmen. Wo sie eigentlich herstammen und wie sie gezeuget werden, ist nicht gar ausgemacht, ob sie nemlich aus ihren eigenen Eyern, oder aus der Roß-Käfer Mist herfür kommen; dieses aber ist gewiß, daß Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde solche gar häufig, doch ein Jahr mehr

as andere anzutreffen pflegen. Vor solchen an man die Bäume verwahren, wenn man ürren Wermuth, Knoblauch, Mooß, dürres Scabiosen-Kraut, Rinds-Hörner oder Klauen, altes Schuh-Leder und Schwefel klein erschneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer Rauch darmit machet, und dasselbe unter den Bäumen hin und her träget, so daß der Wind den Rauch gegen die Bäume reibe, als wordurch dergleichen Ungeziefer verjaget wird. Die Gold-Käfer, deren Flügel-Schalen grün und Gold-Farbe durch einander spielen, thun in denen Weinbergen grossen Schaden; Solche zu vertreiben soll man die Wurtzeln und das obere Theil an den Reb-Stöcken, wenn man sie einsetzet, mit dünnen Rinds-Koth beschmieren; man soll auch die Reben mit einem Reb-Messer schneiden, welches man vorhin mit Oel, darinnen Spanische Fliegen gebeitzt worden, hat schmieren lassen; hätten aber dieselbe die Reben bereits verderbet, soll man dieselbigen mit gebrannten Hirschhorn, oder mit Rinds-Mist, oder mit Esels-Huf und Ziegen-Horn beräuchern lassen. Die Rosen-Käfer sehen fast aus wie die Mayen-Käfer, haben aber einen grün- und Goldfarb-spielenden Hals und Kopff, wie die Gold-Käfer, und sind kleiner als die vorher beschriebenen zwey Arten. Sonderlich sind diese denen jungen Schweinen sehr schädlich, ja tödtlich.

Kälbern, siehe **Kalben**.

Kälber-Kuh, suche **Kuh**.

Kälber-Lamm, siehe **Lamm**.

Kälber-Weide, wo bey grossen Haushaltungen eine starcke Vieh-Zucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Platz auf einer Wiese zur Weide einzugeben, und solchen in gewisse Quartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein iedes eine Thüre zu machen, damit wenn die Kälber eines aufgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von denen anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, so ein stärckeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzudringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälber-Weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Kälte, diese ist nach einiger Natur-Künstiger Meinung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der nothwendigen Bewegung, worauf vermittelst der Schwere der Lufft, die bekannten Wirckungen der Kälte erfolgen müssen. Weil aber diese Beschreibung nur sagt, was sie nicht sey, und die Erklärung der Wärme erst erfordert wird, um sie zu verstehen, überdem aber eine Wirkung angiebt, die nicht allemahl gleich erfolget, sondern wohl gar das Gegentheil, so würde bey derselben noch vieles zu erinnern seyn, wenn es eigentlich hieher gehörte, und sich der Land-Wirt nicht vielmehr um die Zeichen der zu erwartenden Kälte und ihre Wirckungen, wie auch die Mittel gegen die schädlichen zu bekümmern hätte. Jedoch man muß doch einige Grund-Sätze haben. Die Kälte ist am ersten und natürlichsten als eine Art unserer Empfindung von der Lufft, oder einem andern Cörper, den wir alsdenn, wenn wir diese Empfindung haben, kalt nennen, wiewohl sie auch aus andern Wirckungen geschlossen wird, zu begreiffen. Jedoch diese ist die erste und leichteste in unserer Empfindung, die wir von der Kühle unterscheiden. Damit stimmen alle Bauern ein. Allein woher kommt nun diese? Die vielerley Meinungen kan man im Lex. Philos. nachschlagen. Indessen ist es wohl am sichersten, daß man zwey Haupt-Bewegungs-Kräffte, nemlich der Zusammenziehung und der Ausdehnung (vim centripetam s. contractionis und vim centrifugam s. expansionis) in der cörperlichen Natur annehme; denn diese kan man gantz deutlich leicht begreiffen, es mögen dazu nun besondere Haupt-Materien, tanquam subjecta, als z. E. eine ausdehnende, schwermachende, warmmachende oder 2 Haupt-Elementa angenommen und gesetzet werden, darum wollen wir letzo nicht streiten. Es ist auch nicht zu leugnen, daß die ausdehnende, ja die vereinigten Cörper zerreissende Krafft, sonderlich der feurigen oder warmmachenden Materie, oder dem æther zuzueignen, diese aber ihren Haupt-Sitz in unserer Sonne habe, und daraus theils unmittelbar durch die blosse Lufft, oder mittelbar durch hitzige und brennende Cörper auf und in unsere Erde und Cörper einfliesse, die an sich selbst aus zusammen ziehenden und schweren Theilgen bestehet, welche also dadurch nach dem mehr oder weniger wärmende, hitzende und feurige, d. i. ausdehnende, edele oder unedlere Theilgen in dieselbe kommen, ausgedehnet, ja endlich gar zerrissen und zerstöret werden, wie man bey dem Küchen-Feuer siehet. Wenn wir nun mit unserer Seele diese verschiedene Grade der ausdehnenden Bewegung an unserm Leib, oder durch die Werckzeuge der Empfindung unsers Cörpers mehr oder weniger empfinden, so nennen wir diese Empfindung Wärme, Hitze, Brennen ꝛc. Wenn aber diese Theilgen mehr oder weniger abnehmen, oder durch diejenigen Materien, die mit der zusammenziehenden Krafft versehen, verunedelt werden, so erfolgt auch eine immer mehrere Zusammenziehung, und also anfänglich an einem Theil eine schwächere Bewegung, dahingegen auch in denen daran liegenden Theilgen eine stärkere Bewegung, ein Drücken und Stossen erfolgen muß. Wenn nun unsere Seele auch diese zusammenziehende Bewegung mehr oder weniger empfindet, so nennen wir solche Empfindung bald die Kühle, wenn sie aber stär-

ist, in Afrika, auf Java, in Neuguinea, Neuseeland, Tonga, Samoa und Hawaii. Die Beschneidung ist ein Ritus, der bei Knaben und Mädchen vorgenommen wird, um sie in die Gemeinschaft der Erwachsenen aufzunehmen. Bei den Juden wird die Beschneidung am achten Tage nach der Geburt vollzogen, bei den Mohammedanern im Alter von 5–12 Jahren. Bei den Negern Afrikas wird sie in der Pubertätszeit vorgenommen, bei den Australiern und Polynesiern im Alter von 10–15 Jahren. Bei den Juden ist sie ein religiöser Ritus, bei den Mohammedanern ein Gebot der Religion, bei den Negern Afrikas ein Ritus, der mit religiösen Vorstellungen verbunden ist, bei den Australiern und Polynesiern ein Ritus, der mit religiösen Vorstellungen verbunden ist. Bei den Juden ist sie ein religiöser Ritus, bei den Mohammedanern ein Gebot der Religion, bei den Negern Afrikas ein Ritus, der mit religiösen Vorstellungen verbunden ist, bei den Australiern und Polynesiern ein Ritus, der mit religiösen Vorstellungen verbunden ist.

Ritus, Ritus, Ritus,

elbst zu erforschen. Zu beyden dienen die Wetter-Gläser. Man hat aber auch andre Zeichen und Mittel an Thieren und andern Dingen. Wenn zum E. nach einem hellen Tage im Winter des Abends starcker Nebel von der Lufft niedergedrücket wird, so ists ein Zeichen, daß in der obern Lufft aus etwa einer Ursache der Grad der Kälte gröſſer werde, weil die ausgedehnte Dünste verdicket und schwerer werden, folglich niederfallen, da sie noch nicht hoch genug gestiegen waren. Man schlieſt also billig daraus, daß es diese Nacht einen starcken Frost thun werde. Der Winter aber ist überhaupt die kalte Zeit. Warum? Das läſset sich alles aus obigen Ursachen erklären. Soll es nun recht kalt werden, so muß die Erde alle ihre Wärme, die sich den Sommer über in ihr versammlet gehabt, erst wieder verlieren, welches durch manche Untersuchung gefunden, und durch angestellte Proben der Wetter-Gläser bestätiget worden, daß dieses endlich um die Mitte des Decembers erfolge; Weil die Lufft auch aus zufälligen Ursachen mehr zusammenziehende oder ausdehnende Theilgen bekommen kan, folglich wenn diese immer mehr fehlen, kälter wird, und denn zu gedachter Zeit keine Wärme aus der Erde in die Lufft mehr gehet, so bleibet die Lufft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieser Zeit immer zunehmen, wenn auch schon endlich die Sonne wärmer zu scheinen anfänget, und unserm Zenith sich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten sie nicht allzu hoch steiget, und aus dieser Ursach ihre Krafft der Erwärmung noch nicht so empfindlich ist; aus welchen Umständen die alten Reime eingetroffen:

Wenn der Tag beginnet zu langen,
Kommt die Kälte erst gegangen.

Im übrigen ist bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen, der Kälte widerstehen, oder vielmehr den Menschen, wenn er sich derselben bedienet, in seiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht so gleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichsam verzehret werden möge; ingleichen weiset die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, seine natürliche Wärme oder die im Leibe befindlichen warmmachenden Theilgen unterhalten, und in eine rechte Hitze bringen könne; folglich ist das beste Mittel wider die Kälte und die daraus entstehende Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter dem Ofen bleiben kan, sich eines theils äusserlich wohl verwahre, und sodenn durch steiſe, ja wenn es nöthig, auch starcke Bewegung, sein natürlich Feuer zu erhalten suche, aber ja vor still sitzen und schlafen, folglich auch vor solchen Sachen, die den Schlaf befordern, dergleichen der Brantewein, sich ernstlich hüte, wenn ihm sein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, sonderlich eine Hand oder Fuß, durch die allzuhefftige Kälte seyn gerühret worden, so ist das rathsamste, daß dieses Glied in ein kaltes Wasser gehalten, und bey einer doch nicht allzu starcken Wärme der Stube wieder aufgethauet werde. Denn allzu jählinger Wechsel, bringet in allen Stücken Gefahr und ist schädlich, indem Kälte und warme Lufft so plötzlich zusammen kommt und Wasser machet, solchergestalt aber zur Fäulung Anlaß giebt. Dannenhero die allermeisten Leute ihnen unwissend sich damit verwahrlosen, wenn sie die Hände oder Füsse sehr erkältet, und selbige sogleich an den heissen Ofen oder an das Feuer stellen.

Kämpffen, wenn sich zwey Hirsche mit einander stossen, so sagen die Jäger: die Hirsche kämpffen. Solches geschiehet gemeiniglich zur Brunfft-Zeit, da nemlich ein Brunfft-Hirsch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter seinem Wilde hergehet, und nicht ausreisset, sondern sich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergestalt scharff zusammen fahren, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Platze liegen bleiben muß. Viele werden zu solcher Zeit krumm und lahm zu schanden gestossen, ja es geschiehet zuweilen, daß sie ihre Gehörne so feste in einander verwirren und verbiegen, daß solche nicht wieder von einander gebracht werden können, und also beyde umkommen müssen. Ein Hirsch, so im Kämpffen am kurtzen Wildpret verletzt worden, wird ein Kümmerer genennet.

Käs, Käse, ist eine Speise, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite gestellet, so läst man entweder die übrige Milch, so an einigen Orten der Topffen genennet wird, versauren, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heissen Herd von sich selbst gerinnen, it. in warmen Wasser, welches Brüh-Käse heisset, oder man zwinget die annoch süsse Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käsehärten, daß sie gerinnen muß, welches Lab- oder Löbe-Käse sind. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern versehene Käse-Formen gethan, oder aber in den Quarck-Sack geschüttet, in den Quarck-Korb oder die Milch-Banck geleget, und mit einem grossen Stein beschweret, damit das Molcken sich von dem Quarck oder der Käse-Materie abseige, und in das untergesetzte Molken-Faß ablaufe. Der Quarck, welchen man nicht zu lange liegen lassen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf gesaltzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Gesämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreis, Hollunder, Majoran, Löffel-Kraut, und dergleichen vermenget, welche letzte Art Kräuter-Käse heissen, und sodenn, wenn man ihn vorhero wohl durchknetet, entweder

gegen den Vorschlag, Kaiserslautern zum Sitz des Bezirksamtes zu machen, und zwar mit der Begründung, daß Kaiserslautern nicht in der Mitte des Bezirkes liege. Er wies darauf hin, daß Kaiserslautern nicht nur die größte Stadt des Bezirkes sei, sondern auch die Stadt, die am meisten Steuern aufbringe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Einwohner habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Industrie habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Handel habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Verkehr habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Bedeutung habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Zukunft habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Hoffnung habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Liebe habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Treue habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Glauben habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Gott habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Himmel habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Erde habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Wasser habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Luft habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Feuer habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Licht habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Finsternis habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Tod habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Leben habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Ewigkeit habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Unendlichkeit habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Nichts habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Alles habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Gar nichts habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Gar nichts habe. Er wies ferner darauf hin, daß Kaiserslautern auch die Stadt sei, die am meisten Gar nichts habe.

Digitized by Google

den dergleichen in ein Gefässe gethan, mit Bier, Milch, Brantewein, oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet werden, wird solches ein Steiff-Matz, ingleichen auch Streich-Käse genennet, welcher zwar wie eine Butter sich streichen lässet, aber von Geruch und Geschmack sehr starck ist. Die trockenen und dürren Käse, muß man in lufftige und feuchte Oerter, die feuchten Käse aber in trockene und warme Zimmer legen: Denn an feuchten Oertern werden die dürren Käse besser, und an warmen und trockenen, werden die feuchten Käse mager. In die Käse-Körbe, Käse-Häuser oder andere Zimmer und Gerüste, da die Käse liegen, soll man nicht viel Licht fallen lassen, sondern ie dunckler und finsterer sie sind, desto leichter werden sie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man sie auch vor denen Mäusen, Katzen und andern naschhafften Thieren wohl bewahren, weil selbige sonsten mercklichen Schaden daran thun. Alle Wochen soll man die Käse ein paar mahl umkehren, und fein gemach und säuberlich von einer Seite auf die andere kehren, damit sie allmählich abtrocknen und desto länger dauren mögen. Johannis-Kraut, neben oder auf die Käse gelegt, soll dieselben vor allen Würmern bewahren, so gar, daß auch die Würmer, die allbereit schon gewachsen sind, davon heraus fallen und sterben müssen. Bircken-Safft in die Milch gethan, soll verhindern, daß hernach keine Maden in den Käsen, so daraus gemacht werden, wachsen können. So sollen auch die Aron-Blätter, auf die auswerffende Käse geleget, die Maden vertreiben. Unter dem gemeinen Volck ist der Käs eine gemeine Speise, bey vornehmen Leuten aber wird er nur zum Nachtische aufgesetzt. Man pfleget auch von selbigen Suppen zu machen, Kuchen, wenn sie mit dergleichen bestreuet, zu backen, Käse-Kugeln, Käse-Fladen und dergleichen mehr daraus zuzubereiten. Ungesaltzener Käse soll nach einiger Meinung, gute Nahrung geben, dem Magen wohl bekommen, den Leib erweichen und offen halten, auch wohl verdaulich seyn, muß aber bald verzehret werden, weilen er ohne Saltz nicht lange dauren kan: gesaltzener Käse hingegen soll den Bauch und Magen beschweren, den Stein und andere Kranckheiten verursachen und wenig Nahrung geben. Andere aber machen diesen Unterschied, daß ein neuer Käs vor der Mahlzeit genossen, einen Appetit zu Essen mache, ein alter Käse aber nach der Mahlzeit genommen, zur Dauung helfe, und die aus dem Magen in den Kopf steigende Dünste dämpffe. Ein frisch gemachter Käse ist ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige Geschwulsten, entzündete Augen, und blaugeschlagene Zeichen im Gesichte geleget wird. Die alten scharffen Kuh-Käse, sollen ein treffliches Mittel wider das Podagra seyn, wenn sie in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweichet, mit derselben in einem steinernen Morser zu einem Brey gestossen, und über die podagrische Knoten warm geschlagen werden, als wovon die Haut aufbricht, und die darunter verborgene kalchigte Materie, nach und nach ausfällt: Man muß aber mit dem überschlagen so lange fortfahren, bis das Uibel völlig geheilet ist.

Käse-Form, Käse-Napff, ist eine entweder von Thon, wie ein Napff, oder von Holtz wie ein Kästlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käs geschlagen wird, daß er darinnen seine gehörige Gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten Löcher haben, damit das Molken durchlauffen, und abseigen könne.

Käse-Härte, siehe Laab.

Käse-Haus, ist bey einer starcken Haushaltung auf dem Lande ein besonderes Gemach oder Gebäude, wo die frischgemachten Käse zu trocknen hingeleget und vor allerley Ungeziefer verwahret werden. Es soll eine Thüre mit einem guten Schlosse, wider die zweybeinigten Mäuse haben, die andern Oeffnungen aber, sollen mit Leinewand, oder einem feinen Drat-Gitter vermacht seyn, damit zwar die Lufft durchgehen, hingegen weder Vögel, Ratten, Mäuse, noch ander Ungeziefer zu denen Käsen kommen können, welche an denen Oeffnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käse-Horde, ist ein ablang viereckigtes Geflechte von schwachen Gerten, von beliebiger Länge und Breite auf beyden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befestiget, welches Winters-Zeit in die Stuben gehänget mit Stroh beleget wird, um die Käse darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binsen in die noch weichen Käse einschneiden, so daß sich hernach in diese Vertieffungen allerley Unrath legen kan; so hat man an deren Stelle lieber ablange viereckigte Rahmen, über welche ein Stücke saubere Leinewand straf ausgespannet befestiget, worauf die Käse ausgeleget werden.

Käse-Kohl, siehe Blumen-Kohl.

Käse-Korb, ist ein höltzernes an den Seiten und unten mit Sprüsseln versehenes, oben aber gantz bedecktes Gerüste, mit zweyen oder dreyen Fächern versehen, welches aussen an dem obern Theil eines Gebäudes fest gemacht, und zu Treugung derer darein gelegten Käse bestimmt ist. Etliche lassen an den Seiten herum, und denn auch über die Böden der Fächer Leinewand ausspannen, damit die Käse schön sauber und rein verbleiben, und weder die Fliegen und anderes Geschmeiß, noch der Staub dieselben verunreinigen möge.

Käse-Kugeln, oder **Käse-Küchlein**, sind ein gewissenes Gebackenes von Käse, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt ein halb Pfund sehr klar geriebenen Edamer- oder Parmesan-Käse, ein Viertel-Pfund schönes Mehl, zwey Löffel voll Milch-Rahm, und vier oder fünf Eyer, aus welchen die Vögelein (nemlich dasjenige, woraus hernach das Hünlein wird) genommen worden, machet daraus einen Teich, rühret solchen glatt ab, bestreichet sodenn die Hände mit Schmaltz, oder feuchtet sie mit Wein oder Bier an, formiret damit runde Kugeln

Ehe. Nach Ablauf dieser Frist kann jeder Theil ohne Angabe von Gründen die Ehe durch Erklärung gegenüber dem Standesbeamten auflösen. Die Erklärung ist unwirksam, wenn sie unter einer Bedingung oder einer Zeitbestimmung abgegeben wird. Sie kann nicht durch einen Vertreter abgegeben werden. Sie ist dem anderen Theile durch den Standesbeamten mitzutheilen. Mit dem Zugange der Mittheilung bei dem anderen Theile wird die Ehe aufgelöst. Die Mittheilung ist dem anderen Theile zuzustellen, wenn sie ihm nicht sofort gemacht werden kann. Die Zustellung erfolgt nach den Vorschriften der Civilprozeßordnung.

Ist der Aufenthalt des anderen Theiles unbekannt, so kann die Mittheilung durch öffentliche Zustellung bewirkt werden. Die Vorschriften der Civilprozeßordnung über die öffentliche Zustellung finden entsprechende Anwendung.

Ist der andere Theil geschäftsunfähig, so ist die Mittheilung an seinen gesetzlichen Vertreter zu richten. Ist für den anderen Theil ein Pfleger bestellt, so ist die Mittheilung an den Pfleger zu richten.

Ist der andere Theil in der Geschäftsfähigkeit beschränkt, so ist die Mittheilung an ihn selbst zu richten. Sie ist auch an seinen gesetzlichen Vertreter

nder haben, deren iede von der andern in einer gewissen Weite abstehet. Mitten aus einer iegichen Blume kommen sieben kleine gelbe Splitter oder Zäpfflein herfür, unter welchen das mittelste etwas länger, und an dem Ende ein wenig dicker ist, als die andere. Auf dem Grunde eines ieden Blats dieser Blume, befindet sich eine gewisse wässerichte Feuchtigkeit, die wie eine überaus schöne weisse Perle formiret ist, und hernach allgemach ein sehr reines und helles Wasser Tropffenweise fallen lässet. Die Blumen haben einen widerwärtigen stinckenden Geruch, und fallen, wenn sie an einem Ort stehen, da die Sonne den gantzen Tag hintreffen kan, leichtlich ab. Nach der Blüthe kommen eckigte Häupter, so voll platten röthlichen Saamens sitzen. Die Wurtzel oder Zwiebel muß um ihrer Grösse willen vier Zoll tieff in ein gutes fettes und luckeres Erdreich, im wachsenden Monden eingepflantzet, darff aber nicht jährlich, wie die Tulipanen, sondern nur alle zwey oder drey Jahr ausgehoben werden. Man kan dahero sie in die Ecken der Blumen-Felder hin und wieder vertheilen, da sie ohne Hinderniß stehen bleiben. Will man sie nicht offt ausnehmen, so kan man nur um die Wurtzel her räumen, die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten stehen lassen. Man pfleget auch wohl an feuchten Orten, unten an den Grund, kurtzen verfaulten Pferd- Schaaf- und Küh-Mist zu legen, und darauf etwan zwey Zoll hoch, gute luckere, sandigte Erde, auf diese aber die Zwiebel zu setzen, und solche alsdenn vollends vier Zoll hoch mit guter luckerer Erde zuzudecken. Wenn man sie zu behöriger Zeit ausgenommen hat, muß man sie entweder, nach abgeledigter übrigen Brut, im September bald wieder einsetzen, oder aber wenn man sie etliche Tage lang austrocknen lassen will, in ein Papier einwickeln, und in einer Schachtel verwahren. Die jungen kan man auf ein Beete zusammen pflantzen, bis sie groß werden, und ihre Blumen bringen, hernach aber müssen sie zu denen Blumen-tragenden versetzet werden. Man kan sie von dem Saamen ebenfalls erziehen, doch gehet es damit gar langsam her, weil sie offtmahls acht, zehen bis ins zwölffte Jahr stehen, ehe sie Blumen bringen. Weil der Kiel oben hohl, muß beym Verpflantzen ein Wein-Blat darauf gebunden werden, damit die Nässe nicht eindringen, und der Kiel davon verfaulen möge.

Kaiser-Wurtz, siehe **Meister-Wurtz**.

Kalb, ist ein vierfüßiges Thier, und das Junge von dem Rind-Vieh, nemlich vom Ochsen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Ochsen- oder Bullen-Kalb, wo es aber weiblichen Geschlechts ist, ein Ferren- oder Rotschen-Kalb genennet wird. Die jungen Kälber soll man, sobald sie geworffen worden, in gut frisch Stroh legen, doch sich dabey in acht nehmen, daß man sie nicht zu grob noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über ihren Rücken streiche; Denn es kan ihnen gar bald ein Schade daraus entstehen, dieweil ihr Rück-Grad noch gantz weich und schwach ist. Man lässet das Kalb insgemein gerne die gantze Zeit über, bis es abgesetzt oder verkaufft wird, bey der Kuhe liegen, damit es von derselben anfänglich wohl geleckt, und gesäubert werden, und wärmer bleiben, hernach aber desto eher und leichter nach seinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn dasselbe fünff oder sechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh gewesen, und genugsam von ihr gesäubert worden ist, hinweg, sperren es in einen besondern Stall ein, und machen ihm eine gute Stroh-Streu, die sie offtmahls erfrischen: Allemahl aber, so offt das Kalb zu saugen begehret, tragen sie es zur Kuh, und nehmen es, nach gestilltem Hunger, wieder weg in seinen besondern Stall. So offt man siehet, daß ein Kalb entweder nicht Lust zum Saugen hat, oder aber nicht saugen kan, (welches daraus zu schliessen, wenn es nur an das Euter riechet, aber nicht so kräfftig ist, daß es die Milch heraus ziehen mag) so muß man ihme die Zunge aufheben, und so sich weisse Wärtzlein darunter befinden, solche mit einer scharffen Beiß- oder Kneip-Zange abzwicken: alsdenn mit zerstossenem, und mit Saltz-Wasser und Eßig gemischtem Knoblauch den verletzten Ort waschen, und mit Honig bestreichen, auch damit Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren; widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürffte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müssen. So lang das Kalb noch an der Kuh sauget, wird es ein Saug- oder Sog-Kalb, wenn man es aber zur Zucht abgewöhnet, abgesetzt oder abgespänet, wird es ein Absetze-Kalb genennet. Was man nicht zur Zucht behalten, sondern verkauffen oder auch vor die Haushaltung schlachten will, pflegt man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonsten schier mehr an der Milch verthun, als manchesmahl die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünff Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworffen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwartze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkaufft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von alten Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß sie gerne Zahn-brüchig werden, das ist, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heissen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Wasser haben, und aufs allerlängste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeihen könnne, scheinet ein purer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber

Kraft, Karl Heinrich, Arzt, * 1. Juli 1812 in Berlin, † 1. Juli 1865 in Wien, Sohn des Arztes Johann Heinrich K. (* 1780, † 1854), studierte in Berlin, Heidelberg und Wien Medizin, wurde 1835 Assistent an der Klinik Rokitansky in Wien, 1838 Dozent der Pathologie, 1840 Primararzt der Abteilung für Geisteskranke im Allgemeinen Krankenhause, 1849 Professor der Psychiatrie und Direktor der Irrenanstalt in Wien. Er schrieb: „Die Lehre von den Krankheiten des Gemüthes und ihre Behandlung“ (Wien 1845, 2. Aufl. 1859); „Die Irrenanstalt der Gegenwart“ (das. 1863); „Die Irrenanstalt der Zukunft“ (das. 1865).

Kraft, Karl Wilhelm, Freiherr von, Feldzeugmeister, * 1. Nov. 1806 in Stuttgart, † 11. Nov. 1863 in Wien, Sohn des Generals Wilhelm Ludwig Friedrich Freiherrn von K. (* 1780, † 1841), trat 1824 in die württembergische Armee, ward 1826 Leutnant, 1830 Oberleutnant, 1833 Hauptmann, 1837 Major, 1841 Oberstleutnant, 1843 Oberst und Kommandeur des 4. Infanterieregiments, 1848 Generalmajor und Kommandeur der 4. Infanteriebrigade, 1849 Kommandeur der 1. Division, 1850 Generalleutnant, 1851 Kommandeur des 1. Armeekorps, 1852 Kommandeur des 2. Armeekorps, 1853 Generalinspekteur der württembergischen Armee, 1854 Kommandeur des 1. Armeekorps, 1857 Generaladjutant des Königs, 1858 Kriegsminister, 1859 Kommandeur des 1. Armeekorps, 1860 Generalinspekteur der württembergischen Armee, 1861 Feldzeugmeister und Kommandeur des 1. Armeekorps, 1862 Generalinspekteur der württembergischen Armee, 1863 Kommandeur des 1. Armeekorps. Er schrieb: „Die Feldzüge des Prinzen Eugen von Savoyen“ (Stuttg. 1847–58, 3 Bde.); „Feldzüge des Erzherzogs Karl“ (das. 1848–52, 3 Bde.); „Feldzüge des Feldmarschalls Grafen Radetzky“ (das. 1857, 3 Bde.); „Feldzüge des Feldmarschalls Fürsten Schwarzenberg“ (das. 1861, 2 Bde.).

Kraft, Nikolaus, Bildhauer, * 1460 in Nürnberg, † 1509 in Regensburg, lernte bei Veit Stoß, ging 1485 auf Wanderschaft, arbeitete 1487 in Ulm, 1488 in Frankfurt a. M., 1489 in Mainz, 1490 in Worms, 1491 in Speier, 1492 in Straßburg, 1493 in Basel, 1494 in Freiburg i. Br., 1495 in Konstanz, 1496 in Augsburg, 1497 in Landshut, 1498 in Passau, 1499 in Wien, 1500 in Prag, 1501 in Meißen, 1502 in Leipzig, 1503 in Halle, 1504 in Magdeburg, 1505 in Braunschweig, 1506 in Hildesheim, 1507 in Hannover, 1508 in Bremen, 1509 in Münster. Er starb auf der Rückreise in Regensburg. Seine Werke sind: die Kreuzigungsgruppe auf dem Kirchhof zu Landshut, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Passau, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Meißen, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Halle, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Magdeburg, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Braunschweig, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Hildesheim, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Hannover, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Bremen, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Münster, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Regensburg, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Nürnberg, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Augsburg, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Ulm, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Frankfurt a. M., die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Mainz, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Worms, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Speier, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Straßburg, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Basel, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Freiburg i. Br., die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Konstanz, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche zu Augsburg, die Kreuzigungsgruppe in der Kirche

Held als vom Kalbe bekommen. Eigentlich
ber kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder
nach der Setz-Zeit, und also nach Vollbringung
ines Jahres als ein recht Schmal-Thier paßi-
en, und zwar um so vielweniger, als die wenig-
ten Schmal-Thiere in folgender andern Brunfft
en Hirsch zulassen und brunfften, iedoch ge-
chiehet solches auch zum öfftern, wenn nemlich
ergleichen Schmal-Thiere als Kälber gute
Milch-Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit
m selbe nicht gekommen seyn; bey welcher
Bewandniß denn diese verkröpffen und klein
leiben weil sie leben. Siehe Thier.

Kalbe, siehe Ferse.

Kalben oder Kälbern, heißt bey denen Kü-
en so viel als Werffen, Gebähren, oder ein
junges bekommen. z. E. Man spricht: Die
heckigte Kuh hat gekalbet, an stat, daß man
agen solte: Die scheckigte Kuh hat ein Kalb be-
ommen.

Kalb-Fleisch, giebt eine gesunde, nahrhaffte
nd wohlschmeckende Speise, und wird, weil es
berdies nicht schwer zu verdauen ist, auch de-
en Krancken zu genieſſen erlaubet; es soll aber
as Kalb, wenn es geschlachtet wird, wenigstens
ierzehen Tage alt seyn, weil das Fleisch vor sol-
her Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und
chleimigt ist; hingegen ist das Fleisch von de
en Kälbern, so vier bis sechs Wochen oder noch
inger an der Mutter gesogen haben, und also
it nichts anders, als mit lauter Milch genäh-
et worden, desto besser. Es ist also ein ganz
esonderer Appetit, den bisweilen grosse Herren
ach ungebohrnen Kälbern haben, als welche in
er That nichts als ein schleimigtes Fleisch ha-
en und keinesweges gesund seyn können, zu ge-
chweigen daß dadurch zugleich mit der Vieh-
ucht verschwenderisch verfahren und die träch-
igen Kühe mit Unrath und Schaden, da sie zu
olcher Zeit mager sind, geschlachtet werden müs-
en, um das Kalb zu bekommen, welches, wenn
s vollends in der Kuh stirbt, wie gar leicht
eschehen kan, wenn die Kuh geschlachtet wird,
och schlechter ist und gar nicht genossen wer-
en kan. Das Kalb-Fleisch kan sonst auf man-
herley Art gesotten und gebraten zugerichtet,
erhackt und Klöse oder Knötlein daraus ge-
macht, oder auf verschiedene Manier in Paste-
en geschlagen werden. Zum Kochen nimmt
an gemeiniglich das Fleisch vom Hals, und
ie beyden vordern Viertel, wiewohl man auch
as Fleisch von den Keulen und die Brust da-
u gebrauchen kan; und bereitet solches fol-
ender Gestalt, wenn man es vorhero allezeit in
och-Stücken zerhacket, in reinem Wasser sau-
er gewaschen, in siedenden aber blanchiret und
ohl abgeputzet hat, als mit Capern und klei-
en Rosinen: So es nach dem Putzen ausge-
ühlet, läſſet man es über einem Kohl-Feuer mit
uter Fleisch-Brühe, einer Hand voll Capern
nd so viel kleiner Rosinen, auch etwas gerieb-
er Semmel fein dicke einkochen, gieſſet ein we-
ig Wein daran, und würtzet es mit Muscaten,
ngber und Citronen, leget auch ein Stücke
utter darein; wem es aber gefällig, kan die-
m eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-
lätter mit beyfügen, die erste aber wird bey

dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon
gethan. Wer es mit Carsiol zurichten will,
darff nur anstat der Capern und Rosinen die-
sen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und
man ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke
Brühe gebe. Oder man läſſet auch diesen da-
von, und machet das Fleisch nur mit Citronen,
indem man nicht nur Citronen-Schalen damit
kochen läſſet, sondern auch geschnittene Citro-
nen-Scheiben hinzu thut, nur muß in Acht ge-
nommen werden, daß kein Kern mit darzu kom-
me, der es bitter machet: oder man brauchet an
der Citronen Stelle eine saure Limonie; und
eben also verfähret man damit, wenn es mit an-
deren Sachen zubereitet werden soll, als da ist
mit Krebsen, Klöſſgen und Morgeln, ent-
weder also auf einer Schüssel angerichtet, oder
in eine Pastete geschlagen, mit Muscheln, Ma-
joran, Petersilien-Haber- und Zucker-Wur-
zeln, Selerie, Spargel, Spinat, Sauerampffer
und gefüllten Salat, mit gebräunten Rieben
und Stock-Schwämmen, wie Semel-Schnitt-
gen und Saffran, nur daß man in dem Gewürtze
nach der Beschaffenheit gedachter Umstände
ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter,
bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Wein
schmackhafft mache; wie im übrigen eine
Estouffade, ein Fricasse und dergleichen davon
zuzubereiten, ist bey der Beschreibung dieser
Wörter erwehnet worden. Die Kalbs-Brust
oder Schulter wird auf mancherley Art gefül-
let und gebraten: Man löset nemlich dieselbe
zwischen der Haut und den Rippen, daß sie in-
wendig hohl werde, siehet aber zu, daß das Loch,
wo man mit dem Messer hinein fähret, nicht all-
zu groß werde. Durch dieses füllet man die
nach eigenem Gefallen erwählte Fülle, machet
das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret
im übrigen wie mit einem andern Braten. Die
Füllen bereitet man unterschieden: Als man
thut in zerlassene Butter geriebene Semmel,
4 Eyer, ein wenig Rahm, etwas Saffran und
grün gehackte Petersilie, welches zusammen als
gerührte Eyer über dem Feuer abgerühret wer-
den muß; oder es wird die Semmel und der
Saffran weggelassen, und an deren Stelle klein
gehackter Kälber-Braten, ein wenig würfflicht
geschnittener Speck, kleine Rosinen, Citronen-
Schalen, Nierenstollen mit Muscaten gewür-
zet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke
klein gehackte Kalbs-Leber, nebst eingeweichter
Semmel, röstet sie in Butter, schläget 3 bis 4
Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Jngber,
Pfeffer und was klar geschnittenen Speck darzu,
bey welchen allen des Saltzes nicht zu vergessen;
oder man stösset 6 Dotter von harten Eyern
mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein
Stücke Butter zusammen in Mörsel, rühret
hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein
geschnittene Pistacien, nebst noch zweyen Eyern
und Muscaten-Blüthen daran, und zuckert das-
selbe. Dergleichen Zurichtung ebenfalls mit
der Keule geschiehet, wiewohl auch diese un-
gefüllt, mit, und (wenn das Hinter-Viertel
stark) ohne den Nieren-Braten, angeschla-
gen, oder in Eßig gebeitzt und mit Speck, oder
aber auf Englische Art frisch mit Sardellen ge-

ſpicket, gebraten wird. Den **Kalbs-Kopff**, wenn er reine und ſauber geputzt, und zurechte gemachet iſt, kan man mit einer Speck-Brühe, oder mit Fleiſch-Brühe und Muſcaten-Blüthen, oder mit ſaurer Fricaſſée und geröſteter Semmel, oder mit einer Majoran-Brühe zugerichtet, oder auch angeſchlagen im Backofen fein Goldgelbe backen. Die **Kalbs-Füſſe** werden entweder gleich dem Kalbs-Kopffe auf erwehnte Arten zugerichtet, und derſelbe damit garniret, oder auch alleine in heiſſem Schmaltz oder Butter gebacken, fricaßiret, in eine papierne Paſtete geſchlagen, mit Muſcaten oder andern Brühen zubereitet, farciret oder angeſchlagen, oder auch in Schmaltz oder Baum-Oel gebacken und mariniret; weil aber ſowohl Kopff als Füſſe vor allen andern Theilen eine fleißige Vorbereitung nöthig haben, ſo iſt dieſe hierbey wohl in Acht zu nehmen, und beſtehet dieſelbe darinnen, daß vornehmlich beydes in ſiedenden Waſſer nochmahlen abgeputzet, und die ſich dadurch ablöſende Haut auf das reineſte mit einem Meſſer abgeſchabet werde; hiernächſt wird gleicher Geſtalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere aufs beſte abgeputzet und ausgewaſchen, die Kienbacken, und aus ſelbigen alle Zähne bis auf den hintern Milch-Zahn, ausgebrochen, die Augen ausgeſtochen; die Füſſe aber, nachdem ſie auf gleiche Weiſe geputzet, muß man die Länge durch ausſchneiden, das Bein heraus nehmen, und alſo von jedem zwey Theile machen. Dieſe Beine läſſet man gemeiniglich mit dem Kopffe auskochen, und ſtellet ſelbige im Topffe um den Kopff aufrecht herum, weil ſich dieſer ſonſt gerne anleget, und dadurch einen heßlichen bittern Geſchmack bekommt. Das **Kalbs-Gekröſe**, ſo in dem Magen und Därmern beſtehet, kan ebenfalls auf mancherley Weiſe, mit Rahm oder mit einer Saffran- oder Majoran-Brühe zugerichtet, fricaßiret, oder auch gebacken werden. So laſſen ſich auch von ſelbigem, wie von kleinen Schweins- oder Schaafs-Därmen, Würſtgen machen, die trefflich gut ſind. Das **Kalbs-Geſchlinge**, darunter Hertz, Lunge, Leber und Miltz verſtanden wird, kan man entweder zuſammen in Stücklein geſchnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber abſonderlich dämpffen, oder mit einer Nelcken-Sardellen-Zwiebel- oder Schnittlauch-Brühe zurichten; man kan ſie auch entweder gantz an einem Spieſſe braten, oder, wenn ſie zuvor abgekocht, auf einem Reib-Eiſen gerieben oder gantz klein gehackt worden, mit klein würfflicht geſchnittenen Speck, kleinen Roſinen, gehackter grüner Peterſilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eyern in ein Netze ſchlagen, zuſammen binden, und in einer Pfanne oder Tiegel in Butter braten. Die Lunge kan auch beſonders klein geſchnitten oder gehackt mit grüner Peterſilie, oder ſauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eyern, Speck, Peterſilien, Zwiebeln und etwas Gewürtze gebacken, oder auch ein Lungen-Mus daraus gemachet werden. Das Blut weiß man ſonderlich in Italien auf folgende Art zuzurichten: Es wird nemlich ſolches in einem reinen Geſchirr aufgefangen, klein geſchnittener Speck darunter gemenget, und alsdenn in eine Form gethan, daß es darinnen wohl erkalte, ehe man es mit Waſſer ſiedet. Will man ein Fricaſſée daraus machen, ſo ſetzet man es in Stücken geſchnitten mit Waſſer und Saltz zum Feuer, thut nach dieſen Wein, Weinbeer-Safft, Wacholdig, Zwiebeln, Gewürtz, Citronen- oder Pomerantzen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter und andere gute Kräuter hinein, und richtet dieſes ordentlich an. Das gekochte Blut pflegen auch in Italien in Forme derer Becker-Brode zum Verkauff auszulegen.

Kalbs-Milch, beſtehet aus denen am Halſe wachſenden ſehr zarten Milch-Drüſen, die es auch **Kälber-Brösgen** genennet, und ein ſehr weiches und delicates Eſſen auf mancherley Art zubereitet wird. Sonderlich füllet man es entweder in einem Darm vom Kalbes, und ſetzet es mit dem Kälber-Gekröſe als eine Brösgen-Wurſt eben ſo zugerichtet. Oder ſie können mit einer guten Butter-Semmel- und Muſcaten-Brühe, bisweilen auch ſäuerlich zugerichtet beſonders gemacht werden.

Kalbs-Naſe, ſuche **Dorant**.

Kalch oder **Kalck**, iſt eine aus gewiſſen Steinen gebrannte weißlichte und trockene Materie, welche zum Mauren und Berappen der Häuſer gebrauchet wird. Ein wohl gebrannter Kalch ſoll um das dritte Theil leichter wägen, als die Steine gewogen haben, daraus er iſt gebrannt worden, auch wird ſeine Güte daran erkannt, wenn er, ſo daran geſchlagen wird, fein hell klinget, und wenn man Waſſer darauf gießet, alsbald anfänget zu dämpffen und zu ſieden. Die Steine, ſo man darzu nimmt, ſollen nicht mit Erden vermiſchet ſeyn, weil der Kalch ſonſt von unrein wird, auch nicht dürre, faul und abgelegen, ſondern aus friſchen, ſchaumigen und feuchten Stein-Brüchen. Die gemeinſten Steine hierzu ſind die weiſſen oder hellichten Kalch-Steine, ſo trocken ſind und leicht brechen. Zu Mauerwercken und zum Tünchen gehöret Kalch, der aus ſchweren, friſchen und aus dem Bruche erſt kommenden Steinen gebrannt, oder aus alten Mühl-Steinen gemacht iſt. Die Kieſel- oder Feld-Steine, ſo in Bächen und Waſſern gefunden werden, geben einen Kalch zu ſauberer Arbeit, der auch darum meiſtens zum Tünchen verbraucht wird. Der aus Schiefer-Steinen gebrannte Kalch, weil er ſchnell anziehet, und dauerhafftig iſt, auch ſowohl in Wetter als im Waſſer, muß aber bald er genetzet worden, verbrauchet werden, ſonſt verbrennet er und verzehret ſich, daß er hernach nicht mehr bekleibet noch angreifft. Aus ſchwammichten, löcherichten und mürben Steinen, weil ſie ſich am beſten brennen laſſen, wird ein Kalch gebrennet, welcher am beſten zum tünchen, berappen und zum werffen der Mauren dienet. Aus gemeinen Marmor-Steinen, dergleichen man in

Grafschafften Wied und Idstein, auch zu Durach in grosser Menge bricht, auch in selbigen Gegenden auf dem Felde findet, und welche theils schwärtzlich, theils grau, und zum theil gelfärbig sind, wird der schönste weisse Kalch gebrannt, welcher sowohl zum Mauren, als Tünchen vortrefflich gut ist. Aller aus diesen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch wird zum Unterscheid des Gypses auch Steinagleichen Streich-Kalch genennet, weil er nicht wie jener in der Nässe bald erhärtet, sondern sich wie ein Mus streichen lässet. Deussart im *Theatr. Archit.* hält auch den Kalch, der aus den Fluß- und See-Muscheln gebrannt wird, vor den besten. Goldmann aber hat gezeiget, daß er sich zwar zum Mauren, aber nicht zum Tünchen schicke, wenn er in freyer Lufft bleiben muß, indem er die Nässe nicht vertragen kan. Und eben das ist auch vom Gruben- oder gegrabenen Kalch, den man bisweilen findet, zu vermercken, wie auch von demjenigen Kalch, welcher aus einer weissen Erde gebrannt wird, die man wie Leim-Erde in viereckigten Stücken aussticht. Aus guten geloschenen Kalch und guten Sand wird hierauf der Mörtel durch Rühren, Stampfen und starcke Herumarbeitung gemachet, damit sich Sand und Kalch wohl mit einander verbinden. Je kleiner nun beydes, ie besser es verbunden, und ie weniger Löcher oder Pori an der zusammen und aufgetragenen Materie sich befinden, desto fester und dauerhaffter bindet der Mörtel die Mauer. Die Alten warten daran keine Mühe. Daher sind ihre Mauren so feste. Ja die Künstler, welche marmorirte Wände machen, thun in der That nichts anders, als daß sie ihre Masse auf das allersubtileste unermüdet ausarbeiten, und ihr dadurch ein dichtes und festes Wesen geben. Zum Brennen hat man entweder einen besondern Kalch-Ofen von bedeutender Höhe und Weite, ie höher er aber ist, ie besser wird er sich aushitzen. In diesen setzet man die Kalch-Steine fein dichte, wenn vorher die grossen in mittelmäßige Stücken zerschlagen sind, weil sie sonst den Ofen leicht zersprengen, und der Brand verdirbet. Man schlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn solche ausgebrannt sind, die Hitze desto besser durch die davon gewordene Lufft-Löcher hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufft-Löcher gemacht, und damit fast acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig ist, (wofern aber der Ofen gut, und die Steine recht, so braucht man zu einem guten ausgekochten und gebrannten Kalche 60 Stunden: und muß man sonderlich darauf sehen, damit man das Holtz spare; der Profit ist auch sonst nicht sonderlich bey der Kalch-Brennerey) sodenn werden demselben zum Auskühlen acht, zehen bis zwölff Tage Frist gelassen, und währender Zeit, daß ihn nicht die Lufft oder der einschlagende Regen von sich selbst löschen möge, mit Bretern bedecket. Nachdem er nun genugsam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von drey hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauch-Holtz, etliche zwantzig Clafftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegel-Oefen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nemlich die Bäncke und das Schloß mit Kalch-Steinen ausgesetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollends mit Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, schlichtet darinnen die Steine, damit sie nicht zusammen fallen und ungleich brennen, dichte, iedoch dergestalt auf einander, daß unten das behörige Feuer-Loch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und Feuer darunter geschürt, welches man sieben oder acht Tage lang in steter Flamme unterhält, bis die Steine so aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampff mehr gespüret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-Brenner aus dem Ofen oder der Brand-Grube führet, heisset man lebendigen oder ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleichsam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöschter Kalch. Das Löschen des Kalches geschiehet also: Die Steine werden in einem eigenen mit Bretern zusammen geschlagenen Kasten, mit darauf gegossenem Wasser, welches davon siedend wird, durch starcke und fleißige Leute mit eisernen Krücken unter einander gestossen und zerrühret, damit das Wasser allenthalben durchdringe, und mit dem Kalch wohl vermenget werde, hernach ziehet man das Vorsatz-Bret des Kastens, und läßt den flüßigen gelöschten Kalch in die dabey befindliche grosse Grube, welche, wenn des Kalches genug gelöschet, nur allein mit Bretern, oder mit Sande, oder aber mit Bretern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geschlagen, wohl überdecket, und also bis zu seinem baldigen Verbrauch (denn durch allzu langes Liegen verlieret er seine Kräffte) verwahret wird. Eine bessere Art den Kalch zu löschen, und acht bis neun Jahr und länger dauerhafft zu erhalten, ist, wenn man den eben ietzt aus dem Ofen kommenden Kalch auf einem saubern ebenen von starcker, schwerer Leim- oder Letten-Erden natürlich dichten, oder erst also mit Fleiß auf Tennen-Art zugerichteten und wohl geschlagenen Platz, drey Schuh hoch, iedoch in selbst beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander schichtet, denselben oben und an den Seiten herum mit gutem Feld- oder Wasser-Sand zwey bis drey Schuh dick beschlägt und beschüttet, folglich so viel Wasser und so lange darüber giesset, bis der Sand und der darunter liegende Kalch genug durchnetzet. Wo der Sand in währen-

dem Begiessen, wie öffters geschichet, Risse gewinnet, und sich spaltet, da muß man ihn mit andern schon im Vorrath liegenden Sand wieder zuwerffen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampff den Ausgang und der eindringenden Lufft verwehren; und solchergestalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsten, und behält also sein gantzes Vermögen und Krafft wohl beschlossen in sich selbst. Dieser so bereitete Kalch ist, wenn man ihn über kurtz oder lang anschneidet, so weich wie ein Käse, und zu Bekleidung der Wände zu erhabener Arbeit, auch insonderheit zum Grund auf die Wände, die bemahlet werden sollen, sehr gut: Denn er löset oder lediget sich nicht ab, und läst denen Farben ihren schönen, hohen und lebhafften Glantz fort und fort ungekräncket. Wenn der Kalch von sich selbst in der Lufft ablöscht, zerfällt er zu Staub, und taugt sodenn nicht zum Mauren. Ein Haus-Wirt hat einen besondern Vortheil im Bauen, wenn er auf seinem Grund und Boden gute Kalch-Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammlen, und in seinem Kalch-Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur besonders darzu berechtiget, sondern auch der Ofen selbst an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet seyn, damit dieselbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers-Brunst in keiner Gefahr stehen, sondern auch der stinckende ungesunde Dunst den Nachbarn nicht beschwerlich seyn möge. Sonst ist ein Kalch-Ofen, oder eine Kalch-Hütte und Brennerey, wenn sonderlich die Materie nahe bey der Hand in der Gegend, wo viel gebauet wird, und das Holtz nicht allzu rar, ein feines austrägliches, iedoch ausserwesentliches Pertinentz-Stück bey Land-Gütern, und überhaupt eines der nothigen Land-Nahrungs-Geschäffte, welche allerhand Nutzen in der Erde unmittelbar suchen, und gehöret nebst den Ziegel- und Salpeter-Hütten zu denen Brenn- und Sied-Wercken. Einige bedienen sich des Kalches zur Düngung in ihren Kraut- und Küchen-Gärten, wenn sie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man sie nöthig hat, bekommen können; allein es ist solcher weit mehr schädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs sehr vermehret, aber die Garten-Felder dabey übertreibet, daß sie ihre Kräffte auf einmahl verspenden, und hernach nichts mehr nütze sind, nach dem alten Sprichwort: **Wenn ein Grund mit Kalch gedünget worden, so werden nur alte Leute davon reich.** Wenn man aber den Kalch mit etwas Erde vermischet, so kan man ihn, sonderlich in unreinen Aeckern, wie auch gegen allerhand schädliches Ungeziefer, als einen Dünger brauchen; ja er diencket auch, die Corruption der Korner zu verhindern, welche der Brand verursachet. Davon siehe die **Leipziger Sammlungen** das zweyte Stück p. 97. Von ungelöschtem Kalch und süssem Quarck kan ein unglaublich fest zusammen haltender Leim verfasset werden; so pfleget man ihn auch bey Zubereitung eines und andern kalten Kalches zu gebrauchen, davon unter dem Worte Alter ferner nachzuschlagen. Es hat auch der Kalch in der Artzney seinen Nutzen, und wird von ein zu frischen und alten Wunden dienliches Wasser also bereitet: Nimm 4 Stücke ungelöschten Kalch, so stark als eines starcken Mannes Faust, lege solche in einen glasurten Topff, geuß zwey Maß reinen klares Wasser darüber, und decke wohl zu; nach zween Tagen rühre Wasser und Kalch mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder also drey Tage stehen, hernach gieß das klare Wasser ab, daß der Kalch sich nicht mit vermische, und ab in ein küpffernes Geschirr, thue eine welsche Nuß groß gestossenen Campher darzu, und giesse es etliche mahl in nur gedachtes küpffernen Gefässe wohl durch einander, bis es blau wird, da man es denn in ein wohl Glas abgiessen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalch-Brennen, wie auch **Kalch-Ofen** und **Kalch-Steine,** siehe **Kalch.**

Kaldaunen, Kuttel-Flecke, Wamme, heissen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebst der Wanst und Magen, so in verschiedene Stücke geschnitten worden. Es sind diese entweder warm und kalten Art, und daher schwer zu dauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichen Salbey-Brühe mit würfflicht geschnittenen und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichen Striemen eingeschneiden mit ein bissen Butter, Wein-Essig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einprägeln, bey dem Anrichten aber trucket man etwas Citronen-Safft darein.

Kali oder Glas-Schmeltz, ist ein sehr dichtes gerades Gewächse, einer Ellen hoch, und eines saltzigten Geschmacks. Es hat keine Blätter, aber runde Aeste und Zweige, aus lauter dicht an einander gefügten Gelencken bestehen, auf welche andere neue Aecke und grüne, zuweilen auch sehr rothe wachsen. Auf den Gipffeln, erscheinen kleine gelbe Blümlein mit kleinen Drätlein. Dieses Kraut wächset an dem Ufer des grossen Welt-Meeres oder Oceani, und des Mittländischen Meeres, und wird auch in unsern Gärten gefunden, und unter die Wundwächse gezehlet. Die Asche ist gut vor das wilde Fleisch in bösen Schäden, und braucht bey dem Glas-Schmeltzen die zerstossene Steine in den Fluß.

Kalmus, oder Calmus, siehe dieses Wort.

Kalte Küche, heisset ein Essen von frischen oder geräucherten, kalten und bereits abgekochten

en und gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten Speisen, die man ohne Zuthuung einer anderen Hülffe iedesmahl nach eigenem Gefallen gleich selbst anrichten und verehren kan; dergleichen sind alle geräucherte und marinirte Fische, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt Fleisch, geräucherte Würste, Mägen, und so ferner, Zweyback, Käse und Butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten Speise-Magazin ungemein gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tisch antrifft, daher am rathsamsten, daß man sich von einer guten Herberge bis zur anderen mit etwas kalter Küche versehe; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß iedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden sey, um sich derselben sonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können. Ja kalte Speisen, z. E. Geräuchertes, sind insonderheit bey der Arbeit und vielen Bewegung nebst etwas wenigen Warmen, denen gesunden Leuten gesund, und geben starcke Leibes-Kräffte. In denen Niedersächsischen Haushaltungen weiß man solches wohl zu brauchen, sonderlich da es gut sättiget, und nicht viel Mühe und Arbeit bey vielen Geschäfften in der Wirtschafft erfordert. Daher hat man allezeit eine gute kalte Schüssel parat, welche allezeit bey allen Mahlzeiten mit oder auch wohl alleine aufgesetzet wird. Manchen Obersächsischen weichlichen Magen aber will solches nicht gefallen, sondern da muß immer alles mehr Frantzösischer heraus kommen, ob es gleich eben vor die Wirtschafft sowohl als vor den Leib nicht gar zu dienlich ist, sich so zu gewöhnen.

Kalte Pisse, oder **kalte Seiche**, siehe **Harn-Mängel der Pferde**.

Kalte Schale, ist ein von Wein oder Milch, Bier, Breyhahn oder Cofent, mit Zucker, Zimmet und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heydelbeeren oder Brot vermengte Meerte, wodurch man sich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, siehe **Brand**.

Kalt-gäbrig, Kalt-gierig Bier, siehe **Bier** und **Gähren**, it. **Gahre, Gährung**.

Kameel-Hals, siehe **Narcisse**.

Kamillen, suche **Camillen**.

Kamm, ist ein von Buchsbaum oder einem andern festen und dichten Holtze, Elffenbein, Wallroß-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertigtes und mit spitzigen, weit oder eng bey einander stehenden Zacken versehenes Instrument, die Haare zu reinigen, und wenn sie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man grosse Kämme, denen Pferden Schweiff, Mähne und Schopff mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern Putzzeug reine und trocken gehalten, und alltäglich nach dem Putzen wieder an behörigen Ort gebracht und verwahrlich aufgehoben werden. Die Ballen oder Knoten vom Flachse abzurüffeln, oder abzustreiffen, hat man starcke eiserne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holtz, der Rüffelbaum genannt, fest gemachet sind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme sind von gedachten unterschieden, und diejenigen, so man zum Abstreiffen der Heidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beschreibung unter diesem Worte zu finden.

Kamm, ist der obere Theil eines Pferde-Halses, wo die Mähne eingewurtzelt ist. Das Fett, so von diesem Kamme herkommt, ist als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm, ist das rothe, fleischigte Theil, so einigen Feder- am gewöhnlichsten aber dem Hüner-Vieh oben auf dem Kopffe wächset, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Crone über sich stehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der Hahn hat einen ungleich grössern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern so genannten Beatillen oder Schleckereyen in süsse Pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen Kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit Wasser zum Feuer und kochet sie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaschene Butter nebst denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darein, und paßiret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man gute Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, Jngber und Citronen-Schelern ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man vier bis fünff Eyer-Dotter in ein Töpffgen, giesset ein paar Tropffen Wein-Eßig daran, und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, so giesset man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dotter, die man fleißig qvirlen muß, damit sie nicht zusammen laufe, und giesset alsdenn die gequirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln heraus, sprenget zerlassene Butter darüber her, drücket ein wenig Citronen-Safft daran, und lässet sie auftragen.

Kamm heisset auch bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stücke, so von dem Fleischer zwischen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren sitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor den Keltern von solchen Kämmen reinigen zu lassen, um dem Wein eine mehrere Lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein solcher Wein nicht von langer Dauer ist, das Abbeeren der Trauben auch bey einer starcken Weinlese sich nicht wohl practiciren läßt, also soll man hingegen auch die Trauben nicht lesen, wenn die Kämme selbst noch grün, und

voll Feuchtigkeit ſtecken, weil man ſolchergeſtalt ein ſchlechtes Getränckе bekommen, und die Güte der Trauben mit Fleiß verderben würde, ſondern man ſoll mit der Weinleſe ſo lange Anſtand nehmen, bis die Kämme gereiffet, das iſt, wenn dieſelben braun und welck zu werden beginnen, und die Beerlein gerne und willig von ſich ablaſſen.

Kamm, heiſſet endlich auch ein Zahn an einem Mühl oder anderen Rad, welcher in das Getriebe eingreifft. Siehe Kamm-Rad.

Kamm-Bürſte, iſt eine kleine oben an einem bequemen länglichten Kopff befeſtigte Bürſte, womit man die etwas engen Kämme auszubürſten, und von dem zwiſchen den Zähnen ſich angehangenen Unrath wieder zu reinigen pfleget.

Kamm-Futter, nennet man ein von Leder, Sammet, Etoff oder anderer Materie förmlich geſchnittenes, auch auf allerhand Art ausgeziertes Futteral, ſo aus verſchiedenen Fächern beſtehet, worinnen man allerley Arten von Kämmen, nemlich zum Kopff, Augenbraunen, Favoretten ꝛc. nebſt einer Bürſten und andern zum Ausputzen der Haare dienlichen Sachen aufzubehalten gewohnt iſt.

Kammer, heißt eigentlich ein Gemach ohne Ofen, welches in einem Gebäude oder der Erden angebracht iſt, und von demjenigen, worzu es gebraucht, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, ſeinen Beynahmen bekömmt, alſo wird zum Exempel dasjenige Gemach, darinnen man zu ſchlaffen pfleget, eine Schlaf-Kammer, und wo man das mit der Sichel abgebrachte Gras und andere grüne Futter vor das Vieh hinſchafft, eine Graſe-Kammer genennet. Man hat ferner bey Haushaltungen folgende Kammern, welche alle müſſen wohl verſchloſſen werden können: Nemlich die Speiſe-Kammer, die Mehl-Kammer, die Milch-Kammer, die Roll-Kammer, die Schirr-Kammer, die Holtz-Kammer, die Kohlen-Kammer; und beym Brau-Weſen die Gähr-Kammer, die Gefäſſe-Kammer, die Hopffen-Kammer und die Netz-Kammer, wovon unter ihren ſonderlichen Benennungen ein mehrers.

Kammer, iſt an einem Kummte inwendig gegen den Hals des Pferdes zu ein leerer Fleck, aus welchem ein Theil Füll-Haare, mit denen das Kummet ausgeſtopffet iſt, herausgezogen ſind, damit das Kummet, ſo vorhero an dieſem Orte das Pferd gedruckt hat, daſelbſt nicht aufliegen, und das Pferd nicht ferner beſchädigen könne.

Kammer, wird auch zuweilen bey der Jägeren der Abjagungs-Flügel genennet.

Kammer-Becken, Nacht-Becken, wird dasjenige zinnerne, ſilberne, oder irdene, einem ieden wohl bekannte Geſchirr genennet, welches gemeiniglich ſeinen Stand unter dem Bette, oder gleich nahe bey demſelben in einer Schlaf-Kammer zu haben pfleget. Man findet zuweilen einige, die mit zweyen Handhaben und einem freyen Deckel verſehen, und in gewiſſen Fällen ihren Nutzen haben.

Kamm-Rad, heiſſet beym Mühlen-Bau oder, an einer anderen Machine, ſo darin Rad und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an deſſen Rand oder äuſſerſten Umfang alle Zähne ſeitwerts ſtehen, oder die Zähne nicht mit denen Diametris oder Durchmeſſern des Rades in gleicher Linie, wie denen Stern- oder Stirn-Rädern, ſondern auf denſelben perpendicular ſtehen, und alſo mit ſolchen einen gleichen Winckel machen. Wenn die Mühle, ingleichen das Haupt-Rad angelaſſen wird, ſo greiffen die Zähne des Kamm-Rades in das Getrieb und machen, daß ſich ſelbiges umdrehen muß. Ein Kamm-Rad in einem Uhrwercke wird auch ein Cron-Rad genennet.

Kampff-Jagen, iſt eine an groſſen Höfen gewöhnliche Luſtbarkeit, da man entweder auf dem Schloß-Platz, oder in einem mit Mauren umfangenen oder verſchloſſenen Hof, oder in einem abſonderlich dazu angelegten Hetz-Garten, allerhand frembde oder einheimiſche wilde Thiere, (ſo zu dem Ende zum theil in Kaſten zugeführet werden) als Löwen, Bäre, wilde Schweine, Wölffe, Auer- und Büffel-Ochſen, Reh- und Hirſche mit einander kämpffen, und nach gehabter Luſt, entweder die wilden Thiere ein iedes wiederum in ſeinen Kaſten einſperren und in ſein Behältniß zu verwahren führen läſſet, oder aber ſolche durch der Herrſchaft Kammer- und Leib-Hunde hetzet, nachhends mit Fang-Eiſen oder Hirſchfängern erleget, oder mit Pürſch-Büchſen todt ſchieſſet, welches gemeiniglich von der Herrſchaft ſelbſten geſchiehet; da denn bey ſolchen Acten von der anweſenden Hof-Jägeren mit Wald- und Hifft-Hörnern tapffer darein geblaſen wird.

Kampher, ſiehe Campher.

Kanaſter, heiſſen die Körbe von Rietten geſchälten Spaniſchen Rohre, darein der Toback in Weſt-Indien gepacket, und nach Europa gebracht wird. Man findet gemeiniglich 5 bis 7 Rollen in einem ſolchen Korbe, wovon der Kanaſter-Toback ſeinen Nahmen hat, welchen Weſt-Indianiſchen Toback man insgemein vor den beſten hält. Er iſt aber ietzt offt ſehr verfälſcht und von dem unterſchieden.

Kaneel, ſuche Zimmet.

Kaninichen, ſiehe Caninichen.

Kanne, iſt ein von Zinn, Kupfer oder Silber verfertigtes, oder auch nur von hölzernen Dauben mit weiſſen abgeſchälten oder zinnernen Reiffen ſauber eingebundenes und mit einem Deckel und Hahnkel verſehenes Gefäſſe, ſo zum Getränke gebrauchet wird. Die küpffernen Kannen pflegen inwendig durchaus verzinnet

ie hölzernen Trinck-Kannen aber wohl ausepicht zu werden, da man denn insgemein as Pech mit Zimmet, Nelcken und andern utem Gewürtze versetzet. Worzu auch zu echnen die vor noch gantz kleine Kinder beonders zugerichtete Zutsch-Kannen, davon n seinem Ort nachzuschlagen. Die grossen ölternen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen gemeiniglich vornher mit Blech beschlagenen Schnautze, hinen mit einer runden Handhabe, und oben nit einem Deckel und Zuschiebling versehen nd, werden Schleiff-Kannen genennet, und nwendig gleichfalls ausgepicht. Man brauet sie das Getränckе mit aus den Kellern zu olen. Die Wasser-Kannen sind ohne Deel, und haben an einer verlängten Daube ur ein Loch zum Handgriff; die, welche man, ie Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige rte zu schaffen gebrauchet, werden Milchannen genennet.

Kanne, heisset auch ein gewisses Maaß in üßigen Dingen, welches zwey Nössel oder eidlein hält. Vier und funffzig Kannen isier-Maaß, oder drey und sechzig Kanen Schenck-Maaß machen in Leipzig einen imer. Ein Faß Bier hält in Sachsen sechs chock, das ist, drey hundert und sechzig annen, ein Viertel, drey Schock oder hunert und achtzig Kannen, eine Tonne neungig Kannen, und ein Dreylinq sechzig Kanen. Sechs Kannen Leipziger thun sieben annen Dreßdner-Maaß. In Nürnberg ält der Eimer nach dem Schenck-Maaß acht nd sechzig, aber nach dem Visier-Maaß ur vier und sechzig Kannen. Ein Ohm, elches ein Wein-Maaß, hat in der Pfaltz cht und vierzig: im Elsaß sechzig; im Würtenberger Land hundert und sechzig; in Franen hundert und acht und zwantzig, und in eipzig hundert und sechs und zwantzig Kanen. Eine Tonne Oel hält daselbst hundert annen.

Kannen-Kraut, Gänse-Kraut, Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiff, Katzen-Stort, Katzen-Zagel, Roß-Schwantz, Schafft-Heu, st ein bekanntes Kraut mit runden, holen, auhen und knotigten Stengeln, schmalen nd dünnen Blättern, und langen, zarten, chwartz-braunen und zaserichten Wurtzeln, elches gerne an feuchten und schattichten Orten, auf Feldern und Wiesen wächset, nd dahero in zweyerley Arten, nemlich in en Acker-Roß-Schwantz und Wasser-Roß-Schwantz, unterschieden wird. Jenen, der m meisten unter dem Roggen und Haber stet, brauchet man allerley Zinn-Geschirr ein und helle zu scheuren, diesen aber, der ntweder gantz bloß und ohne alle Blätter ächset, oder harte grasichte schmale Blätter at, brauchen die Drechsler, Vergülder, Messer-Schmiede, und andere Handwercksleute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt u machen. Manche Bauern, so nicht viel u dreschen, und nicht Spren zum Untermengen unter die Siebe haben, pflegen ihnen Sommers-Zeit von Feldern und Wiesen dieses Kraut einzutragen, solches schneiden sie mit unter die Siebe, und füttern den Winter über das Vieh damit. Ausser diesem ist der Katzen-Schwantz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äusserlichen Schäden, und Geschwüren der Lunge, Blase und Gedärme, sondern ist auch innerlich, absonderlich aber das davon abgezogene Wasser, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüsse nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu stopffen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erstgedachtes Wasser als ein gutes Heil-Mittel in allen Verfehrungen des Mundes und des Halses sehr gerühmet.

Kante, nennet man die äussere Seite eines Dinges; daher sagt man von einem Stücke Holtz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen, da es doch an den anderen Orten glatt beschlagen oder gesäget, daß es Baum-Kantig: Dargegen wenn es an allen Seiten glatt und nirgend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieses Vollkantig geheissen wird. In Nieder-Sachsen nennet man auch die Spitzen von Zwirn, Kanten.

Kapaun, siehe Capaun.

Kapern, suche Capern.

Kapern-Baum, siehe Capern-Baum.

Kapfenster, sind Fenster in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Korn-Bühne hinein fallen kan.

Kaphahn, siehe Capaun.

Kaphahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewisse Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müssen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürffen, weil sie Mann-Lehen sind.

Kappe, heisset man gemeiniglich denjenigen Uiberschlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufsätze auf den Kopff zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die letzten gefüttert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den oberen nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den gerissenen Strümpffen vornen über die Sohle, so aus Barchet oder Leinwand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke starcke wohlbefestigte Leder geheissen, vermittelst dessen die Handruthe und der Flegel zum Dreschen an einander dergestalt verknüpffet, daß der letzte an den ersten beweglich bleibe, davon siehe Dresch-Flegel.

Kappen, siehe Capaunen.

Kappen-Mundstück, suche Mundstück.

Kappes-Kraut, suche Cappes-Kraut.

Kaapp-Saamen, siehe Capp-Saamen.

Kapp-Zaum, Capuzon, Cavesson, ist ein Nasen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein

Nr. 1. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 2. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 3. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 4. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 5. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 6. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 7. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 8. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 9. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 10. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 11. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 12. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 13. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 14. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 15. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 16. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 17. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 18. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 19. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 20. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 21. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 22. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 23. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 24. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 25. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 26. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 27. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 28. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 29. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 30. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 31. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 32. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 33. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 34. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 35. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 36. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 37. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 38. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 39. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 40. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 41. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 42. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 43. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 44. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 45. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 46. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 47. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 48. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 49. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 50. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 51. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 52. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 53. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 54. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 55. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 56. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 57. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 58. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 59. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 60. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 61. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 62. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 63. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 64. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 65. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 66. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 67. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 68. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 69. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 70. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 71. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 72. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 73. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 74. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 75. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 76. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 77. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 78. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 79. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 80. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 81. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 82. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 83. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 84. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 85. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 86. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 87. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 88. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 89. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 90. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 91. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 92. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 93. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 94. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 95. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 96. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 97. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 98. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 99. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

Nr. 100. Gesetz, betreffend die Einführung der Gesetze über die Verbindlichkeit zur Leistung von Schadenersatz, vom 7. Juni 1871. S. 1.

ten der Geitz entstehet, dergleichen Mensch eisset alsdenn mit Recht ein karger Filtz.

Karpffe, Karpe, ist ein bekannter Fisch, der ch in süssen Wassern aufhält, einen breiten nd dicken Leib, schwärtzlichten Rücken, dun elgelbe Seiten, und einen weißgelben Bauch, rosse und dicht auf einander schliessende Schup en und fünff Floß-Federn hat. Er hat kei e Zunge, wie sonst insgemein geglaubet ird, sondern dasjenige, was man für seine unge und ein herrliches Bißlein hält, ist der arcke fleischige Gaumen: wie denn der Augen chein zeiget, daß diese vermeinte Zunge allein m obern Theile des Mundes anhängig, und it dem untern Theil gantz nicht verbunden, uch keines weges von dem Gaumen, wie ine Zunge seyn soll, frey und abgelöset zu ehen ist. Die Zähne hat er im Rachen, nd im Kopffe am Rück-Grade einen drey ckigten Stein, welcher im Munde gehalten, en Sod vertreiben, und das Bauch-Grim nen verhüten, insonderheit aber ein fürtrefli hes Mittel wider die fallende Sucht seyn, und o nachdrücklich helffen solle, daß diese Kranck eit nicht mehr wiederkommen würde; wie ohl andere diese Krafft allein denen zwey arten Mond-förmigen nicht weit von den ugen liegenden Steinen und Beinlein zu chreiben. Die Karpffen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Strom-Karpffen, in See-Kar offen, und in Teich-Karpffen. Von wel hen allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die esündesten und schmackhafftesten sind, nächst iesen aber die Teich-Karpffen, wenn sie nem ich in solchen Teichen stehen, die von kla en frischen Bächlein, oder von den Armen us fliessenden Wassern ihren Zugang haben. Karpffen in stehenden Seen aber sind mehren heils eines faulen moderigten und morasti en Geschmacks, und dannenhero von denen uten auszuschlieffen, woferne die Seen nicht esaltzen sind. Hingegen werden die Kar fen von mittelmäßiger Grösse, etwa von wey bis vier Pfunden vor die besten gehal en, zumahlen wenn sie recht zugerichtet, warm gegessen, mit andern Speisen nicht berladen, und ein paar Gläsgen Wein darauf gesetzet werden. Krancken Leuten, nsonderheit aber denen, so zum Stein oder Colica geneigt sind, pflegt man den Genuß er Karpen zu untersagen. Die Spiegel Karpffen, sind eine besondere Art von Kar offen, obschon verschiedene Autores behaup en wollen, daß die gemeinen Karpfen, wenn sie über vier oder fünff Jahr alt, zu Spiegel-Karpfen würden. Denn zu geschwei en, daß auch Saamen und Säßlinge von enen Spiegel-Karpfen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeu ung derer Spiegel-Karpfen, sehr berühmt ist, o zeiget der Augenschein, daß die Schuppen an enenselben nicht allein weit gröffer und Gold arbigter sind, sondern auch, daß von dem Kopff is zum Schwantz beyderseits nur zwey Reihen solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über gantz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und so nackigt als eine Schleye sind. Sie haben ein fetters und delicateres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ermangelung desjenigen schuppichten Pantzers, womit die gemeinen Karpfen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funffzig, sechzig ja hundert Jahr erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die so genannten Streich-Teiche ausgesetzet werden, heissen Streich- oder Laich-Karpffen, und sollen dieselbe von guter Gattung, vollkommen von Schuppen und Flossen, unbeschädigt und unzerstossen, auch nicht gar zu fett, sondern fein proportionirlich, dick und großbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchstens fünff Jahr nicht alt seyn; denn wenn sie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhafften Teich kommen, so streichen sie nicht gern. Dergleichen Karpfen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischet hat, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzu grossen Hälter oder Einsetz-Teichlein, damit sie fein beysammen seyn, und sich nicht sonderlich ergehen, oder allzusehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Wasser genug haben kan, erhalten. Wenn sie also den Winter über im Gedrangen gehalten werden, und man setzet sie im Frühling wiederum ins frische Wasser aus, so werden sie auch um so viel desto eher streichen. Es geschiehet aber solches Aussetzen der Streich oder Laich-Karpffen gar langsam im Frühling nach Ostern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Aepffel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor gekommen ist, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen konnen. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Grösse des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zweyen Rögner beygesellet werden; man soll sich auch nach etlicher Meinung, fremder Streich-Karpfen befleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, weil sie besser auf anderem Boden, als die einheimischen auf ihrem streichen sollen. Auf daß aber die Fische wohl streichen, so nehmen etliche Lorbeeren, Ingwer, Pfeffer und Saltz gar klein gestossen wie Mehl, und bestreichen damit die Fische unter den Floß-Federn, um das Lufft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpfen vor dem Aussetzen für: erstlich sieben sie ein wenig Asche gar klein, mengen dieselbe unter Saltz, und reiben damit ihre Streich-Karpfen an den Bäuchen und Näbeln. Darnach thun sie in einem Zuber mit Wasser

guten

guten kleinen Schaaf-Mist, damit das Wasser gar herbe wird, reiben mit dem Mist die Streich-Karpfen an den Bäuchen, setzen sie in den Zuber, und führen sie darinnen hinaus zu dem Streich-Teiche. In solchem machen sie vornen an dem Ufer, da am meisten Gras stehet, eine enge Stallung von vier kleinen Horden, schütten den Zuber mit dem Wasser und Streich-Karpen darein aus, und nehmen endlich die Horden hinweg, nachdem die Fische eine gute Weile darinnen gestanden, und lassen sie solchergestalt dem frischen Wasser nachgehen. Wenn nun diese Karpfen den ersten Sommer gestrichen haben, wird derselbe, Saame Brut oder Strich genannt. Wenn dieser Strich zwey Sommer und einen Winter gestanden hat, und selbiger auf den andern Herbst gefischet wird, so ist es nicht mehr Strich, sondern wird zweyjähriger Saamen oder Satz genennet, welcher folgendes Jahr im Ende des Aprils oder zu Anfang des May, im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleichsam ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnet, ausgesetzet wird. Hat dieser ausgesetzte zweyjährige Saamen wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt, so wird er auf dem Herbst gefischt, und ist alsdenn dreyjähriger Satz oder Saame, welcher hiernächst in die zum Gewächs bestimmte Teiche ausgesetzt wird, damit er darinnen einen oder zwey Sommer stehen und wachsen, und rechte Karpfen daraus werden, welche: Zeit nach die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmerige, die andern aber, so zwey Sommer darinnen gewesen, zweysömmerige genennet werden. Es hat aber ein Haus-Vater, wenn er seinen Erstreck-Teich (oder Streck-Teich) im Herbste fischet, ehe er den zweyjährigen Saamen in die rechten Karpfen-Teiche austheilet, sogleich einen Ausschuß zu machen, und die grössesten Sätzlinge auf einen Sommer, das ist, auf ein Jahr; die von mittelmäßiger Grösse auf zwey Jahr, und die kleinesten auf drey Jahr zu versetzen: Denn wenn man obbemeldete drey Gattungen Sätzlinge in einen Teich auf drey Sommer zusammen thut, so geschiehet es leichtlich, daß die gröstен streichen, (welche Brut man Bastarre nennet) wordurch man die Karpfen verderbet, daß sie nichts oder gar wenig zunehmen werden, so wohl auch, wenn man die grössesten Satz-Karpfen, welche nur einen Sommer zu ihrem Wachsthum und völligen Grösse zu gelangen erfordern, mit denen kleinen auf drey Sommer aussetzet, ist solches ein grosser Schaden, weil der Gewinn, den man von denen grossen Karpfen in einem Jahr hätte, erst in drey Jahren davon zu nehmen ist. In der grossen Sommer-Hitze, welche gemeiniglich in dem Monat Julio einfället, soll man die Karpfen, wenn man Gelegenheit darzu hat, öffters mit frischem Wasser erfrischen; bey hartem Winter-Frost aber, da sie leichtlich unter dem Eise ersticken, Löcher darein hauen, oder wie die Fischer reden, Wuhnen machen, damit die Karpfen Lufft bekommen mögen. Sonst ist unnöthig die Karpfen in einem Teiche zu speisen, denn es aber gemeiniglich mehr dabey auf als es Nutzen bringt, sie gewöhnen sich an die ihnen gegebene Schleckerey, und nehmen hernach die natürliche Weide nicht mehr an, davon sie im Wachsen mehr gehindert als befördert werden; ausgenommen denn, daß es mit feistem Koth, anderen Erdreich oder kurtzen Mist geschehe; soll man sie auch mit dem Brot nicht gewehnen, weil sie hernach mehr abnehmen, wenn sie solches nicht beständig haben können. In denen Fisch-Hältern aber ist es allerdings eine Nothwendigkeit sie zu speisen, und giebt man ihnen dann insgemein geschroten Maltz, Träber und dergleichen: Etliche thun solches in ein Faß, das mit vielen Löchern durchbohret, davon das Wasser trübe gemachet wird, und die Fische also ihre Nahrung haben: Oder pflegt ihnen auch wohl aus Leimen, Klay, Schaafs-Mist geknetete und gebackene Brod zu Zeiten vorzuwerffen. Die Güte und Karpfens wird daran erkennet, wenn er hart und gelb am Bauche, einen kurtzen kaulichten Kopff hat, und fein schön den Leib ist. Die gemeinste Art die Karpfen zuzurichten ist, daß sie gerissen, das ist, einem grossen und scharffen Küchen-Messer von einander gespaltet, in Stücken zerhauen, das Eingeweide heraus genommen, (Gebündel oder Gebütte rein gemacht, die Galle nebst der Blase davon abgesondert) hierauf ein wenig scharffer Eßig darüber gossen, und nachdem sie eine Weile gelegen, die Stücken also ungeschurt in Wasser, worein man vorhero ein gute Hande voll Saltz geworffen, wenn es in voller Sude ist, dergestalt, daß die Schaalen von einander kommen, eingeleget und gesotten, hernach vom Feuer genommen, mit kaltem Wasser abgesprützet und mit Papier bedeckt werden, so bleiben sie blau. Wenn man sie nach Lachs-Art gesotten haben will, so werden sie gerissen, ausgewaschen und mit Eßig begossen, wie die vorhergehenden; sodenn gießet man in einen Fisch-Kessel Wasser einen Theil, Eßig einen Theil, saltzet dieses, doch nicht gar zu starck, als wenn man einen Karpfen blau sieden, schneidet Zwiebel-Schalen, Citronen darein, leget Lorbeer-Blätter, Marien und etwas gantze Würtze darzu, setzet dieses zusammen aufs Feuer. Wenn nun kochet, so thut man den Karpfen ein, stecket aber vorhero durch ein jeden ein höltzernes Spießgen, lässet ihn doch nicht so jählings, als sonst einen Karpfen wirfft ein bisgen Butter, etwan einer Nuß groß hinein, und giebt acht, daß nicht überstedet, doch darff man ihn nicht so sehr einsieden lassen, als den blau gesotten. Hierauf setzet man den Kessel von Feuer und mag der Karpfen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich mit einer Serviette einschlagen hin, dann

Gesetz über Änderungen im Aufbau der Reichsregierung. Vom 30. Januar 1934. 75

Gesetz über Änderungen im Aufbau der Reichsregierung. Vom 30. Januar 1934.

Die Reichsregierung hat das folgende Gesetz beschlossen, das hiermit verkündet wird:

§ 1. Die Hoheitsrechte der Länder werden vorbehaltlich der Bestimmungen des § 2 auf das Reich übertragen.

§ 2. Die Reichsregierung kann neue Verfassungen der Länder beschließen.

§ 3. Die Reichsregierung kann neue Reichsverfassungen vorlegen.

§ 4. Die Reichsregierung ist befugt, Gesetze, die von der Verfassung abweichen, zu beschließen, soweit dies zur Durchführung der Gesetze über Änderungen im Aufbau der Reichsregierung erforderlich ist.

§ 5. Die Reichsregierung kann Gesetze beschließen, die von den Verträgen abweichen, die das Reich mit anderen Staaten abgeschlossen hat.

§ 6. Die Gesetze der Reichsregierung werden vom Reichskanzler ausgefertigt und verkündet.

§ 7. Dieses Gesetz tritt mit dem Tage seiner Verkündung in Kraft.

Berlin, den 30. Januar 1934.

Der Reichskanzler
Adolf Hitler

Der Reichsminister des Innern
Frick

Der Reichsminister der Finanzen
Graf Schwerin von Krosigk

Der Reichsminister für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung
Rust

Der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft
Darré

Der Reichsminister für Wirtschaft
Schmitt

Der Reichsminister für Arbeit
Seldte

Der Reichsminister für Luftfahrt
Göring

Der Reichsminister für Verkehr
Eltz von Rübenach

Der Reichsminister für Post
Paul Freiherr von Eltz

Der Reichsminister für Volksaufklärung und Propaganda
Dr. Goebbels

Der Reichsminister für Kirchenangelegenheiten
Kerrl

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Hess

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Dr. Lammers

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Dr. Frank

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Rosenberg

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Dr. Ley

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Reichsführer SS Himmler

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Generalfeldmarschall von Blomberg

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Generaloberst Freiherr von Fritsch

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Generaladmiral Dr. h. c. Raeder

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Generalleutnant Litzmann

Der Reichsminister ohne Geschäftsbereich
Generalleutnant Ritter von Epp

Kaufmann, welcher Handelsgeschäfte betreibt, ist verpflichtet, seine Firma und den Ort seiner Niederlassung bei dem Gericht, in dessen Bezirk sich der Ort befindet, zur Eintragung in das Handelsregister anzumelden. Ist ein Kaufmann bereits eingetragen, so hat er jede Änderung seiner Firma oder des Ortes seiner Niederlassung zur Eintragung anzumelden. Die Eintragung ist nur deklaratorisch, nicht konstitutiv. Sie ist nicht Voraussetzung für die Kaufmannseigenschaft, sondern nur für die Rechtswirkungen, die das Gesetz an die Eintragung knüpft. Ein Kaufmann, der seine Eintragung unterlassen hat, kann sich gegenüber Dritten nicht auf seine Nichteintragung berufen, wenn diese die Eintragung kannten

ch dergestalt nur in die nächstfolgenden Tei-
e. Ordentlicher Weise soll ein Haus-Vater
ne Karpffen-Teiche, wenn sie vier oder fünf
ahl gefischet worden, ein Jahr feyren lassen,
mit sie nicht allzu sehr abgeödet werden mö-
n. Wären sie aber allzu sehr in Abnahm ge-
then und geschwächet worden, so muß er sie
ch wohl das anders und dritte Jahr ruhen und
ne Fische lassen. Unterdessen soll man sie diese
it über auf folgende Art zubereiten: Das er-
Jahr reisse man den Boden und Rasen fein
chte und gemach um, bedünge ihn, und säe
eide-Korn, Hirsen oder Wicken darein; das
dere Jahr kan man ihn besser nutzen, und Rog-
n oder Weitzen darinnen bauen; im dritten
ahr mag man wiederum den Anbau verän-
rn: und auf solche Weise kan man einen gantz
rdorbenen Teich wiederum in guten Stand
ingen, und zum gewöhnlichen ergiebigen Nu-
n tüchtig machen. Vor einen grossen Vor-
eil vor die ausgemergelte und öde Teiche wird
halten, wenn man sie nach abgeschnittenem
etraide, entweder mit Rüb-Saamen, oder
er mit Mag- oder Mohn-Saamen besäet, und
les bey einander, oder doch zum wenigsten ei-
en guten Theil davon, darinnen stehen, unter-
ssen aber den Teich wiederum anlauffen und
setzen läst. Diejenigen Teiche aber, welche
rch die Moräste, Sümpffe und Qvellen zum
ckern und Anbauen des Getraides untauglich
machet werden, kan man dennoch, nach ge-
öhnlich eingenommenen Nutzen, ein Jahr lie-
en und also durch die Gefröste des Winters,
nd den Sonnenschein im Sommer, wiederum
ihren jungen Kräfften bringen. Im übri-
en werden die Karpffen-Teich auch ausge-
det, wenn sich am Gebäu derselben ein Fehler
eignet, oder wenn Wasser-Mangel sich ein-
ndet; doch bey dieser Beschaffenheit ist der
Sache bald wieder geholffen, wenn man nem-
ch den Damm und Einlaß ausbessern, das
Wasser aber wiederum von neuem genugsam
inein leiten und führen lässet.

Karre, heisset ein Wagen, dessen Gestelle ent-
eder auf einem Rade ruhet, wie der Schieb-
Karre, oder auf zweyen Rädern, dergleichen
ie einspännige Wägen.

Karren-Büchse, ist ein Feuer-Gewehr, so
uf einem Karren, welches der Schieß-Karren
enennet wird, festgemacht ist, die wilden Gän-
e, welche sonst, als schlaue, arglistige Vögel,
icht wohl zu schiessen sind, damit zu hinter-
chleichen, und zu fällen. Der Karren hat zwey
Räder, hinten an demselben ist eine starcke eiser-
e Gabel, die man mit einem Gewerbe, hin und
ieder, hoch und nieder wenden kan; in dieser
Gabel lieget ein Doppel-Hacken oder grosses
Metallenes Rohr mit einem Feuer- oder Büch-
en-Schloß, und rechten Schafft wie ein Ziel-
Rohr mit einem bequemen Anschlag und Abse-
en, das wird mit einem eisernen Durchzug an
ie Gabel fest gemacht, daß es nicht wancken
der stossen kan; vornen am Wagen sitzt der
Weydenmann, der das Pferd leucken, und zu-
leich, wo er von wilden Gänsen etwas in den
Feldern verspüret, es von ferne sehen kan; er
muß aber nicht gerade auf sie zufahren, sondern
einen weiten Umschweiff, als wolte er neben
weg und vor sie vorbey, für sich nehmen. Wenn
er nun vermeinet, seitwärts nahe genug zu seyn,
hält er mit dem Karrn still, richtet seine Büchse,
nimmt das Absehen, und schießt ie schneller ie
besser, weil sie auf vier oder fünfhundert Schritt
selten einen lassen zu sich nahen; das Rohr
wird mit grossen Schroten-Hagel oder grossen
Lauff-Kugeln geladen. Etliche machen sich von
Blech Ladungen, Patronen und Cartätschen,
füllen sie mit grossen Schröten, so können sie ih-
re Ladungen desto geschwinder vollbringen; auf
diese Weise wird man offt vier, fünff oder sechs
wilde Gänse auf einen Schuß bekommen. Diese
Karren-Büchsen werden auf grossen Teichen
und Seen, auch in grossen, weiten ebenen Fel-
dern gebraucht.

Kartätsche, ist eine lange viereckigte Bürste,
von Sau-Borsten gemacht, welche man zum
Putzen der Pferde gebraucht, indem sie den
Staub sehr wohl aus denen subtilen Haaren
nimmt. Unter währendem Putzen, pflegt man
sie etliche mahl über den Striegel abzuziehen,
und also den Staub, der in die Striegel fällt,
heraus zu bringen.

Karten-Distel, oder Weber-Karte, auch
Weber-Distel genannt, ist eine Art Disteln,
so mehrentheils wild wächset, iedoch auch an
vielen Orten, um der Tuchmacher und Hüter
willen, welche derselben bey ihren Handwercken
zum Kartätschen und Abputzen benöthiget sind,
aus dem Saamen gezeuget wird. Sie bekommt
etliche hohe starcke stachlichte Stengel, an wel-
chen lange breite und gleichfalls stachlichte
Blätter, und zwar iederzeit zwey gegen einan-
der über stehen, und eine Holung machen, wor-
innen sich vom Regen und Thau das Wasser
sammlet, daß auch bey trockenem Wetter, die
durstigen Feld-Vögel dahin kommen, und ihren
Durst zu löschen suchen. Oben auf den Gi-
pfeln der Stengel, wachsen rauhe, längliche, mit
scharffen Stacheln versehene Köpffe, die man
insgemein Karten nennet, und zwischen denen-
selben im Sommer weisse und rothe Blümlein,
welche den Unterschied zwischen den zahmen, so
die weissen, und wilden Karten-Disteln, so die
rothen Blümlein haben, machen, wiewohl auch
die zahmen daran, daß ihre Stacheln und Dör-
ner abwerts stehen, auch viel härter, als die wil-
den sind, leichtlich erkennet werden. Die zah-
men Karten-Disteln wollen ein mehr trockenes
als feuchtes Erdreich haben, weil sie im nassen
Grunde weich und lind, folglich zum Gebrauch,
darzu sie hart und rauh seyn müssen, undienlich
werden. Man säet sie im Anfang des Früh-
lings in eine umgegrabene und gedüngte Erde,
welche den vorher gegangenen Herbst dazu vor-
bereitet worden; der beste Saame ist, welcher
oben im Gipffel der Karte wächset, weil er die
beste Nahrung an sich ziehet, also auch desto bes-
ser gedeyen kan. Man muß fleißig darzwischen
jäten, und weder Gras noch Unkraut Platz las-
sen. Die unnöthigen Beyschösse, welche den

Haupt-

Bibel (Heilige Schrift, Heiliges Buch, Buch der Bücher, Buch der Bücher, Buch der Bücher

n ihnen kleben bleibe, und weil sie gemeiniglich gern damit auf die Böden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein rosses Unglück dadurch entstehen könne: Dahero soll man die Ofen-Löcher wohl verwahren, damit sie nicht ihre Nester und Schlaff-Stätte darinnen machen mögen. Auf dem Lande ist as beschwerlichste mit ihnen, daß sie nicht gerne n Hause bleiben wollen, sondern hin- und ieder herum streichen, und mehr auf den Aekern und Feldern, als in ihres Herrn Behausung liegen, zumahlen, wenn sie rammlen, welches im Früh-Jahr geschiehet, darwider das beste ist, daß man sie verschneiden lasse; oder ihnen ie Ohren verstutze, weil sie nicht leiden können, aß ihnen das Wasser oder die Regen-Tropffen n die Ohren fallen, und also lieber daheime leiben. Wenn man denen Katzen Baldrian der Katzen-Kraut vorwirfft, so machen sie alerhand lächerliche, poßirliche Sprünge und ositituren. Von denen Katzen hat man folende Curiosa angemercket: Wenn ein Kater (so wird das Männlein genennet) umgebracht ird, so verwirfft die Katze, welche von ihm ächtig ist. Wenn einer Katze bey Nacht-Zeit as Haar auf dem Rücken widersinns gestrichen ird, so läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funen davon ausführen. Die Augen der Katzen erden nach dem Mouds-Brüchen bald grosser ald kleiner. Ihre Aug-Aepffel ahmen dem auff der Sonnen beym Tage nach: Denn vor ags in der Morgen-Demmerung erstrecken sie ch weit, um den Mittag ziehen sie sich in einen reis, und am Abend werden sie stumpff; in der acht wird das mitlere Theil erleuchtet, also, aß ihre Augen zu solcher Zeit so feurig glantzen, ls ob sie brenneten, und wollen einige, daß sie ey der Nacht so gut sehen sollen, als wie bey age. Wenn man sie in einen Sack steckt, und eit vom Hause wegträgt, so kommen sie wieer; wenn man aber auszlehet und sie in das eue Haus rücklings oder hinter sich gekehrt räget, so bleiben sie. Wenn eine Katze auf einem Wagen ist, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, sollen dieselben sehr müde werden, uch so gar soll es ein Pferd mercken und matt erden, dessen Reiter ein mit Katzen-Fellen gettertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Katen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn e aber in einem Hause geworffen, oder noch anz jung hinein gebracht und zu den Hunden on Jugend auf gewöhnet worden, thun sie bess gut. Die Katzen-Bisse heilet man, wenn Berg in Wein geweicht darüber geleget wird. Die wilden Katzen sind grösser als die heimichen, grau und schwartz-streifflgt, oder auch mit schwartzen Flecken gezeichnet, haben einen ickhärigen, zottigen mit schwartzen Ringen gerten Schwantz, dessen äusserster Theil oder pitze gantz schwartz, und über den obern Theil es Halses und den Rücken gehet ein Strich on gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisset ein Baumeutter. Ihre Wohnung ist meistentheils in grossen dicken Wäldern und Gebräuchern, wo das Geflügel pfleget zu nisten, halten sich auch gerne bey grossen Seen, Teichen und Flussen auf, wo es viel Gerohricht giebt, nicht allein die Nester der Enten, Täucher, Rohr-Hünlein und Sperlinge daselbst zu berauben, sondern auch, wenn bisweilen die Teiche zu bald abgelassen werden, und sich etliche Fische in dem Gerohricht verschlagen, dieselbigen heraus zu langen, weil sie solche nicht weniger, als die heimischen Katzen gerne essen. Dem Geflügel zu Holtz und Felde, sowohl alt als jung, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit besonderer Behendigkeit Hasen, Caninichen, Hamster, Maulwürffe und Feld-Mäuse hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leise, sehen scharff, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf dem Ast nieder, und liegen so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, und darauf wie ein Pfeil herunter springen; wenn sie von Hunden angepacket werden, wehren sie sich ungemein scharff. Sie nisten in hohlen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. Ihre Brunfft geschichet im Januario des Nachts mit grausamen Geschrey und Gemurmel von vielerley Stimmen, es beissen und kratzen sich auch zu solcher Zeit viele Kater lahm und zu schanden. Die Katze träget ebenfalls neun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und bringet ihre Jungen blind. Wenn diese zwey Jahr alt werden, so bekommen sie ihre vollkommene Grösse, und werden im Herbste sehr fett. Zu Zeiten pflegen auch die zahmen Katzen, wenn sie nach Mäusen, Vogel-Nestern und jungen Hasen in die um die Dörffer gelegene Felder und Büsche sich gewöhnen, wild zu werden, also, daß ihnen solche Nahrung besser schmecket, als die Haus-Mäuse, zumahl wenn der Haus-Vater ihnen nichts zu fressen giebet, sie Noth leiden lässet, und wenn sie näschen, öffters schläget, oder ihnen sonst von dem Haus-Hund allerhand Leid und Verdruß angethan wird, da sie denn ausreissen, sich an die wilde Lebens-Art gewöhnen, und durch die Länge der Zeit eine rechte wilde Natur an sich nehmen: daherd auch durch deren Vermischung öffters schwartze oder röthlich-graue wilde Katzen gefunden werden. Wenn man ihre Löcher in hohlen Bäumen und in der Erde ausspüren kan, so leget man vor das Loch ein Schlag-Eisen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbsten fangen; oder man umstellt das Loch mit Hasen-Netzen, und räuchert die Katzen heraus; sie werden auch mit dem Wachtel- oder Hasen-Pfifflein gelocket und geschossen, oder auch in Schlag-Bäumen oder Drat-Schleiffen gefangen. Der Balg wird denen dicken Wassersüchtigen und Corpulenten und geschwollenen Leuten zu Brust-Lätzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit den Haaren auf bisser Haut tragen müssen, den Kopff unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abziehen, und die schwachen Magen stärcken, denen mägern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieder-Schmertzen; in einer Nuß-Schale auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Katzen-Auge, ist ein halb durchsichtiger

Maler Wyatt, Maler Leutze, die Bildhauer Powers und Crawford, die Architekten Renwick und Upjohn, die Maler Church und Cole, Bildhauer Ward, Maler Huntington, Bildhauer Hosmer, Maler Eastman Johnson, Bildhauer Story, Maler Bierstadt, Bildhauer Rogers, Maler Gifford, Bildhauer Brown, Maler Hicks, Bildhauer Ives, Maler Kensett, Bildhauer Hart, Maler Durand, Bildhauer Clevenger, Maler Inman, Bildhauer Greenough, Maler Allston, Bildhauer Dexter, Maler Morse, Bildhauer Hiram Powers, Maler Vanderlyn, Bildhauer Frazee, Maler Trumbull, Bildhauer Ball, Maler Sully, Bildhauer Crawford, Maler Leslie, Bildhauer Ward, Maler Newton, Bildhauer Rogers, Maler Harding, Bildhauer Brown, Maler Mount, Bildhauer Ives, Maler Cranch, Bildhauer Hart, Maler Page, Bildhauer Clevenger, Maler Ingham, Bildhauer Greenough, Maler Doughty, Bildhauer Dexter, Maler Cole, Bildhauer Hiram Powers, Maler Thomas Doughty, Bildhauer Frazee, Maler Thomas Cole, Bildhauer Ball, Maler Thomas Sully, Bildhauer Crawford, Maler Charles Leslie, Bildhauer Ward, Maler Gilbert Newton, Bildhauer Rogers, Maler George Harding, Bildhauer Brown, Maler William Mount, Bildhauer Ives, Maler Asher Durand, Bildhauer Hart, Maler Thomas Page, Bildhauer Clevenger, Maler Henry Ingham, Bildhauer Greenough, Maler Washington Allston, Bildhauer Dexter, Maler Samuel Morse, Bildhauer Hiram Powers, Maler John Vanderlyn, Bildhauer Frazee, Maler John Trumbull

onderlich die Städte eigentlich eingerichtet. Daher die Gewerbe der Kaufmannschafft meistentheils in die Städte gehören. Indessen ind doch auch einige Arten der Kaufmannschafft, die auf dem Lande und zwar noch gemächlicher als in denen Städten, ausser demjenigen Handel getrieben werden können, den er Landwirt mit seinen selbst gewonnenen brigen Früchten und Gütern, ja auch mit seinen unbeweglichen Gütern, so aber eigentlich eine Kaufmannschafft heißt, treibet. Zu jenen gehöret sonderlich, wenn man Getraide, oltz, Vieh, einkaufft und wieder verkaufft, enn man viel Getraide einkaufft, und immer um Verkauff und Vorrath, Bier und Branntewein daraus brauet, oder aber Vieh einkaufft, mästet und verkaufft, oder daraus grossen Vorrath von allerhand geräucherten Fleisch erfertiget. So gehets auch mit dem Pferdehandel. Das sind lauter landwirtschafftliche Handels-Arten und Kauffmannschafften. Sie gehen aber mehrentheils auf rohe oder nur etwas verbesserte, auf einländische, ja Land- und nicht auf fremde und See-Waaren. Es gehet auch der Landwirt meist nur auf die erste und höchstens andere Hand. Ja er richtet sich gleich nach seiner übrigen Wirtschafft, damit eine Kaufmannschafft sich dazu schicke. Denn, wenn sich die Land-Wirte anders und weiter in die Kaufmannschafft einlassen, so gehören sie in Städte, oder aber sie verderben entweder ihre Land-Wirtschafft, oder es wird nichts aus ihrer Kaufmannschafft. Denn solche grosse Geschäffte wollen ihren eigenen Mann, ihren eigenen Ort, ihre Zeit und besondere Umstände haben, sonst verdirbet eines das andere. Ursach dem, wenn man auch diese Verwirrung zulässet, so wird denen Städten ihre Nahrung entzogen, die doch auch noch um anderer Geschäffte willen erfordert werden, und wenn sie ihr eigenes Werck recht treiben sollen, die Land-Wirtschafft wenig oder gar nicht unmittelbar in ihre Mauern und unter ihre Bürger ziehen müssen. Daher es auch billig, daß das offene Land denen Bürgern der Städte ihre Nahrungs-Geschäffte ebenfalls ungestöret lasse.

Kaufmanns-Gut, heisset entweder überhaupt iedes bewegliche Gut, so einer dem andern Kauf- oder Tausch-weise überlässet, welches diejenige Eigenschafften hat, die man davon ausgiebt, und nicht verdorben ist; Oder es heißt eigentlich ein Gut, womit als einer Waare Kaufmannschafft recht ex instituto, wie im vorigen Art. erkläret ist, getrieben wird.

Kaulärse, ist eine gewisse Art eines Ungeziefers, welches sich im Wasser aufhält, und die Brut der Fische wegzuschnappen in Gewohnheit hat. Sie sind, wenn sie recht groß, fast einer Viertel Elle lang, und haben die Gestalt an Kopff und Maul wie die Aal-Ruppen, ausser daß sie hinten etwas spitzig zugehen. Auch führen eben diesen Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwantz, sondern stat dessen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bärsch, siehe **Bärsch**.

Kaulhäuptlein, oder **Kaulkopff**, ist ein kleiner Fisch, welcher auch an einigen Orten eine **Rotzkolbe** genennet wird. Beyde Nahmen scheinen diesem Fisch gar füglich beygeleget zu seyn, und zwar der erste wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopfs, indem das übrige Theil oder Corpus dieses Fisches kaum so viel austräget, als der Kopff: den andern Nahmen hat er von seiner schleimigten, schlipfferigen Feuchtigkeit, so er bey sich führet, und damit er vor andern Fischen begabet ist. Er wird, wenn er völlig ausgewachsen, eines guten Fingers lang, und ist sein Fleisch, sonderlich wenn er gebacken wird, eines sehr annehmlichen Geschmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Mäulern, wegen seiner schleimigten Eigenschafft wenig geachtet, soll auch gesotten denen schwachen Mägen nicht viel dienlich seyn. Ihre Laich-Zeit ist nach Ostern, und werden dieselbe am besten in Reussen gefangen. Sie stehen in allen Wassern, sie sind so hell oder trüb und schlammicht, als sie wollen.

Kaute, sonst auch **Knocke** oder **Reiste** genannt, ist ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes derb zusammen gedrehtes und von oben zugeschlungenes Bund; der Flachs, so in dergleichen Bunden verkaufft wird, führet den Nahmen Kauten- oder Knocken-Flachs.

Kautz oder **Käutzlein**, suche **Eule**.

Kayser-Crone, siehe **Kaiser-Crone**.

Kayser-Wurtz, siehe **Meister-Wurtz**.

Kefer, suche **Käfer**.

Kegel, ist an den Vörder-Schenckeln der Pferde diejenige Gegend, wo sich die Schulter endet, und der Schenckel anfänget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischigt seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gersten-Kleyen, Rauten, Hauswurtz, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, stosse alles wohl, siede es in warmen Eßig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstossenen Lein-Saamen, Eßig, und vier Löffel voll Honig unter einander zu einem Teig sieden, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage darauf liegen. Item, nimm Baum-Oel und Butter, iedes ein Pfund, Lorbeer-Oel acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Eßig oder Zapfen-Wein gesotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Kehl-Balcken siehe **Balcken**.

Kehle, ist der Theil des Halses, der vorne gleich unter dem Kinn sich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Peraament-Häutlein bestehet, wodurch der Tranck und die Speisen in den Magen hinunter gebracht werden, einige heissen es auch den Schlund.

Zuweilen verstehet man auch durch dieses Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieser hat eine helle oder heische und rauhe Kehle; die Kehle schmieren u. s. f.

Kehle, nennen auch einige Handwercker diejenige Vertiefung, wo zwey Flächen in einem Winckel zusammen stossen, und daselbst einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander lauffende Dächer.

Kehlen, heisset man bey den Tischern, Zimmerleuten und dergleichen diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley Form und geometrischer Figur gewisse Auszierungen gehörig zusammen setzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewisse Füllungen einzuschliessen pflegen und was dergleichen mehr; die Leiste selber aber wird ein Kehl-Stoß genennet, und bestehet meist aus platten, erhabenen und vertieffte unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehl-Kraut, siehe Zapfen-Kraut.

Kehl-Sparren, siehe Sparren.

Kehlsucht, ist eine Pferde-Kranckheit, welche von einigen das Drüsen genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem Rotz zu unterscheiden, suche unter dem Wort Drüsen.

Kehr-Besem, ist eine besondere Art höizerner Bürsten, welche aus geschmeidigen gelben Rüthlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden sind, daß sie mit dem einen Ende einen festen nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem andern Ende aber sich wie ein gewöhnlicher Besem aus einander breiten. Man bedienet sich dererselben, den Staub, so auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten Eigenschafft, daß solche dem Tuche nicht so viel Schaden bringen, als die sonst eingeführten scharfen Kehr-Bürsten.

Kehr-Besen siehe auch Besen.

Kehr-Bürste, Kleider-Bürste, ist eine von starcken Borsten auf allerley Art und in verschiedener Grösse zusammen gesetzte Bürste, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und anderm Unflat reiniget. Diese Borsten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überstrichen, oder mit buntgefärbten Leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingekittet, theils auch mit Drat eingeflochten befestiget, davon die letzte Art die dauerhafftigste, die eingekitteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen, welche man zu Sammet und seidenen Zeugen gebrauchet, werden nicht so starcke Borsten, sondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und fäsigt kehre, und nennet man solche wegen ihres Gebrauchs Sammet-Bürsten.

Kehricht oder Auskehricht, heißt aller Staub, Koth, Sand, Knochen und Aßen von allerhand Sachen, so man nicht mehr brauchen kan, und allerhand Unflat ꝛc. welchen man aus denen Zimmern, Sälen und andern Abtheilungen eines Hauses, vom Boden, den Decken und anderm Geräthe, mit allerley Besen zusammen kehret und hinaus schafft; solcher Gestalt aber Zimmer und Sachen verunreiniget und vor mancherley Verderb, so der Unflat, Staub, it. der fliegende und gelegte Same des Ungeziefers verursachet, verwahret. Dieses Geschäffte selbst ist also sehr nutzbar in einer Wirtschafft, obwohl der Auskehricht etwas verächtliches ist. So verächtlich aber die Sache, nehmlich das Kehricht ist, so mag doch ein Land-Wirt nicht gantz und gar entbehren, sondern es ist sehr nützlich, eines theils das Kehricht fein an einem gewissen Ort in einer Kehricht-Bucht zusammen schütten zu lassen, damit man die bisweilen verlohrnen und unter gekommenen, nicht aber gleich verlohrnen Sachen darinnen aufsuchen könne, theils aber damit solches in der Lufft zu gutem Dünger werde, und hernach auf den Acker gebracht werden könne, wo er sich am besten hinschicket. Dann es ist Kehricht vor einiges Land und vor einige Früchte, sonderlich in Gärten ein sehr guter Dünger. Man kan ihn auch noch zur Anlegung der nutzbaren Mist- und Erd-Gruben, davon der Art. Saltz nachzusehen, wenn er nicht aus allzu reinem Sande bestehet, brauchen. Solcher Mist kan ein Land-Wirt alles brauchen, dann es sind nur viel Knochen, Stücken Abgänge von Papier, Leder, Federn, wollenen Flecken, flüchtiger, blutigter und ander Thier-Leim, Schmutz und Unflat darunter ist, je besser und schicket sich am besten zum Nutzen des Kehrichts.

Kehrwisch, heisset dasjenige Instrument, womit man den Herd eines Back-Ofens oder einer anderen Feuer-Stätte von der durch Heitzung angewachsenen Asche sauber und reine kehret, daher dieses mit unter die Geräthschafft eines Back-Hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an einer lange Stange fest gebundenen Wisch aus frischem frischen Stroh, welches man, damit es von der grossen Hitze des Ofens, und die in der Asche noch glimmenden Feuer alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauch fleißig ins Wasser einzutuncken pfleget.

Keil, ist ein Mechanisches Rüst-Zeug, aus zwey schieff-liegenden Flächen bestehe., die an einem festen Cörper in einem Termino unten zusammen lauffen, und an einen andern Terminis aber sich bald mehr bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil selbst bald ein spitziger und scharffer, dergleichen eine Art Beil, bald ein stumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine iede Materie, so hart ist und einen Widerstand thun kan, als Holtz, Eisen, Stahl, Meßing ꝛc. Insgemein wird dieser gebraucht, einen dicken und

Adler (Alexander), Dr. phil., Professor der Mathematik an der deutschen Universität in Prag, wurde am 30. Januar 1863 in Prag geboren, wo er auch seine Studien absolvierte und 1885 zum Doctor der Philosophie promovierte. Seit 1886 ist er Professor der Mathematik an der deutschen Universität in Prag. Er veröffentlichte: „Theorie der geometrischen Konstruktionen“ (Leipzig 1906, 2. Aufl. 1913); „Theorie der Transformationsgruppen“ (Leipzig 1908); „Theorie der Kegelschnitte“ (Leipzig 1910); „Theorie der Raumtransformationen“ (Leipzig 1911); „Theorie der Kreise“ (Leipzig 1912); „Theorie der Kugeln“ (Leipzig 1913); „Theorie der Raumtransformationen in der Ebene“ (Leipzig 1913); „Theorie der Raumtransformationen“ (Leipzig 1914); „Theorie der Raumtransformationen in der Ebene“ (Leipzig 1914); „Theorie der Raumtransformationen“ (Leipzig 1915); „Theorie der Raumtransformationen in der Ebene“ (Leipzig 1915); „Theorie der Raumtransformationen“ (Leipzig

ſtarcken eiſernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verwahret, auswendig auch einen halben oder gantzen Schuh von dem Erdboden erhaben ſeyn, daß das Waſſer von entſtehenden Ungewittern und groſſen Güſſen nicht in den Keller lauffe. Die Treppe muß ſich mit ihren Stuffen nach der Tieffe des Kellers richten, die Stuffen ſelbſten aber, wenigſtens drey Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Abſteigen einen halben Schuh, oder höchſtens ſieben Zoll hoch ſeyn, zum Antritt aber eine halb-elliate Breite haben. Der Keller-Boden ſoll mit breiten Steinen gepflaſtert ſeyn; einige wollen gar, man ſoll ihn mit genau in einander ſchlieſſenden geſpündet- oder gefalßten ſteinernen Platten, mit einem unvermerckten Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in ſolcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich groſſen ſteinernen Kaſten oder Trog einſencken, denſelben mit Bretern, oder, welches beſſer, mit ſtarcken eichenen Pfoſten bedecken, auf allen vier Seiten aber Rinn-Löcher laſſen, damit, wenn durch Ungluck ein Faß rinnend würde, das unaufhehr auslauffende Getränckе in ſolchem Trog ſich ſammlen könne, und nicht zu Schaden gehe. Allein, wo fleißige Haushälter ſind, die auf die Fäſſer Acht haben, wird es dieſer Vorſorge nicht bedürffen, weil ein ſolcher Trog nicht nur ſchwerlich ſauber zu erhalten, ſondern auch bisweilen wohl gar gifftige Thiere in dergleichen Vertieffungen ſich aufhalten; ingleichen wo ſie nicht wohl gedecket bleiben, offt mit einem Fehltritt ein Unglück dadurch entſtehen kan. Einen neugebaueten Keller muß man, ehe was von Getränckе hinein geleget wird, fleißig eröffnen, und mit Roßmarin- und Wachholder-Holtz, ingleichen mit wohlriechenden Kräutern, oder andern guten Rauchwerck recht ausräuchern. Was einen übeln Geruch giebt, als etwan Käſe, Kraut, Rüben, Sauer-Kraut, Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Milch, ſonderlich ſauere und dergleichen, ſoll man ja nicht in denen Wein- und Bier-Kellern halten, weil es ſowohl dem Weine, inſonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchſt ſchädlich iſt. Es ſoll ebenfalls ſo viel möglich verhütet werden, daß keine Cloacken, Pferd-Ställe, Miſt-Pfützen, und andere einen üblen Geruch von ſich gebende Sachen in der Nähe ſeyn mögen, weil erſtgedachte Getränckе den Geſtanck von dergleichen Unſauberkeiten durchaus nicht vertragen können. Im Sommer müſſen alle Oeffnungen vor dem Sonnen-Schein verwahret werden, ſonderlich ſoll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern groſſen Schaden, und verändern ſolche ſowohl am Geſchmack, als an der Farbe; man ſoll dahero die Keller-Fenſter zum öfftern mit friſchen grünen Raſen belegen, und dieſe bisweilen begieſſen, auch wenn ſie dürre worden, wieder friſche an deren Stelle bringen. Im Winter ſoll man, der übermäßigen Kälte zu ſteuren, die Th[illegible] Läden und Fenſter mit Strob-Decken [illegible] verwahren, auch die Thüren im Ein- und [illegible] gehen nicht offen laſſen: woferne man [illegible] groſſer Kälte darinnen arbeiten muß, ſoll [illegible] ja kein Kohlfeuer hinein bringen, denn [illegible] Dampff und Rauch davon ſchlägt in die [illegible] welches inſonderheit den Wein bald angi[illegible] verſchlagen macht; vielweniger ſoll [illegible] ein Kertzen- oder Inſchlitt-Licht darin[illegible] abgeblaſen und ausgelöſchet werden, weil [illegible] Wein dieſen Geſtanck ebenfalls leichtlich [illegible] erleiden mag. Zu Verwahrung der [illegible] welche nicht gerne in den Bier-Kellern, [illegible] den Wein-Kellern aber gar nicht g[illegible] wird, pfleget man einen beſondern [illegible] Keller zu haben; nicht weniger hat man [illegible] Gewohnheit auch **Berg-Keller** in [illegible] Bergen zum Weine, ingleichen wo ein [illegible] kes Brau-Weſen iſt, und viel Lager-[illegible] gebrauet werden, in andere bergigte Orte [illegible] zugraben, und auszumauren, oder auch [illegible] es die Gelegenheit leidet, in Felſen [illegible] hauen, und den Eingang vor böſen Le[illegible] wohl zu verwahren. Es ſind ſolche, [illegible] ihrer Kühle, vortrefflich gut, das Getr[illegible] friſch und lange wohlſchmeckend zu erh[illegible] Ein Keller, ſo nicht gewölbt, ſondern [illegible] mit Holtz beleget, und mit Schutt [illegible] ſchüttet wird, heiſſet eine Tuncke oder D[illegible] ken-Keller, und wird gemeiniglich an [illegible] ſolchen Orte angeleget, wo man mit [illegible] Keller, wegen des Waſſers, nicht tief [illegible] kommen kan. Bey einem Land-Gute [illegible] ſen ſonderlich 1) gute Wein-Keller, [illegible] man Wein einlegen will; 2) gute Bier-[illegible] ler, und 3) ein abſonderlicher Milch- [illegible] Vorraths-Keller vorhanden ſeyn.

Keller heißt auch ein öffentliches Ha[illegible] ſo mit der Bier- oder Weinſchancks-Gere[illegible] tigkeit verſehen, als ein Raths-Burg-K[illegible] verſitäts- und Kloſter-Keller.

Keller-Eſſel oder **Keller-Schabe**, [illegible] **Aſſel-Wurm.**

Kellerey, wird nicht nur der Ort ge[illegible] wo die gantze Zeit des Jahres über das [illegible] tränckе in groſſem Vorrath zum täglichen [illegible] brauch aufbehalten, und ſowohl in [illegible] Stücken ausgezogen, als auch wohl gar [illegible] zapffet wird, dergleichen alle Schloß- [illegible] Burg- ingleichen die öffentlichen Raths-[illegible] ler, welche denn gantze Gebäude aus[illegible] ſondern es werden auch darunter verſtan[illegible] diejenigen Bedienten, welche über den [illegible] und Verkauff oder Verſchluß des Getr[illegible] und deshalber zu führende Rechnung [illegible] ſetzet ſind, und bey Hofe unter dem Ober[illegible] Meiſter, oder Marſchall, oder Ober-Sch[illegible] ken ſtehen, in den Städten aber die Ba[illegible] meiſters, Cämmerierer und dergleichen [illegible] ren Vorgeſetzten haben. Es beſtehen [illegible] in dem **Haus-** oder **Hof-Kellner**, [illegible] **Keller-Meiſter**, dieſer muß den Ein[illegible] des Getränckes, ſo ihm anvertrauet iſt, [illegible] lich zu beſorgen wiſſen, und zugleich [illegible]

nige verstehen, was zu Conservirung desselben vonnöthen; derohalben solche Personen darzu genommen werden, die nicht nur eine geraume Zeit bey dergleichen Handel gedienet, und davon herkommen, sondern auch das Küper- und Faßbinder-Handwerck ordentlich erlernet. Der Keller-Schreiber, der ebenfalls die Wissenschafft wie der Keller-Meister besitzen soll, über das tägliche aufgehende Getränckе aber darneben noch Rechnung führen muß, ist der nächste nach dem Keller-Meister, wiewohl öffters eine Person beyde Stellen vertritt. Denn folgen die Küpers und Böttgers, welche das Getränckе auszapffen, das Keller-Gefässe rein halten, und was dergleichen mehr, verrichten. Endlich kommen die Keller-Knechte, Handlanger oder Schröter, welche die übrige Dienste und Handreichungen zu verrichten haben.

Keller-Hals, oder Seidelbast, siehe dieses Wort.

Keller-Recht, bestehet nicht allein in denen rechtlichen Prärogativen und Freyheiten, womit ein Fürstlicher Hof- oder Raths-Keller vor andern öffentlichen Kellern begabet; sondern es werden auch darunter einige Regeln begriffen, die in Ansehung der Fremden und Gäste wohl in Acht zu nehmen. Hierzu gehöret vornemlich der Willkommen, der zuweilen denen Fremden, welche zum ersten mahl dahin kommen, gereichet wird, und gemeiniglich in solchem Maaß des Getränckes bestehet, daß mancher vielmahlen nicht wiederum den Rückweg finden kan; nächst diesem handelt ein Gast wider das Keller-Recht, wenn er an die Fässer klopffet, um zu sehen, ob sie voll oder ledig; Hunde mit in den Keller zu nehmen, welche die Fässer unreine machen können, auch alles, was sonst wider die Reinlichkeit und erbare Zucht laufft, bestraffet alsbald das Keller-Recht, so daß derjenige, der über den Keller gesetzet, seine Execution sogleich in den Hut oder Degen des Verbrechers ergehen lassen kan.

Kellers-Hals oder Lorbeer-Kraut, oder Keller-Schall, ist ein Stauden-Gewächse, welches selten über vier Schuh hoch wird. Man hat dessen zweyerley Geschlechte, das Männlein, so seine Blätter immerfort behält, und das Weiblein, dessen Blätter im Winter abfallen. Das erste hat schwartz-grüne fette glänzende Blätter, wie der Lorbeer-Baum, aber länger, zwischen denenselben länglichte und hohle Blümlein, bleich-grüne Farbe; auf diese folgen grüne Beere, welche nachmahls roth, und endlich schwartz werden, inwendig aber einen harten mit weissem Marck gefüllten Kern, welcher etwas länglichter als ein Hanff-Körnlein, und am Geschmack schärffer als der Pfeffer ist, haben. Diese Staude wird in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch den Saamen, besser aber durch die Nebenschosse vermehret. Das andere Geschlecht wächset auf rauhen Bergen und in hohen Wäldern, in gleicher Höhe wie das vorige, aber nicht viel dicker denn ein Stroh-Halm, mit vielen holtzigten Aesten, welche zähe sind, und sich leichtlich biegen lassen. Seine Blätter sind nicht so glantzend, wie am Männlein, länglicht und ein wenig breit, weich und bleich-grün, und kommen schier dem Rhein-Weiden-Laub ähnlich. An den Aesten gewinnet es Purpurrothe wohlriechende Blümlein, das Holtz aber riechet dagegen sehr übel. Die Beere sind rund, und im übrigen an Farbe und inwendigen Marck und Körnern denen erstern allerdings gleich. Die Wurtzel ist lang, und steckt tieff in der Erden, blühet im Februario, und zwar noch ehe die Blätter herfür kommen. In den Apothecken werden Pillen davon gemacht, so wider die Wassersucht dienen, ausser diesem aber sind sowohl die Blätter als die Saamen-Körner gefährlich zu gebrauchen, auch dahero diejenigen Brantewein-Brenner, welche ihren schlechten Brantewein damit scharff und beissend zu machen pflegen, billig zu bestraffen.

Keller-Wurm, siehe **Assel-Wurm**.

Kelter, wird nicht nur das Gerüste und der Werckzeug, womit der Wein aus denen Trauben gepresset wird, sondern auch der Ort und das Gebäude, worinnen dergleichen Presse angebracht wird, genennet. Dieser Kelter oder Wein-Pressen giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, nemlich öffentliche und *Privat*-Kelter, davon jene dem Landes-Herrn, diese hingegen einer Privat-Person eigenthümlich zustehen. Ferner giebt es auch freye Kelter und Wein Pressen, und hinwiederum Bann-Kelter; zu jenen stehet einem ieden frey zu gehen, und daselbst seine Trauben auspressen zu lassen, zu diesen aber, nemlich zu denen Bann-Keltern, müssen alle von der Gemeinde, oder von dem Dorffe gehen, und sich derselben gegen Erlaung eines gewissen Zinses, der entweder in Geld oder in Most bestehet, und dem Kelter-Herrn entrichtet werden muß, bedienen. Ein mehrers siehe hinten unter dem Wort **Wein-Presse**.

Keltern, heisset den Most vermittelst der Wein-Presse oder Kelter aus denen Trauben pressen. Was dabey zu beobachten, suche unter dem Wort **Weinlese**.

Kenning, siehe **Kern**.

Kenster, suche **Mistel**.

Kerbel, Kerfel, Körbel-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich den Garten-Kerbel und den Spanischen. Der Garten-Kerbel hat eine dünne und weisse Wurtzel, die nicht viel aufflattert, und mit kleinen Zäserlein behencket ist. Anfänglich ist das Kraut dem Petersilien-Kraut ähnlich; nach diesem aber ändert es sich, und wird bleichgrüner Farbe, auch viel zarter und mehr zerkerbt als Petersilien. Im Majo bekommt es Krönlein wie der Coriander, und wenn

dieſe abgefallen, folget ein ſchwärtzlichter Saamen von gutem Geſchmack. Dieſes Kraut wächſt gerne in ſchattigten, fetten und feuchten Orten, und wird erſtlich im Frühling, hernach aber den gantzen Sommer durch bis gegen den October geſäet, damit man, weil dieſes Kraut bald in den Saamen ſchieſſet, immerdar, auch bisweilen des Winters eine Erfriſchung haben möge; iedoch wenn man es nach Johannis ſäet, ſo ſoll es nicht leicht Saamen bekommen. Es beſaamet ſich zwar auch ſelbſten, iſt aber nicht ſo gut, als wenn es friſch geſäet wird. Man muß es fleißig jäten, und bey dürrem Wetter öffters begieſſen. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel ſtehen laſſen, und wenn er zeitig, ſolchen abſchneiden und trocknen. Das junge Körbel-Kraut pfleget man unter andern zum Kräuter-Salat mit zu nehmen; den alten Körbel aber unter die Kohl-Kräuter und Gemüſe zu mengen, oder auch mit unter die Fleiſch-Brühen zu thun. Der Saamen hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen, maſſen er den Schlaf befördert, das geronnene Geblüt zertheilet, auch den Harn und Stein treibet. Der

Spaniſche Kerbel iſt etwas gröſſer und völliger als das gemeine Körbel-Kraut; ſeine Blätter ſind faſt denen Schirlings-Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher offt drey Monat in der Erde lieget, ehe er aufgehet, und verpflantzet ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Winckel, wo er denn allezeit ſtehen bleibet, alle Jahre wieder auswächſet, und ſich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey dürrer Zeit begoſſen werden; man nimmt ihn mit unter die Salate.

Kerb-Holtz, Kerb-Stock, beſtehet aus zweyen langen ſchmalen und dünnen Hölzern, welche gerad und juſt auf und in einander paſſen, alſo, daß wenn ſie gedoppelt zuſammen geleget ſind, auf den Seiten gewiſſe Kerben mit dem Meſſer geſchnitten, oder aber mit einer ſubtilen Feile eingefeilet werden, welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und jener dieſem ſchuldig iſt. Jeder Theil behält ſodenn das ſeinige in Verwahrung. Mit denen Fröhnern werden dergleichen Kerb-Hölzer gehalten, und ihnen die gethanen Fröhn-Tage daran geſchnitten; haben ſie nun ihre Frohne völlig verrichtet, ſo ſchneidet man, gleichſam an ſtat der Quittung, die Kerben auf den zuſammen gelegten zweyen Theilen glatt und gleich aus. Eine Herrſchafft thut wohl, wenn ſie ihrem Beamten oder Verwalter beſtellet, mit denen Dreſchern auf ieder Tenne, ordentliche Kerb-Hölzer zu halten, und bey allen Aufheben, auf der einen Kante die Anzahl der Schocke, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maaß in Körnern richtig anzuſchneiden, damit ſie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterſchleiffe, ſo etwan mit unrichtiger Aufſchreibung Aufheben paßiren möchten, verhütet werden können. Es ſollen aber hierzu die Dr[illegible] billig eidlich verpflichtet ſeyn.

Kermes-Baum oder Scharlach-[B]aum iſt ein niedriges Bäumlein, ſo, wenn [es] jung, einen glatten und glänzenden, [ohne] ſchwartzen Auswuchs, ſonderlich im Ma[y] bet, darinne ein weißlicher Saft, in welchem kleine Würmgen ſchwimmen. Wenn er trocknet aber endlich dieſer, und an den Blättern wachſen darauf in der Größe runde Körner, ſo inwendig [voll] Geſchmack aber ſäuerlich und lieblich, bisweilen aber auch kleine Würmgen haben. Unten aber an denen Blättern ſitzen die eigentlichen Kermes-Körner, Scharlach-Beere, welches rothe Körner ſchönem rothen Safft angefüllet ſind. Aus aber werden zuletzt bleich-farbige gende Würmgen, die davon flieſen, verhindert wird, wenn man die Körner Eßig beſprenget. Aus dieſen Körnern nicht nur die Hertz- und Natur-Confectio Alkermes gemacht, ſondern das ſchöne Kermeſin-Lack oder Mahlbe, ſo Kunckel im Thesaur. Chym. lehret fertiget. Auch dienet der Saft aus Beeren, nachdem er zu einem Teig zum Scharlach-Färben. Die beſten in Languedoc.

Kern oder **Kennung**, ſind ſchwarze lein in den Zähnen der Pferde, welche ben, wenn ſie alt werden, wiederum freſſen, daß man nichts mehr davon Solches iſt ein Zeichen, daß ein Pferd oder mehr Jahr alt iſt, nachdem es mit weichem oder harten Futter gefüttert und den Kern frühzeitig oder langſam nützet hat. Die Roß-Händler, welche ter der Pferde betrüglich zu verbergen pflegen denenſelben nicht allein die beyde Hacken-Zähne, welche an dieſen wider die Natur aller anderer Thiere länger und weiſſer werden, ſein artig behörigen Gröſſe abzufeilen, ſondern einem glüenden Eiſen den Kern gedachte Zähne zu brennen, daß einer das Alter der Pferde nicht aus andern chen erkennen kan, wohl ein Pferd für oder neun-jährig kauffen darff, das offt ſechzehen oder mehr Jahr alt iſt.

Kern, wird auch bey denen Pferden von denen Staffeln oder Stücken des mens genannt, woraus derſelbe zuſammen geſetzet iſt. Wenn ein Pferd den Fuß pfleget man demſelben den dritten Kern chen zu laſſen, und hierauf das Maul Saltz zu reiben.

Kern, heiſſet endlich auch das Leben der inwendige empfindliche Theil eines Fuſſes, ſo von auſſen mit dem Horn um iſt. Den Kern wachſen zu machen: Schmeer, Rocken-Brot und Zwiebeln, ſchlage es klein durch einander, und mache es warm das Pferd wohl reiten, daß es ſchwitzet, ſo

m damit ein, und thue es in der Woche vier
ahl. Oder nimm Lein-Oel, alt Schmeer,
ollunder-Laub, Krebſe und Knoblauch, ſtoſ-
es alles unter einander, und ſchlag dem
ferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer,
adebaum, Knoblauch und Saltz, ſtoſſe es
rch einander, ſchlag ihm täglich damit ein,
rck ihm denn aus, daß es an allen Enden
utet, und ſchlag ihm darauf den erſtge-
chten Einſchlag wieder ein. Wenn ein Pferd
nter dem Eiſen auf dem Kern einen Spalt
t und Feuchtigkeit von ſich giebt, ſo klopffe
perweiß in einem Töpfflein wohl ab, lege
rein ein Stücklein abgeſtandenen aber nicht
r gelöſchten Kalch, ſchlags dem Pferd et-
he Tage nach einander in den Spalt, ſo
rd ſich die Beſſerung bald zeigen. Wenn
h das Leben aus den Füſſen verlieret, daß
e Pferde dürre hohe Füſſe bekommen, und
in Blut mehr darinnen haben, dergeſtalt,
ß ihnen auch letztlich die Hüfe gar hinweg
llen, das nennet man das Kern-Schwin-
n der Pferde; ſolchem Ubel zu ſteuren,
ß erſtlich ein Pfund altes Schmeer zerge-
n, und halte ein gut Theil Zwiebeln dar-
nen, thue hernach vor zwey Groſchen Al-
ee, und vor zwey Groſchen Terpentin-Oel,
gleichen etwas Schweins-Miſt darzu, men-
alles wohl unter einander, und ſchlage
dlich dem Pferd fleißig damit ein. Oder,
enn im Frühling Laub und Gras wächſet,
nd der Mond vier oder fünff Tage alt iſt,
laſſet dem Pferde den erſten Donnerſtag
n neuen Monden auf dem Ort, da es
hwindet, auf das dünneſte auswircken, daß
im das Blut an allen Orten dadurch ſchwi-
e, laſſet ihm an den Strahlen oder Ferſen
ohl und weit ausſchneiden, damit ſich der
ern daſelbſt von einander zieht und Lufft
ewinnet: Denn es folget gemeiniglich, wenn
einem Pferd das Leben ſchwindet, ſo wachſen
im die Ferſen hinten zuſammen, und wird
zwanghüfig. Wenn denn einem Pferd erſt-
eſagter maſſen gar dünne ausgewircket, und
ie Ferſen wohl und weit ausgeſchnitten ſind,
o picket ihm inwendig in den Huf, neben
en Strahlen auf beyden Seiten, und vor-
en auf der Zähen ungefehr acht oder zehen
öchlein, bis das Leben heraus dringe, laſ-
et ihm die Eiſen an der Ferſen wohl weit
ichten; nehmet Hüner-Miſt, Lorbeer, Althee,
und das Weiſſe, das die Weißgerber vom Leder
chaben, ſtoſſets durch einander, thuts in eine
Pfanne, daß eine ſtarcke Salbe daraus wer-
de, ſchlaget dem Pferd alſo warm damit ein,
laſſet den Einſchlag zwey Tage in dem Huf,
und ſchlaget alsdenn wieder friſch ein; laſ-
et ihm allemahl über den vierten Tag aus-
wircken, und mit dem Einſchlag folgen. Oder
nehmet Hirſen und ſtoſſet denſelben grob-
licht, ſiedet ihn denn in friſcher Milch zu ei-
nem dicken Brey, und ſchlaget damit dem
Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht
abfallen kan; laſſet das Roß alſo bis auf den
ander Tag ſtehen, darnach thut es hinweg
und ſchlaget ihm wieder den gemeldeten Brey
ein, wie zuvor; thut das alſo lange, bis
daß man ſiehet, daß es genug und nicht mehr
vonnöthen iſt. Item, ſo der Mond neu und
drey Tage alt iſt, ſo laſſet dem Gaul aufs
allerdünneſte auswircken, bis es blutet; neh-
met darnach Krebſe und Eyer, ſo viel als zu
etlichen Einſchlägen vonnothen, vergrabet es
zuſammen unter dem Miſt, und laſſet es al-
ſo vierzehen Tage darunter ſtehen; denn thut
es wieder hervor, und nehmet Knoblauch,
alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemel-
deten Krebſe und Eyer eines ſo viel als des
andern, ſtoſſet alles unter einander, und
ſchlaget dem Roß ſo lange damit ein, bis
daß euch düncket, daß dem Pferde der Kern
wieder gekommen ſey; und dieſes thut alle
neue Monden. Oder nehmet Hüner-Miſt,
ſiedet ihn wohl in einem neuen Topffe, und laſ-
ſet den Fuß, wie zum öfftern gemeldet worden,
wohl auswircken, darnach ſchlaget den Hü-
ner-Miſt heiß um den Fuß, und verbindet
ihn, wie ſichs gehöret. Item, nehmet Lein-
Saamen, gekochte Rüben, Knoblauch und
Speck, zerſtoſſet es unter einander, und ſchla-
get dem Pferde damit ein, ſo wächſet der
Kern fein hernach. Oder nehmet Wachhol-
der-Oel, und ſchmieret den Kern warm da-
mit, wenn dem Roß vorhero ausgewircket
worden. Wenn ein Pferd zu viel Kern hat,
ſo nehmet Schweins-Koth und Saltz, men-
get es wohl, und ſchlaget ihm damit vierze-
hen Tage nach einander ein, ſo weicht ihm der
Kern; ie öffters es geſchiehet, ie beſſer es iſt.

Kern, wird an einigen Orten das beſte von der Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne genennet, ſiehe Milch-Rahm.

Kern, heiſſet man auch das ſchönſte und weiſſeſte Mehl, ſo aus Korn oder Weitzen gemahlen wird, ſuche Mehl.

Kern, iſt der allgemeine Nahme, welcher dem in den Früchten der wilden und heimiſchen Obſt-Bäume verſchloſſen liegenden Saamen beygeleget wird. Allerley Sorten von Kernen, welche man von dem reiffen Obſte ſammlet, man mag ſie gleich noch im Herbſte oder auf den folgenden Frühling einſtecken oder ausſäen wollen, ſoll man bis zu ihrer Steck-Zeit an einem lufftigen doch trockenen Ort, und vor den Mäuſen wohl verwahret, aufbehalten, daß man inſonderheit die Kerne von dem Stein-Obſt nicht in den Mund nehme, weil ſie ſonſten nicht zum ſtecken taugen. Diejenige, ſo im Herbſt ihre geſammleten Aepffel- oder Birn-Kerne einſtecken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der Kerne, ein höltzernes ablanges Gefäſſe, laſſen daſſelbe am Boden unten durchbohren, und erſtlich auf den Boden bey drey oder vier Finger breit hoch ſandigtes Erdreich ſchütten, die Kerne fein dünne, daß einer der andern nicht berühre, darauf ſäen, und dieſelben ſo fort wiederum mit einer guten Schutt-Erde bedecken, bis das Gefäſſe voll wird. Dieſes läſt man ſodenn in einem Garten in die Erde vergraben, daß es ohngefähr einer guten Hand tieff unter der Erden

[illegible] Ihrer Majestät Gemahl/ [illegible] Printz Georg/ [illegible] Printz Wilhelm/ [illegible] Printz Friderich/ [illegible] Printz Carl/ [illegible] Printz Ludwig/ [illegible] Printz Maximilian/ [illegible] Printz Ernst/ [illegible] Printz Augustus/ [illegible] Printz Albrecht/ [illegible] Printz Heinrich/ [illegible] Printz Sigismund/ [illegible] Printz Philipp/ [illegible] Printz Gustavus/ [illegible] Printz Adolph/ [illegible] Printz Johann/ [illegible] Printz Bernhard/ [illegible] Printz Christian/ [illegible] Printz Otto

nien. Siehe Obst. Es führen auch diese enennung diejenigen Stämme, welche s dem gesäeten Kern-Saamen erwach- , und zu guten Bäumen gezogen wor- n.

Kern-Sack, ist ein aus grober Leinwand fertigtes und mit dürren Kirsch- oder laumen-Kernen ausgefülltes Küssen, wel- es das Land-Volck Winters-Zeit den Tag er auf den warmen Ofen liegen hat, des achts aber stat der Wärm-Flasche mit in s Bette zu nehmen pfleget.

Kernschälig, wird ein Stamm vom schwar- n Holtze genennet, wenn bey starcken Win- n dessen Jahre inwendig losgeschoben wor- n, welches hernachmahls, weil das Holtz wendig allezeit trocken, nicht wieder zu- mmen wächset, also daß ein solcher Stamm Bretern und Schindeln allerdings un- uglich ist. Dieser Fehler ereignet sich rnemlich an denen Tannen-Stämmen, nd ist nicht leicht von aussen zu erkennen.

Kern-Scheite, werden die aus dem Schafft der Stamm eines Baumes geschlagene Scheite genennet, zum Unterschied der Klep- el- oder Waltzen-Scheite, welche aus den esten, und der Stock-Scheite, welche aus enen stehengebliebenen Stöcken der Bäume emachet werden. Die Kern-Scheite wer- en nach ieden Landes oder Ortes Gewohn- eit bald zwey Ellen, bald nur sieben Vier- el-Elle lang gemacht. Uiberhaupt sollen die oltz-Hauer und Scheit-Schläger dieselben n gleicher Länge machen, und nicht daß ei- es eine Viertel-Elle länger oder kürtzer, ls das andere ist, und ob sich gleich die Scheit-Schläger mit den Qvirln oder Ae- en entschuldigen wollen, durch welches, enn das Scheit-Maaß eben einen solchen lst treffe, sie nicht wohl sägen könnten, so nacht doch dasselbe nicht eine Viertel-Elle, ondern nur zwey qver Finger aus, und fällt lso diese Entschuldigung hinweg; so sind uch, wo hart und weich Holtz gemenget er- achsen, die Scheite zu sondern, und das arte und weiche iedes alleine zu setzen, auf- er diesem kein accurater Anschlag gemachet erden kan.

Kern-Schule, siehe Baum-Schule.

Kernschwinden, was solches vor ein Zufall n den Pferden sey, und wie demselben abzu- elfen, davon ist oben unter dem Wort Kern ereits Erwehnung geschehen.

Kertzen-Kraut, siehe Königs-Kertzen.

Kertzen ziehen, suche Lichtziehen.

Kessel, ist ein insgemein von Kupffer oder uch von Meßing, rund, tieff und am Bo- en gewölbt gemachtes Gefässe, in welchem man allerley Sachen sieden und kochen kan. Ihre Grösse richtet sich nach dem Gebrauch, worzu sie bestimmet sind. Die grösten Kes- el, so man bey der Wirtschafft braucht, sind ie Brau-Kessel, welche an vielen Orten, an stat der Brau-Pfannen gebraucht wer- den. Die Färber-, Salpeter-Sied- und Wasch-Kessel sind kleiner und gemeinig- lich in der Küche, oder im Wasch- und Färb-Hause, wie auch Salpeter-Hütten einge- mauert. Die Fisch-Kessel, worinnen man die Fische zu sieden pfleget, sind die kleinsten. Diejenigen welche nicht eingemauert sind, wer- den auf einem Dreyfuß über das Feuer gesetzet, oder sie sind mit einem Henckel oder Biegel ver- sehen, daß man sie an gewisse darzu verfertigte Kessel-Haken darüber frey hangen kan. Die Schincken-Kessel, gehen von der gemeinen Kessel-Form ab, indem sie wie ein Schincken ge- staltet, an dem einen Ende breit, an dem an- dern aber schmal sind, und auf drey eisernen Füssen stehen.

Kessel- oder Fisch-Loch, ist der tieffste Ort in einem Teich, beym Zapffen oder Ständer, woraus das Wasser nicht weiter abgelassen wer- den kan.

Kessel, nennet man auch den Ort in einem Dachs-Bau, da die Dächse recht liegen, und ihr Lager gemacht haben. Davon das Wort Dachs nachzuschlagen.

Kessel-Asche, siehe Pot-Asche.

Kessel-Bier, heisset man an einigen Orten dasjenige Bier, welches einem ieden Haus- Vater vor sich und die Seinigen in seinem Hause zu brauen erlaubt ist, und wird daher also genennet, weil es nur in geringer Maaß in einem kleinen Kessel, nicht aber in einer Brau-Pfanne oder grossen Brau-Kessel ge- brauet wird. Dieweil aber darbey ein grosser Misbrauch entstanden, woraus die Bier- Steuern geschwächet und verschiedener Nach- theil dem Landes-Herrn erwachsen, ist solches an den mehresten Orten gäntzlich abgeschafft und bey harter Strafe verboten. An einigen Orten aber macht man diese Anstalt, daß man zwar das Kesselbrauen auf dem Lande, wo kein Brau-Haus ist, auch die Städte weit liegen, und eben kein sonderliches Bier zu brauen ist, verstattet. Allein man setzet dafür jährlich nach Proportion der Haushal- tung ein vor allemahl ein gewisses an Bier- oder Tranck-Steuern an, hiernächst aber muß man einen Theil der erbaueten Gerste besonders veracciſiren. Und dadurch entgehet man dem Unterschleiff. Nur darff nicht verstattet wer- den, daß iemand solch Kessel-Bier verzapffe und verkaufe, es wäre denn absonderlich ver- geben.

Kessel-Haken, heisset derjenige eiserne Arm, woran ein Fisch-Kessel frey über das Feuer gehangen werden kan. Man bedienet sich unterschiedener Arten derselben. Die besten unter allen sind diejenigen, woran die Kessel bald hoch, bald niedrig aufgehangen werden können; und welche sich, wenn man sie nicht mehr brauchet, gleich an die Seite schlagen oder sonst bequem aus dem Weg schaf- fen lassen, damit sie auf dem Herde nicht hin- derlich seyn.

Kessel-Jagen, wird ein Jagen genennet welches in die Runde eingestellet ist.

Kanal, der Kaiser-Wilhelm-Kanal.

Kanal, der Nord-Ostsee-Kanal.

Kanal, der Rhein-Herne-Kanal.

Kanal, der Rhein-Weser-Kanal.

Kanal, der Stettiner Haff-Kanal.

Kanal, der Teltow-Kanal.

Kanal, der Weser-Elbe-Kanal.

Kanal, der Weser-Ems-Kanal.

Kanal, der Westdeutsche Kanal.

Kanal, der Westfälische Kanal.

Kanal, der Wolga-Kanal.

Kanal, der Wolga-Ostsee-Kanal.

Kanal, der Wolga-Schwarzes Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weißes Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer-Mittelmeer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Kanal.

Kanal, der Wolga-Weser-Elbe-Ems-Rhein-Maas-Schelde-Seine-Themse-Irische See-Atlantischer Ozean-Mittelmeer-Schwarzes Meer-Asowsches Meer-Kaspisches Meer-Aralsee-Balchaschsee-Issykkul-Lobnorsee-Gelbes Meer-Ostchinesisches Meer-Südchinesisches Meer-Indischer Ozean-Rotes Meer

auf. Aus denen Kibitz-Eyern, welche grün mit schwartzen Tüpffelein besprenget sind, d eine besondere Delicatesse gemacht, sie ssen aber noch vorher, ehe sie besessen wor- , gefunden werden.

Kibitz-Blume, ist eine feine Garten-Blume; davon gebrannte Wasser vertreibet die mmer-Flecken, sie selbst aber stillet das sen-Bluten.

Kichern oder Zissern, sind eine Hülsen- ucht, welche einen harten Stengel, viele eige, bleichgrüne wolligte und am Rand um gekerbte Blätter, Purpurfarbige Blü- , und grosse platte Körner trägt. Man deren zweyerley Sorten: Wilde, die von selbst wachsen, und Feld- oder Garten- chern, welche jährlich aus dem Saamen euget werden. Dieser giebt es wieder drey- ey Gattungen, rothe, weisse und schwartze. Franckreich werden gantze Felder davon tellet, welches auch in Italien also geschie- t. Sie lieben einen guten fetten Grund d Boden, und werden meistentheils und nützlichsten im wachsenden Mond ange- uet, weil sie alsdenn grössere Körner be- mmen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, nn er sie im Mist-Wasser über Nachts wei- en lässet: Massen sie davon eher aufgehen, ber zusetzen, dem Grund nicht so viel scha- n, schöner und grösser, und von dem Un- ziefer weniger angegriffen und beleidiget wer- n. Er muß auch dieselbigen dünne säen, weil gerne zusetzen; vor allen Dingen aber sie cht überzeitigen, sondern bey schönem Wet- e abmähen, und wie die Linsen trocken einfüh- n lassen: Denn woferne sie einmahl beregnet, d hernach vom Sonnen-Schein wieder be- ahlet werden, gehen die Hülsen gerne von ein- nder, und die Körner fallen aus, mit nicht ge- ngem Verlust ihres Haus-Vaters. Die Brühe von ist gesunder, als die Kichern selbst, und uß man solche, wenn sie zur Speise genutzt erden, vorhero wohl aus reinem Wasser wa- hen. Wenn sie recht dürr in solche Fässer, dar- nnen Oel gewesen, gethan werden, bleiben sie inger, kochen sich besser, sind aber zur Saat un- enlich. Sie stärcken, sonderlich die rothen, ie Natur, zermalmen und führen den Stein us, mehren denen säugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der ungen, sind wider die Gelb- und Wassersucht ut, wenn sie mit Roßmarien gekocht und ge- runcken werden; das Mehl davon, wenn es mit Honig vermischt, und die Haut damit be- richen wird, macht solche glatt, und nimt alle lecken und Maasen derselben hinweg. Die Kichern werden darum von wenigen gebauet, weil sie mit ihrer sehr saltzigten Eigenschafft den Grund sehr aussaugen und aböden; doch wenn ie vorhero in einem Wasser, darinnen Salniter olvirt ist, eingeweicht werden, sollen sie den Feldern nicht so viel schaden, und besser gera- hen. Das Feld, darinnen Kichern gestanden, oll hernach aufs wenigste ein Jahr in der Brach iegen.

Kiefer, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn, heist man das hartzigte Fichten- oder Kiefern-Holtz, welches kurtze Scheitgen, die in kleine breite Stücklein zerschnitten und in Bündelein gebunden, um das Feuer auf dem Herd und in Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holtz brennend zu machen.

Kiehn-Baum oder Kiehn-Föhren-Baum, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn-Rus, ist ein in grossen Kiehn-Wäldern auf absonderlichen Rus-Hütten mit Fleiß gesammleter Rus, welcher theils von den Kiehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherten Topffe, in welchem das Pech schwitzen muß, von dem Hartz übrig geblieben ist, folgender Gestalt gemachet wird: Das Hartz wird in denen Pech-Oefen nach und nach zerlassen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Kiehn-Rus erstgedachter massen gebraucht, dabauen sie in der Rus-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finstere Kammer, auf allen Seiten zugeschlossen, ausser oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-formigen, spitzigen, überall ausgestreckten leinenen Sack knapp besetzet ist. An die Seiten der Kammer machen sie einen länglichten Ofen, durch dessen Höhle der Rauch in die Kammer dringet, und sich oben im Sack anhänget; der Ofen ist gewölbt, und hat vornen ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geschlagene Caput mortuum vom Pech durch einen Jungen angezündet, und also damit fortgefahren wird, so lang etwas davon vorhanden ist; da gehet denn der Rauch auf dem Ofen in die finstere Kammer, und weil er sonst keinen Ausgang findet, legt er sich oben im leinenen Sacke an, und wird dick; wenn man nun fertig ist, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Rus auf das Pflaster der Kammer herab fället, welcher in die Rus-Butten gesamlet und also verkaufft wird. Er giebt die schönste schwartze Farbe, deren sich die Buch-Drucker, Mahler und Tischer, auch Färber und Tuchmacher bedienen. Das Kiehn-Rus machen, ist in vielen Forst-Ordnungen verboten, an einigen Orten aber nur gewissen Leuten, und unter vorgeschriebener Masse erlaubt.

Kiel, siehe Feder-Kiel.

Kielen, werden bey dem Federschliessen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehricht geworffen, oder von armen Leuten gesammlet und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Kielen, heisset man auch bey den jungen Gänsen, wenn sie in den Flügeln die grossen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänse anheben zu kielen, werden sie gemeiniglich sehr schwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorschütten soll, daß sie sich daran erholen, weilen sie sonst leichtlich sterben.

Zeit sehr gut.

Die Ernte ist in günstigen Lagen fast beendet, in ungünstigen Lagen ist sie noch im vollen Gange. Der Ertrag ist ein guter, die Qualität eine vorzügliche. Der Most ist gut vergohren. Es wird auf Lese gehalten. Die Preise sind noch nicht bekannt. Die Weinlese hat in Ungarn begonnen

.! Die gewöhnliche Speise ist, sonderlich so
ge keine Zähne vorhanden, anfänglich nach
Mutter- oder Ammen-Milch, ein aus
lch und dem feinsten Weitzen-Mehl weder
udünne noch gar zu starck, mit ein wenig
utter eingerührtes Mus; oder weil das
chte Mehl die Vermehrung und den Wachs-
m der Würmer befördert, die Milch-Spei-
leichte in einem sauren Magen gerinnen,
folglich Reissen und Bauch-Grimmen ver-
achen, alles Mehlwerck überhaupt schwer
verdauen, so bereiten einige das Mus aus
ehl und Fleisch-Brühe, ja sie nehmen wohl
stat des Mehls, hartgeriebene Semmel
r Eyer-Brot, und lassen es aufsieden, wer-
auch indessen, zumahlen wenn die Kin-
starckes Bauch-Grimmen haben, ein we-
zu klaren Pulver gestossenen Anis hinein,
d geben sodenn denen Kindern, wenn sie
ch gar kleine, des Tages zweymahl, wenn
aber einige Wochen und Monat alt, drey-
hl, nemlich früh, des Mittags, und zur
acht dergleichen Speise zu einerley Zeit zu
en und bald darauf zu trincken, damit sie so-
hl in Speisen, als auch in Schlaffen ihre
dnung zu halten gewohnen, worbey denn
sjenige überhaupt in acht zu nehmen, was
dem Worte Käuen erinnert worden. So
n bey dergleichen Wartung die Kinder das
lbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zu-
ilen etwas von andern gemeinen Speisen,
derlich, wenn sich die Zähne einfinden, oder
zartes weich-gesottenes und sehr klein ge-
nittenes, aber nicht ausgekäuetes Fleisch,
n Hünern, Kälbern und dergleichen. Der
ranck ist nechst der Mutter Milch, Bier das
cht so starck, oder ein mit Anis und Fen-
el abgesottenes Wasser, da man zu einem
Saas Fluß-Wasser, iedes eine mäßige Hand-
ll hinein wirfft, und ein wenig aufsieden
sset, wenn es bald laulich worden, etwas
sses Holtz und bis in die sechs Körner Ma-
x darein thut, und endlich, wenn es verkühl-
t, durchseihet; Wein hergegen ist den Kin-
ern ein Gifft. In nüchtern Magen, oder des
achts im Schlaff, ingleichen öffters unter
Mahlzeit zu trincken geben, ist sehr ungesund,
enn die Zähne durch sehr warme Speise, son-
erlich mit heisser Butter erhitzet werden, in-
leichen so man nach der Wärme alsobald kal-
es Getränckе in den Mund bringet, dieses
nacht schwartze und ausgebrochene schadhafte
Zähne, und darauf folgende Schmertzen. Auf
Milch, Obst und süsse Speisen getruncken,
erursachet Blehungen, üble Dauung und den
Durchlauff. Bey den nunmehro erwachse-
en Kindern, erhält man zwar gerne in der
Zeit die Ordnung zum Speisen, die Speisen
elbst aber verändert man so viel als möglich,
nd giebt ihnen zuweilen auch harte, unver-
auliche, doch nur in gewisser Portion, ver-
attet aber dabey nicht, daß solche allzu grob
nd Brockenweise, sondern fein klein gekauet
nunter geschlucket werden. Sonderlich ist
er darauf zu sehen, daß man ihnen nicht
mer und zu viel zu essen verstatte, oder ge-
be. Solten sie vielen Hunger haben, so muß der Magen nur offt aber wenig bekommen. Aus der Unmäßigkeit und dem vielen Fressen, womit man den Kindern meinet Gutes zu thun und ihr Wachsthum zu vermehren, entstehet, woferne sonderlich nicht viele Bewegung in der Lufft, und etwan andere harte Lebens-Art dazu kommt, meistens bey denen vornehmen, eben die erste Stufe zu innerlicher und äusserlicher Ungesundheit. Wenn man die rechte Diät bey Kindern treffen und sie darinnen, bis der Leib zu einiger Feistigkeit gekommen, in Acht nehmen würde, so würden wir vielweniger krancke Leiber in der Jugend und in dem Alter haben. Entweder verfährt man zu zärtlich und weichlich, und in vielen Dingen mit Uiberfluß, oder aber man schweifet in der Härte und mit plötzlichen Veränderungen aus. Und zwar beydes aus guter Meinung, aber mit Unverstand. Und daran sind insgemein unverständige Eltern, und sonderlich hätschliche Mütter oder harte Väter, und hernach die noch unverständigern oder ungeschickten und gar boshafftigen Kinder-Wärterinnen und Mädgen schuld. Das schlimmste ist, daß man wenig Personen findet, die sich darauf legen, oder diese Verrichtung mit Verstand übernehmen. Ja man ist auch auf keine Anstalt bedacht, solche Leute zu erziehen, sondern man erwartet alles vom guten Glück. Nächst der vernünftigen Wartung in Ansehung des Essens und Trinkens, wozu auch die Wahl der Speisen gehöret, des Schlaffens, Wachens, der Kälte u. Wärme, des feuchten und trockenen, der Bewegung und Ruhe, sonderlich aber derer Gemüths-Bewegungen, kömt die besondere Wartung des Leibes, nicht nur darauf an, damit er nicht durch Fallen, Heben, Springen, Schlagen u. s. f. beschädiget, davon die Ursache unter dem Wort Knorpel zu suchen, ingleichen reinlich und ordentlich gehalten, sondern auch in der Bewegung, gehen, stehen, sitzen, tragen des Kopfes, der Brust, ꝛc. zu nichts ungestalten gewöhnet, und bloß im Wachsen, erst, wenn man das Bäumgen nicht gleichsam an einen Pfahl bindet, krumm, höckericht, schief oder an denen Gliedern, sonderlich aber auch an denen sinnlichen Werckzeugen, verderbet werde. Hierzu kan man in dem im vorigen Artickel angeführten Buche, wie auch in Locks Unterrichte von Erziehung der Kinder, Anleitung finden.

Kinder-Pocken oder Blattern, sind nichts anders als Ausfahrungen in der äussersten Haut, welche nach Unterschied mit einem anhaltenden Fieber verknüpffet, und sonderlich denen Kindern gewöhnlich. Sie entstehen meistentheils daher, wenn die Kinder nach der Geburt nicht recht von dem im Magen überbliebenen Unrath, so sie im Mutter-Leibe gesammlet, gereiniget werden. Doch sind ihrer vielerley, als: Wind-Wasser- und Spitz-Pocken, Fließ- und fette Blattern, grosse oder Schaafs-Blattern, it. Stein-Pocken. Man schlage den Artickel **Blattern** auf.

Kinnbacke,

Kunstlied, Lied, das nicht aus dem Volksmunde hervorgegangen ist, sondern von einem Dichter für den Gesang gedichtet wurde. Es ist also ein Gegensatz zum Volkslied. Das K. ist meist für eine Singstimme mit Begleitung eines Instruments, gewöhnlich des Klaviers, bestimmt. Vgl. Lied.

Kunstmühle, s. Mühle.

Kunstpfeifer, s. Stadtpfeifer.

Kunstreiter, s. Reitkunst.

Kunstschätze, s. Kunstsammlungen.

Kunstschule, Anstalt, in der Künstler ausgebildet werden. Die K. für Malerei, Bildhauerkunst, Baukunst, Kupferstecherkunst, Musik, Tonkunst, Schauspielkunst, Tanzkunst, Fechtkunst, Reitkunst, Turnkunst, Schwimmkunst, Schreibkunst, Zeichenkunst, Gartenkunst, Kochkunst, Tischlerkunst, Drechslerkunst, Schlosserkunst, Schmiedekunst, Gerberkunst, Färberkunst, Weberkunst, Spinnkunst, Töpferkunst, Glasmalerkunst, Glasschleifkunst, Porzellanmalerkunst, Buchdruckerkunst, Lithographie, Photographie, Heilkunst, Wundarzneikunst, Geburtshilfe, Tierheilkunst, Rechtskunde, Staatskunst, Kriegskunst, Seekunst, Feldmesskunst, Forstkunst, Jagdkunst, Bergbaukunst, Hüttenkunst, Salinenkunst, Münzkunst, Bankkunst, Handelskunst, Gewerbskunst, Landwirtschaftskunst, Rechenkunst, Sprachkunst, Redekunst, Dichtkunst, Mahlerei, Bildhauerei, Baukunst, Kupferstecherei

erden, sind den Farben nach dreyerley, nem-
ch gantz rothe, gantz gelbe und halbrothe und
albgelbe. Die Spantsche Kirschen sind
weyerley Arten, als runde Spanische Kir-
hen, welche dunckelroth oder schwärtzlicht sind
nd eckigte, welche halb roth und halb gelb sind,
tliche dieser Spanischen Kirschen werden so
roß, daß sie, ohne den Stiel, über zwey Qvint-
in wägen. Die Traubel-Kirschen, sind also
enannt, weil ihrer viel an einem Stengel sitzen.
Die Vogel-Kirschen, sind der Farbe nach
weyerley, nemlich rothe, und gantz schwartze,
eyderseits aber klein und süß. Die schwartzen
erden absonderlich in Apothecken gebraucht,
nd aus denenselben das bekannte schwartze
irschen-Wasser gebrennet, auch ein Spiritus
von abgezogen, welcher eine kräfftige Haupt-
nd Hertz-Stärckung, und eine treffliche Artz-
ey wider den Stein, Schlag, Schwindel, und
llende Sucht ist. Die Welschen Kirschen
der Cornel-Kirschen; die zweyträchtige
irschen, haben ihren Nahmen daher, weil,
enn die ersten im Junio reiff sind, sie noch ein-
ahl zu blühen anfangen. Die lateinische
benennung Cerasum, soll sie von der Stadt
erasunte in dem Ponto gelegen, bekommen ha-
en, weil von dorther die ersten Kirsch-Bäume
r Römische Feld-Herr Lucullus nach Italien
ebracht. Man pflegt die Kirschen entweder
isch zu geniessen, oder zu Kirsch-Suppen zu
chen, oder aus heissem Schmaltze zu backen,
n man deren zwey bis drey zusammen an den
tielen fasset, in eine zubereitete Klare, wie et-
a die zum Eisen-Gebackens beschaffen, tun-
t, und also sachte in gedachtes Schmaltz se-
t, daß sie fein rösch backen; einige Arten aber,
ornemlich die sauren, ist man gewohnt in Zu-
er oder Eßig einzumachen, oder einen Syrup
raus zu bereiten, welche in allen hitzigen
rancktheiten denen Patienten zu einer sonder-
aren Labung dienen. Die schwartzen sauren
irschen oder Weichseln, wenn sie recht zeitig,
erden mit samt den Stielen sanfft in der Obst-
arre oder im Back-Ofen gedörret, können sol-
er Gestalt lange Zeit aufbehalten, und ge-
cht, an stat eines Zugemüses aufgesetzt, oder
ey gewissen Torten, Klössen und Gebackens
ebraucht werden. Man pflegt sie auch in Eß-
g einzumachen, und unter die Salate mit zu
tzen, oder ein Mus daraus zu kochen, welches
n allerley Speisen von Wildpret, Fischen und
backwerck dienet. Man zerstösset sie auch samt
en Kernen, und bereitet einen Kirsch-Wein
araus, welcher den Magen stärcket, die Leber
ffnet, und die Nieren reiniget. Sie geben ei-
en guten Kirsch Brantewein, wenn man sie
antz und nur von den Stielen gereiniget in ein
Glas oder anderes reines Gefässe thut, und mit
nem kleinen Zusatz von Würtz-Nägelein, Zim-
et und Zucker versiehet; auf eine Kanne wer-
en zwey Pfund der grösten Kirschen, eben so
iel Zucker, von dem Gewürtz aber iedes zwey
oth gerechnet, und alles fleißig durch einander
erüttelt, daß immer das oberste zu unterst kom-
e; welcher Brantewein sodenn eine gute
ertz- und Magen-Stärckung ist, für böser Luft

bewahret, und das Bauch-Grimmen stillet.
Was das Temperament der Kirschen anbelan-
get, so haben die säurlichen wohl das beste, und
dienen solche nicht allein zur Kühlung der er-
hitzten Leber, sondern sind auch dem Hertzen
und Magen angenehm, und dienen am besten
nach der Mahlzeit zu essen; dahingegen die süs-
sen wässerigen und ungeschmackten kalt und
feucht, dem Magen beschwerlich und am besten
vor andern Speisen zu geniessen. Beydes die
süssen und säuerlichen Kirschen frisch genos-
sen, öffnen den Leib, die getrockneten aber hal-
ten an, welches auch die gantz sauren thun, wenn
sie noch frisch sind. Die Spanischen oder sau-
ren Kirschen werden folgender Gestalt in Eßig
eingemacht: Man nimmt nemlich derselben
so viel man will, und giesset einen guten star-
ken Wein-Eßig daran, daß er über die Kirschen
gehe, und lässet sie einen Tag und eine Nacht
darinnen liegen, darnach seihet man den Eßig
herab, und lässet die Kirschen in einem saubern
Sieb abtrocknen; alsdenn misset man den Eß-
sig, darinnen die Kirschen gelegen, und nimmt
auf ein Nösel oder Seidlein Eßig ein halbes
Pfund Zucker, lässet es zusammen, iedoch et-
was länger, als den Weichsel- oder Kirschen-
Safft sieden, giesset es also heiß über die Kir-
schen, und hebt es, wenn sie genugsam abge-
kühlet, an einem kühlen und trockenen Orte auf.
Man macht auch obgedachte Kirschen auf nach-
stehende Weise in Safft und Zucker ein: zu drey
Pfund der schönsten und grosten Kirschen, (de-
nen man, damit sie desto besser aus denen Ein-
mach-Gläsern zu heben, die Stiele halb abschnei-
den muß) nimmt man zwey Pfund Zucker, thut
solchen in abgekochten Kirsch-Safft, ie mehr
aber desselben ist, ie besser ist es, beydes aber gies-
set man zusammen in ein Einmach-Kesselein,
lässet es auf einer gelinden Glut sieden, und
schäumet es immerdar mit einem silbernen oder
höltzernen, aber keinen eisernen oder küpfernen
Loffel fleißig ab, bis es genug gesotten: Das ist
zu erkennen, wenn man ein Tröpfflein davon
auf einen Teller fallen lässet, und solches fein
rund bleibt, nicht zerfliesset, sondern röthlich ist,
wie ein Rubin. Alsdenn muß man die Kirschen
fein subtil und sachte hinein legen und ein we-
nig sieden lassen, bis sie anfangen zu börsten;
so bald man dieses vermercket, nimmt man sie
vom Feuer, lässet sie abkühlen, und giesset alles
zusammen in ein Glas, iedoch daß der Safft
über die Kirschen weggehe, verbindet solches
endlich mit Pergament, und lässet es, ehe man
es aufhebt, fünff oder sechs Tage lang an der
Sonnen stehen. Im Fall aber der Safft begin-
nen wollte anzulauffen, muß man das Unsaubere
gantz herab schopffen, den Safft ausgiessen, wie-
der absieden, und wenn er abgekühlt, also auf
die Kirschen, Weichseln, oder Amarellen giessen.

Kirsch-Baum, ist derjenige Baum, welcher
die vorher beschriebene Frucht träget, und unter
allem Stein-Obst am höchsten wächset. Er hat
einen starcken Stamm, eine glänzende Rinde,
länglichte gekerbte Blätter und weisse Blüthen,
nach welchen die Kirschen kommen. Im feuch-
ten und sandigten Erdreich stehet er lieber, als

in Lichtenau mit Lehrgeld. Nachdem er 1 Jahr daselbst gelernt hatte, kam er zu Meister Johann Wilhelm Schmidt in Bühl, wo er 3 Jahre blieb. Hierauf ging er auf die Wanderschaft, arbeitete in Straßburg, Nancy, Paris, Lyon, Genf, Bern, Zürich, Basel, Freiburg, Colmar, Mannheim, Heidelberg, Frankfurt, Mainz, Darmstadt, Hanau, Aschaffenburg, Würzburg, Nürnberg, Augsburg, München, Ulm, Stuttgart, Tübingen, Rastatt, Karlsruhe, Durlach, Pforzheim, Ettlingen, Baden, Rastatt, Bühl, Offenburg, Straßburg, Lichtenau, Bühl, Offenburg, Straßburg, Lichtenau, Bühl, Offenburg, Straßburg, Lichtenau

gung, stossen aber die untersten und schädlichen Aeste selbst von sich. Wo sie beschädiget oder verwundet werden, da kommt ein Hartz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirsch-Bäume, ausser demjenigen, so die gantz schwartzen Kirschen träget, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf allerhand Garten-Kirschen pfropffen oder impffen kan, weil diese solcher Gestalt nicht allein gerne bekleiben, sondern auch geschwinder wachsen, und viel grösser, wohltragender und dauerhaffter werden, als wenn sie ihren eigenen Stämmen wären eingepropffet worden. Von dem so genannten Welschen- oder Cornel-Kirsch-Baum siehe vornen.

Kirsch-Fincke, siehe Kern-Beisser.

Kirsch-Geist oder **Kirsch-Spiritus**, ist ein aus denen schwartzen Vogel-Kirschen durch die Destillation gezogener Geist, welcher eine kräfftige Hertz- und Haupt-stärckende Artzney und sehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht ist. Es wird aber derselbe folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt schwartze Kirschen, die gantz vollkommen reitig sind, thut die Stengel hinweg, und stösset die Kirschen in einem Mörsel, daß alle Kerne zerquetscht werden, schüttet es in einen verglarten Krug, vermachet denselben wohl, und lässt ihn in einem kalten Keller zwey Monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen Kirschen alle Tage mit einem höltzernen Löffel um, und bindet den Krug iedesmahls wieder feste zu; endlich brennt man es, wie einen Brantewein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der schwartze Kirschen-Geist folgender Gestalt gemacht: Man stösset schöne schwartze Kirschen samt den Kernen auf das allerkleinste, thut sie in zinnerne Kannen, oder wohl glasirte irdene Geschirre, und lässet sie also neun Tage stehen; hernach brennt man es aus, und giesset das ausgebrannte Wasser wieder auf gestossene Kirschen, und destillieret es abermahl; zum dritten mahl Ausbrennen werden keine Kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrennt, davon dann der Vorschuß oder Vorlauff, als der beste, das folgende aber, als der etwas schlechtere Spiritus ieder besonders, so wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirschen-Wasser ist, in ein Glas gethan, und behöriger Orten aufgehaben wird.

Kirsch Mus oder **Kirsch-Safft**, wird von denen sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet; Man bricht denen Kirschen alle Stiele ab, oder, welches besser ist, wenn man sie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirschen ab, und läst die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, setzt sie übers Feuer, und lässet sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber währender Zeit mit einem langen Koch-Löffel um, sonderlich aber auf den Boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf giesset man sie in einen grossen Durchschlag, und lässet den Safft davon lauffen, welchen man absonderlich in einen Topff oder Glas giesset, darnach drücket man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Mus werden, und thut solches wieder in den Kessel, wirfft allerley gutes Gewürtze, Zimmet, Nägelein, Zucker ꝛc. darein, und lässet es wieder aufkochen, rühret es dabey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte anstat des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure Kirsch- oder Weichsel-Safft, zum Abgiessen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmt vier Maaß zeitige von den Stielen entledigte Kirschen oder Weichseln, stösset sie in einem steinernen oder anderen Mörsel, denn vier Loth Zimmet, und ein Qventgen Nägelein fein gröblich zerstossen, und darunter vermischt, zwey Stunden verdeckt stehen lassen, denn in einem irdenen Geschirr auf einem röschen Feuerlein einen Sud aufthun lassen, und wieder zwey Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich druckt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, lässet es noch drey starcke Siede thun, und in einem irdenen Geschirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu bestimmten Gläser füllet.

Kirsch-Vogel, sonst auch **Pyrolt** oder **Pyrole**, **Weyrauch-Vogel**, **Wittewald**, **Wirwohl**, und von denen Oesterreichern **Gugel-** oder **Kugel-Fihaus** genannt, ist ein Vogel von so schönen Farben, daß er billig mit unter die schönsten Vögel gezehlet wird. Bey dem Männlein ist der Kopff und der gantze Leib oben und unten dermassen schön gelb, daß kein Mahler die Farbe höher bringen kan: Denn er siehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern bekleidet wäre; der Schwantz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiger, iedoch so, daß das hochgelbe an vielen Orten ebenfalls hervor scheinet: Dabey hat er kohlschwartze Flügel durch und durch, die zur gelben Brust und Rücken unvergleichlich schön stehen. Der Schnabel ist wie Pfirsch-Blüth-Farbe, die Füsse aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden; die Flügel sind dunckelbraun, und der Schnabel kurtz. Von allem, was das Männlein schönes an sich hat, siehet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Grösse gleichet dieser Vogel einer Amsel, und ist auch der Schnabel also gestaltet; die Füsse aber sind kürtzer, und mehr denen Füssen eines Baum-Hackleins zu vergleichen, welchem er an äusserlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich ist. Es ist einer von denen Vögeln, die am spätesten bey uns anlangen, und am frühesten wieder hinweg gehen; Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausschläget, welches manches mahl erst im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geschiehet, und sucht alsdenn seinen Aufenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub- unter dem Tanael-Holtze stehet. Fast den ersten Tag seiner Ankunfft macht er sein Nest von Wolle und Bast, und hängt solches

recht verwunderns-würdig an einen Aſt zwiſchen einer Gabel mit Linden-Baſte bewunden an, als wie man einen Hand-Korb an die Hand oder Arm hänget, ſo daß der Wind das Neſt zwar hin und wieder ſchmeiſſen, aber doch nicht losbrechen kan. In dieſem verrichtet er geſchwind nach einander zwey Bruten, und bringet nach vierzehentägiger Zeit, iedesmahls drey bis vier Junge aus; gegen das Ende des Julii aber gehet er ſchon wiederum fort, und iſt alſo nicht gantzer drey Monate bey uns. Wer dieſe Zeit über einen haben will, der kan ihn anderſt nicht, als bey dem Neſt, oder mit dem Käutzlein, Feld-Baum und Leim-Spindeln, bekommen. Auſſer denen Kirſchen, bey deren Zeitigung er ſich aus dem Wald hinweg begiebet, und auf die Kirſch-Bäume fället, weiß man ſeine übrige Nahrung nicht, vermuthlich aber nährt er ſich von einer gewiſſen Art Würme oder Laub, das er nicht ehe als im May finden, und zu Ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine Speiſe, wenn man ihn hat, iſt ſo unbekannt, als dasjenige, was er drauſſen frißt, doch läſſet ſich zu Zeiten einer, wenn man ihm anfänglich nichts, als friſche Kirſchen giebt, zu Semmeln, welche in Milch geweicht, und mit gedörrten Ameis-Eyern vermiſchet werden, angewöhnen; dieſer Vogel wäre auch ſolcher Mühe und Koſten wohl wehrt, wenn er ſeine unvergleichlich ſchöne Farbe behielte; allein er verlieret ſie, und wird ſo balden abfärbig, wie ein von der Sonnen ausgezogenes Band. Wenn dieſer Vogel im Frühling kommt, fürchtet man alsdenn keinen Reiff mehr.

Kirſch-Wein oder Weichſel-Wein, wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt wohlreiffe oder fleiſchigte Kirſchen oder Weichſeln, bricht ſie von den Stielen, und thut die Kerne daraus, zerſtoſſet dieſe in einem ſteinernen Morſer abſonderlich, (denn wenn man ſie mit dem fleiſchigt- oder ſafftigen Theil zerſtöſſe, würde der Safft gar zu ſehr herum ſpritzen, und deſſen viel zu Schanden gehen) thut alsdenn beydes die Kirſchen und Kernen nebſt etwas Gewürtz-Nägelein und Zimmet in ein reines weiſſes leinenes Säcklein, hänget ſolches durch den Spund in ein Faß, und füllet das mit gutem Wein, oder hebet ein paar Kannen aus dem Faſſe, hänget hernach das Säcklein leer darein, und ſchüttet die Kirſchen mit den Kernen und dem Gewürtze ſachte hinein, (ſonſt bringet man es nicht durch den Spund, wenn es mit den Kirſchen angefüllet iſt) bindet es alsdenn oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und läßt es eine Weile darinnen hängen, ſo bekömmet man einen ſchönen rothen Kirſch- oder Weichſel-Wein. Will man ihn ſüß haben, ſo kan ein Stücke Zucker dazu gethan werden; oder man kan eine Kanne, oder was auf einmahl ausgezapfft wird zu trincken, mit ein wenig Weichſel- oder Kirſch-Safft vermiſchen, ſo ſchmecket er noch lieblicher. Alſo kan man auch ex tempore aus weiſſen Wein rothen Kirſch-Wein machen, wenn man des Saffts ſo viel, als von nöthen iſt, darzu thut. Wenn man Kirſch- oder Weichſel-Wein machet, muß man guten ſtarcken Wein, aber keine groſſe Fäſſer, davon man lange trincket, darzu nehme denn er nicht wohl in die Länge dauren kan, derlich wenn man geringe ſchwache Wein nimmt. Etliche machen den Kirſch-Wein im Sommer denſelben friſch zu erhalten. Sie nehmen Aeſpene oder andere aut reine Späne, machen damit in ein Faß Lage auf den Boden, und darauf ein gepflückter wohlreiffer ſaurer Kirſchen, wieder eine Lage Späne, und abermahge oder Schicht Kirſchen, und machen ein Stratum ſuper Stratum, bis oben an, ſchlagen ſie das Faß wieder zu, und den Spund guten Wein darauf, ſo drey oder vier Tagen hell und klar, aber nicht wie voriger, ſo fein nach als wovon der Wein einen lieblichen und eine erſprießliche diuretiſche oder treibende Krafft empfänget: Man die Kirſchen auch Muſcateller-Birne Ein gewiſſes und bewährt erfunden ment iſts, daß wenn man im Frühlgen Schoßlinge von dem zarten aus Laub der ſauren Kirſch- oder Weichſel nimmt, etwan eine Hand voll, und ein paar Maaß rothen Wein darüber was Zucker darein wirfft, und über ſtehen läſſet, ein wohlgeſchmackter und Weichſel- oder Kirſch-Wein daraus dieſes ſollen auch die Kerne, wenn ſie ſchen und geſtoſſen werden, leiſten können.

Kitt, Kütt, iſt ein auf beſondere Art verſchiedenen Stücken zugerichteter deſſen man ſich zu feſter Verbindung ſammenhaltung der Materialien, inſ aber bey Ciſternen, Röhr- und Waſſer ſteinernen Weich-Bottichen und gleichen Behältniſſen, welche Waſſer ſollen, ſehr nützlich bedienet. Man zu Bolus, Hammerſchlag oder Zünder Eiſen fällt, wenn man es ſchmiedet, Bach-Kieß eines ſo viel als des andern mehl ſo viel als alle die erſtgedachten Stücke zuſammen ausmachen, alles geſiebt und wohl unter einander Wenn man dieſe Kitt zu Waſſer Ciſternen, Baſſins und dergleichen will, ſo macht man ſie mit Wein, deſſen Ermangelung mit Eßig gar rühret ungelöſchten gepülverten unter, und wenn man will, auch klar, iedoch nicht ehender, als wenn die Kitt verarbeiten will. Wenn ſie iſt, wie ein gemeiner Mörtel, daß ſie Mauer wie ein Kalchwurff kleben iſt ſie recht. Die ſteinernen von Töpffer-Erde gebrannten Waſſer zuſammen zu kütten, nimmt man ſo viel Pech als obgedachten einander geweſen, zerläſſet ſolches eiſernen Topffe über einem ein wenig Nuß-Oel, wenn mans oder, an deſſen ſtat, nur Lein-Oel, was Fett oder Schmeer, es ſey von nem Thier es wolle, darunter; iſt dieſes mit dem Peche zergangen und

Digitized by Google

hen, muß man obgedachtes Pulver nach
ind nach einmischen, und ohne Unterlaß
ohl einrühren, bis man siehet, daß es sich
n Rühr-Holtze Faden-weis, wie ein Ter-
entin aufziehet, und, zur Probe ins Was-
r geworffen, gleich verhärtet: hernach wird
s in ein irdenes glasirtes Geschirre, an des-
n Boden ein wenig Wasser ist, gegossen,
nd wenn es hart worden, zum Gebrauch
ufgehoben. Wenn man diese Kitt brauchen
ill, muß man sie erstlich mit einem grossen
Hammer zerschlagen, hernach über einem
Kohlfeuer zergehen lassen, und also warm
erarbeiten, weswegen sie auch, zum Unter-
chied der folgenden, eine warme Kitt ge-
ennet wird. Die kalte Kitt präparirt man
leicher massen von oberzehlten Pulvern,
macht solche ziemlich dünne mit Nuß- oder
ein-Oel an, und menget ein wenig zerschnit-
enes Werg von Hanffe, und ein wenig
Bocks- oder Ziegen-Unschlitt mit darunter;
r diese dünne Kitte wird hernach ungelösch-
er durchgesiebter Kalch allgemach eingerüh-
et, bis die Kitt weder an das irdene Ge-
hirr noch an das Rühr-Holtz sich mehr an-
ängе, auch nicht an den Händen klebe,
aß man, als mit einem Wachs, damit um-
ehen, und dieselbe also kalt verarbeiten kan.
Eine andere zu Holtz und verschiedener an-
erer Materie in aller Witterung wohl dau-
ende Kitte wird also zubereitet: Man neh-
ne ein schön Stücke ungelöschten Kalch,
ieffe in einem Geschirr ein wenig Wasser
aran, daß er sauset und also abgelöschet
ird, daß er zerkriesset und zu trockenem
Mehl wird, welches aufzubehalten, und fol-
ender Gestalt zu verbrauchen. Wenn man
un 4 Loth schön weiß Roggen-Mehl unter
Loth gedachten Kalch-Mehls wohl unter
inander gemenget, wird 4 Loth Lein-Oel
arein gegossen, wacker umgerühret, und zu
inem Teig immerzu geknetet, inzwischen
ber noch 3 Loth gedachten Kalch-Mehles
ach und nach darein gestreuet, wenn es nun
ohl abgeknetet, wird drey Viertel Loth sau-
rer Baumwolle, iedoch nur Fäslein-Weise
arunter geknetet, dieser Teig mit einem
Prügel derb zerschlagen, und immerzu noch
n die 6 Loth Kalch-Mehl zum trocknen hin-
u gesprenget, bis er endlich so starck wor-
en, daß er weder an den Prügel, vielweni-
er an den Händen kleben bleibet. Man
an aber dergleichen nicht viel auf einmahl
achen, weil er balde erhärtet, doch lässet er
ich etliche Tage in einem Keller erhalten,
enn man selbigen nur inzwischen mit was
ein-Oel anfeuchtet, und bisweilen durch-
netet. In der Schmeltz-Kunst brauchet
an auch vielerley Kitte, die Gefässe zusam-
nen zu fügen und zu verstopffen, so, daß
ichts darzwischen dringe, oder die flüchtigen
Geister daraus verrauchen können, ingleichen
ebrochene Gefässe gantz zu machen, diese aber
nd dergleichen andere mehr, darzu auch die-
enige zu zehlen, worauf die Goldschmiede
hre getriebene Arbeit verfertigen, sind von
denen iezt erzehlten und bey dem Bau-Wе-
sen gebräuchlichen gantz unterschieden.

Klaffter, ingleichen Taschen-Kraut, heist eine Art Unkrauts, das dem Korn seine Nahrung und Wachsthum benimmt, so, daß es keine rechte vollkommene ausgewachsene Aehren bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Diese Pflantze wächst gerne in feuchten und kalten Boden, und da sie aus ihrem eigenen Saamen sich fortpflantzet, dieser aber bey seiner Reiffe gar leichte ausfället, so vermehret sie sich sehr, wo sie einmahl an einem Ort einwurtzelt, welches gar leichte auch auf dem sonst reinesten Acker, vermittelst des Düngers geschehen kan, wenn sich selbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon fressen die Schaafe im Stroh sehr gerne. Den Saamen aber dieses Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geschroten, auch das Schwein-Vieh. *Baubinus* gedencket im Gegentheil, daß wenn dieser von dem Vieh gefressen werde, selbiges häuffig Läuse davon bekomme. Dieser Saame, wenn er unterm Korne mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brot gantz schwartz-blau aussiehet, sondern es bekommt auch dieses noch den Mangel, daß es nicht recht aufgehet, und mehrentheils Wasser-striemich und schlifftig wird, doch essen es die gemeinen arbeitsamen Leute gerne, indem es etwas süßlich schmecket; wer es nun unter dem Korne nicht leiden will, der kan selbiges, wie anderes Unkraut und Geringe am besten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fege und das Rade-Sieb lauffen lässet: Ist nun ja noch etwas in dem Saamen blieben, so kan dieses, wenn es im Frühjahr blühet, vollends ausgejätet werden.

Klaffter, siehe Clafftr.

Klang, ist derjenige Flachs, dessen Knoten von selbsten in der Sonne aufspringen, daß der Lein-Saamen heraus fällt, wenn er gesiebet wird, und wird zum Unterschiede des Dresches so genennet, da der Saame ausgedroschen wird. Jener giebt den meisten Saamen. Er soll auch länger wachsen, und eine zärtere Heerle, wie auch dünner Holtz am Halme haben.

Klapper, ist ein Instrument von Silber, Blech, Holtz verfertiget, oder von Drat mit Corallen zusammen geflochten, welches aus einem hohlen Knopff bestehet, der an einem Stiel fest gemachet, an welchen entweder kleine Schellen hängen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, wenn man selbiges beweget, die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen, sondern auch durch deren Vorhaltung, weil sie gemeiniglich äusserlich bunt, oder doch sonst ausgezieret, zu besänfftigen und still zu halten.

Klapper-Rosen, Flitsch-Rosen, Feld-Mag-Saamen, Korn-Mohn, Korn-Rosen oder wilder Mohn, ist ein fast iederman bekanntes

kanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demselben aber eine hochrothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Feld unter dem Getraide zuweilen in solcher Menge wächst, daß man meynet, das gantze Feld sey mit diesen rothen Rosen überzogen. Sie haben ihren besondern Nutzen in der Artzney, indem ein Wasser davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpffen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlaflosigkeit, dürren Husten und alle hitzige Brust-Beschwerungen dienlich sind. Insonderheit dienet auch das Wasser, äusserlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Gesichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heisser Sommers-Zeit giebt der mit Klapper- oder Flitsch-Rosen-Safft angemachte Wein eine sonderbare Kühl- und Labung.

Klapper-Stein, siehe **Adler-Stein**.

Klare, nennet man in den Küchen eine iede mit etwas Mehl, Eyern, Milch u. s. f. vermengte und gut gewürtzte Tütsche zu einem Essen. Es wird aber zu derselben allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit nebst der schlechten Milch Wasser, Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerühret werden. Man pfleget auch dieselbe Klare zu ein und anderm Back-Werck mit zu gebrauchen.

Klatschen, heisset nicht nur das gemeine Laster, wenn ein Mensche alles dasjenige was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterscheid einem ieden entdecket; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des liederlichen Gesindes, und anderer gerne müßiggehender Leute, weil eben darbey vielmahl unbedachtsam von Sachen gesprochen wird, darein dergleichen Personen zu reden nicht Ursache haben. Beyde Arten sollen von einem kluaen Haushalter unter seinen Leuten nicht verstattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klätscher mehr seinen Schaden, als daß er einen Nutzen dabey antrifft; er macht sich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geschweigen, daß er die ihm sonst nützliche Zeit, so gar unverantwortlich darbey verschwendet und übel anleget.

Klauen, heisset man das gespaltene hornichte Theil an den Füssen des Rind- Schaaf- Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekommt, darff man sie nur zwischen den Klauen warmen Oel und Pech, so vorhero durch ander zerlassen worden, wohl schmiert Schiefert und spaltet sich das Horn an nen Klauen, so muß man ihnen dieselbe vor, mit Saltz, Oel und Wein Eig einander vermischt, bähen, darnach Schmaltz im neuen Pech oder Harz zer und darüber schlagen. Oder man schm ihnen das Gelencke unten am Fuß fünf sechs Tage nach einander wohl damit, weichet und ermildert es das Horn, und die Schrunden weg. Wenn das Horn Schaden und Schmertzen zwischen den K hat, so soll man Schaafs-Fett schm und dasselbe so warm darauf giessen, leiden kan, und denn einen Lumpen d nähen; auch soll mans ein- oder zwey des Tages mit Manns-Harn waschen mit Thran beschmieren. Oder man Oel und Pech unter einander, und sch sie damit. Das **Klauen-Fett**, welches denen Klauen des Rind-Viehes wird, ist sehr gut, die Schlosser an T und Schieß-Gewehre mit einzuschmieren brennet sehr rathsam in Lampen.

Klauen-Steuer oder Vieh-Steuer set diejenige Auflage oder Steuer, so nigen Orten von allerley Vieh bezahlt den muß.

Klebe-Kraut, ist ein wild wach Kraut, welches seinen Nahmen daher b men, weil es aller Orten anklebt, dah auch von einigen kleine Kletten g wird. Es hat eine kleine Wurtzel, mit zarte, lange, viereckigte und rauhe St um deren Knoten rings herum sieben schmale, rauhe Blätlein im Circkel st und gleichsam einen Stern formiren. Blüthen sind sehr klein, weiß, und in vier Theile zerschnitten. Der darauf de Saamen ist grau, in der Mitten ei nig hohl, und fast wie ein Nabel ge Dieses Kraut wächst allenthalben an Hecken und Zäunen, auch in Feldern, ein Feind aller Gewächse, an welche es hänget, und sie zu Boden ziehet. D den Alpen in Sennten oder Senn-H wohnende Sennen, oder Schweitzerische Hirten bedienen sich dieses Krauts, H andere Unreinigkeit von der Milch zu den. Der Safft von dem gantzen G eines Qvintleins schwer mit Wein g men, heilet die Bisse giftiger Thier, in Ohren geträufft, vertreibet das We der Ohren, (welches auch das von Kraut destillirte Wasser thut) inglei Seitenstechen, wenn man täglich drey viermahl ein Qvintlein davon einn Die zerqvetschten Blätter Pflaster-weis geleget, stillen das Bluten der W Das Pulver vom gedörrten Kraut in d den und Geschwüre gestreuet, heilet b ben; das frische Kraut aber gekoch Schmaltz in einem Tiegel gerö

Digitized by Google

inem Pflaster gemacht, zertheilet und vertreibet die Kröpffe.

Klebe-Netze, Klebe-Garn oder Tage-Netze, sind eine Art subtiler von starcken unzwirnten und ungebleichten Garn, oder auch von Seiden gestrickter Netze, welche bey Tage auf die darzu gehörige Furckeln gestellet, und denn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunckel, bey stillem und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe **Lerchen-Netze**.

Klee, ist ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wiesen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern gradichten Orten wächset. Man säet ihn in die Brach-Felder und entkräfftete Wiesen, die man gerne verbessern will, denen seine Stopeln, wenn solche nach beschehenen Abmähen untergepflüget werden, eine sehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe seiner Blüthe unterschiedliche Beynahmen, und sind insonderheit der **rothe** oder **braune**, **weisse** und **gelbe Wiesen-Klee** bekannt. Unter allen denen Arten des Wiesen-Klees hat der sogenannte **Spanische Klee** wegen seines besondern Nutzens in der Haushaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rind-Vieh giebet, und öffter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, sondern auch etliche Jahr nach einander sich selbst besaamet, und von seiner Wurtzel wieder hervor wächst. Es giebt dessen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von grosser Fruchtbarkeit, aber in unsern Gegenden Teutschlandes noch nicht so bekannt ist, als der mit rothen Blumen. Dieser nun ist es, von dem man allhier die bekannt gewordenen Umstände, auf was für Art er nemlich gebauet, gesäet und genutzet werden könne und müsse, zu des nutzigen und hievon noch nicht unterrichteten Haus-Vaters Nutzen, mit einzurücken für so nöthig als dienlich erachtet. Das Land zu diesem Klee-Saamen, wenn es zuvor nicht mürbe genug ist, muß wie sonst insgemein alles gute Land, so nicht gar zu sandig ist, und worin man Sommer-Getraide säen will, vor dem Winter wohl gepflüget werden. Hernach muß man es im Frühling zwey- bis dreymahl (denn öffter ie besser) von neuem umpflügen lassen, damit das Land von allem Unkraut und Wurtzeln fein rein, mürbe und los gemachet werde, weil der Klee in keinem festen Lande, sondern allein in mürben und losen oder luckern Aeckern recht wachsen will; wie denn das auch die Ursache ist, warum der Klee in dergleichen Feldern, oder in Heide- und Sand-Ländern besser als in fett und dichtem Boden, wenn nicht genugsam mürbe gemacht ist, zu gerathen pfleget, weil jenes lucker und mürbe, dieses aber insgemein steiff und feste ist, darinnen sich die Klee-Wurtzeln nicht recht ausbreiten, und also auch nicht gehörig treiben können. Nur ist mit dahin zu sehen, daß in dürren Jahren der Acker Feuchtigkeit genug behalten, oder in Ermangelung dessen in etwas, doch nicht zu viel gewässert werden möge. Beym Aussäen muß der Säemann die Hand nicht voll nehmen, noch wie ander Korn einstreuen, sondern man muß ihn nur zwischen drey Finger nehmen, und wie den Rüb-Saamen säen; worbey denn noch zu mercken, daß auch etlicher Orten Futter-Korn oder Wick-Futter, das ist, Wicken und Gersten, auch etwas weniges an Haber durch einander gemenget, vorher ins Land gesäet, und, nachdem dasselbe darauf zweymahl geeget, sofort auch der Klee-Saame hinein gestreuet, und das Land sodenn wiederum zweymahl übereget werde; so muß auch der Acker vorhero sehr wohl und fett gedünget, der Dung wohl mit dem Acker vermenget, und mit Pflügen durchgerühret, aber kein Pferde-Mist dazu genommen werden: Denn sonst die Pferde den Klee nicht gerne fressen wollen, sondern allein mit kurtzem Küh- oder Schweine-Mist, welcher, ie kürtzer er ist, ie besser und verträglicher solcher dem Wachsthum des Klees seyn wird. Man muß auch um gedachten Wick-Futters oder Futter-Korns willen, und damit der Klee durch die Nacht-Fröste nicht verdorben werde, den Klee-Saamen nicht zu frühe, sondern etwan acht oder vierzehen Tage vor dem ersten May verbesserten Calenders säen. Wird er sonst später um Pfingsten, oder wohl gar um Johannis gesäet, wie viele thun, so kan es auch nicht schaden, sonderlich wenn das Land sauer und wässerigt ist. Wenn denn gegen die Erndte das Futter-Korn oder Wick-Futter grün abgemähet und verfüttert worden, so fängt auch allgemählig der Klee an hervor zu wachsen, davon man doch den ersten Sommer wenig gebrauchen kan. Es muß aber besagtes Wick-Futter nicht zu lange wachsen, sondern wenigstens abgemähet werden, ehe die Aehren herfür schiessen, damit der Klee Lufft bekommen und wachsen könne, welches, wenn es in Acht genommen wird, kan man das Futter-Korn den ersten Sommer noch einmahl abmähen, da sich denn schon etwas Klee mit findet. Zum drittenmahl aber muß im ersten Jahre nichts gemähet werden, es wäre denn ein recht fruchtbarer Sommer, und warmer Herbst, daß es vor dem Winter ein wenig wieder wachsen könne. Im Anfang des Winters, wenn die Erde hart gefroren, muß man den Klee wohl mit Mist zudecken, welches ihn vor der Kälte beschützet und anbey dünget. Im Frühling, so bald es ein wenig abgetreuget, harcket man dasjenige, was an Stroh und dergleichen auf dem Klee liegen geblieben, wieder herab, und schneidet oder mähet den Klee, so offt er wieder gewachsen, welches öffters in fruchtbaren Jahren vier oder fünffmahl in einem Sommer geschehen kan. Weil dieser Klee ziemlich geil, als wird er von den Pferden nicht geachtet, ehe er nicht fein groß ist, und seine Blumen hat; den Schweinen aber ste-

het er sehr wohl an, wenn er noch jung und weich ist, und wird von ihnen sehr gerne genossen. Wer nun seine Pferde, Ochsen oder Kühe im Sommer damit füttern will, der schneidet den Klee auf einer Futter- oder Häckerlings-Banck kurtz, und mischet ihn mit Stroh-Häcksel, so viel oder wenig, als es einem beliebet, welches die Uibung schon weiter lehren wird. Vor die Pferde, damit sie im Sommer nicht zu dünnleibig werden, mischet man auch trockenes Heu darunter, wenn man den Klee nicht klein schneiden will. Wenn man auch im Sommer den Klee in einer Häcksel-Lade klein schneidet und trocknet, kan man zu Winters-Zeit solchen unter den von Stroh geschnittenen Häckerling mischen, und die Pferde damit füttern, wie an vielen Orten gantz gemein ist. Damit man aber auch bey der Art des Saamens bleibe, lässet man jährlich im Frühling einen Ort unabgeschnitten stehen, und wenn die Blumen dürre oder reiff sind, mähet oder schneidet man den Klee-Saamen ab, leget ihn an einen trockenen Ort, und klopffet den Saamen aus zum Gebrauch. Wenn der Klee nicht mehr folgen will, welches nach Verfliessung dreyer, oder zum höchsten vier Jahren zu geschehen pfleget, alsdenn kan man auf das Land, wo der Klee gestanden, Lein-Saamen säen, da denn überaus schöner Flachs zu wachsen pfleget, ohne daß das Land im geringsten gedünget werden darff. Unter dem kleinen braunen Wiesen-Klee wird zuweilen vierblätteriger gefunden, welcher von dem gemeinen Mann zu allerhand Aberglauben gemißbrauchet wird. Der Hopffen-Klee hat gelbe Blumen, welche wie Hopffen-Blüthe aussehen. Der Biber-Klee, davon an seinem Orte bereits Meldung geschehen; der Geiß-Klee, Gülden-Klee oder Leber-Kraut; der Hasen- oder Katzen-Klee; der Sauer-Klee; der Stein-Klee; der Schnecken-Klee; der Raupen-Klee, ist unter besagten Benennungen beschrieben zu finden. Der Igels-Klee ist von des letztern Art, ausser, daß die Knöpfflein, darinn der Saame liegt, nach den licht-gelben Blumen flachlicht und gleich einem Igel rauch werden. Alle diese Gattungen Klees müssen im April gesäet werden, und wollen guten feuchten Wiesen-Grund und genugsame Sonne haben. Unter die zaserigen Winter-Gewächse gehören der Hertz-Klee, der Leber-Klee mit gefüllten Blumen, der Americanische Klee mit langen Blättern, und der vierblätterige Klee, dessen Blätter oben schwartz-braun, und gemeinialich vier, offt auch mehr beysammen stehen. Diese müssen durch Zerreissung der Stöcke vermehret werden. Sonderlich ist der sogenannte Spanische Klee ein schönes Futter-Kraut. Nur will er guten Boden haben, und ziehet das Land aus. Hiervon ist in der œcon. Fama, so auch unter dem Nahmen des œconomischen Zehenden wieder aufgeleget, im 1 Stück, eine feine Abhandlung, auch hat D. Rühhold in der œconomia experim. gehandelt.

Kleeber oder **Kleiber**, werden die Leim-Arbeiter genennet, welche das Kleebwerck fleißig zu tractiren wissen. Es haben aber vornemlich ihre Verrichtung darinn, daß sie den Leim zum Kleebwerck einwohl durchtreten, damit die groben Körner herauskommen, gut frisch Stroh kurtz und ebenfalls ordentlich darunter treten; sie nun die Fugen in die Balcken gehauen, Holtz darnach geschnitten, gespalten, zu und nach den ausgemeiselten Fugen gemacht werden von ihnen die Stacken ausgestrichen und gleich gemachet. Sie haben ihren Gehülffen, die sie als Meister annehmen haben, auch täglich einen Groschen zu kürtzen. Von einem Felde in einer Stube auszukleben, wenn es zu doppeln, bekommen 8 bis 10 Pfennig, auch wohl vor gröber und einen dem andern zu Hülffe aufs höchste 2 Groschen; von gewundenem Estrich auf einem Windel-Boden vor die Elle auch 2 Groschen, vor eine Wellerwand anderthalben dicke bis fünff Ellen hoch, wie auch eine Ruthe, so acht Ellen lang gerechnet 30 Groschen bis auf 36 Groschen. Von einer solchen Wand, die acht Ellen lang, vierthalb Ellen hoch, fünff Viertel breit oder dicke, bekommt selbige die Helffte, das ist 15 bis 18 Groschen.

Kleebwerck, heisset man, was entweder gantz von Leimen mit untermengtem Stroh gebauet wird, dergleichen die um Pförten in Gärten auf dem Lande gezogene Flechten-Weller-Wände, davon auch vieler Orten noch Häuser erbauet anzutreffen, ingleichen die Back-Oefen sind, oder es heisset auch diejenige Kleibwerck, wenn die von Holtz gebundenen Wände und Decken eines Hauses, Stalles, Scheune, Rauch-Kammer und dergleichen mit kleinem Holtze ausgeflochten und mit Leimen, der gleichfalls vorhero mit Stroh wohl durchgearbeitet seyn muß, dicht, auf beyden äussern Seiten des Holtzes gleich verstrichen und ausgekleibet wird; welche Arbeit entweder einfach, so nur auf einer Seite das Kleebwerck mit der Flucht der holtzernen Wand fortgehet, oder man nennet es doppelt, wenn eine Wand auf beyden Seiten beworffen und ausgekleebet wird. Wenn die Gebäude Hölzer mit Kleibwerck umwunden, und die Balcken also damit ausgefüllet werden, so nennet man dieses einen Windel-Boden. Die beste Zeit hierzu ist im Majo und Junio, da der Leimen in diesen beyden Monaten wohl trocknet und nicht leichtlich reisset; solte es aber in kaltem Wetter vorgenommen werden müssen, kan das Wasser zum Einmischen warm genommen werden. Es muß aber der zu dieser Arbeit gehörige Leimen im abnehmenden Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken.

Kleeden, siehe Gleden.

Klei-

:id, heist bekannter massen im weitläuf- Verstande alles dasjenige, was zu Be- ig des menschlichen Cörpers, oder auch gewissen Theiles von demselben dienet, h pfleget man nicht nur so gar das äus- ebuits-Häutlein, mit welchem ein un- rnes Kind im Mutterleibe umgeben, und herum an der Nachgeburt hangend den ist, ein Kleidgen zu nennen, son- :s gehören in diesem Fall auch hierzu Bedeckungen des Hauptes und die Be- ngen der Füsse; insonderheit aber ver- man sonst unter einem Kleid nur die 'e, womit man den Leib, Kopff und davon ausgenommen, zu bedecken pfle- Diese sind demnach erstlich Mannes- es- und Kinder-Kleider; hiernächst aber n sie ihrem Gebrauch nach auch einge- let in Ober- und Unter-Kleider; in ner- und Winter-Kleider; in nächt- he und Feyer-Kleider; in Jagd-Rei- d Trauer-Kleider u. a. m. Endlich ie auch unterschieden nach den Natio- und Völckern, so daß ein Spanisches s, als ein Frantzösisches, und dieses wie- derum als ein alt Deutsches u. s. f. ja unter diesen distinguiret sich ein ieder d der Personen von dem andern. Ein s-Vater und Haus-Mutter sollen sich die Ihrigen nicht über ihren Stand, nach einer ieden leichtsinnigen Verände- der Moden, sondern so, wie es der stand und die Nothwendigkeit erfordert, ch kleiden, gestalten es ein Zeichen der sinnigkeit und eines unachtsamen Ge- es ist, wenn man entweder etwas son- hes und ungemeines in Kleidern sucht, keine Reinlichkeit noch Wohlstand be- tet; dahingegen, wenn man mit einem chen und wohlanständigen Kleide aufzie- solches ein Zeichen so wohl eines innerlich ordneten Gemüthes, als auch eines lichen Fleisses der Erbarkeit ist. Bey Haushaltung wird vor einen besondern heil gehalten, wenn man dasjenige im e wohlfeiler und dauerhaffter kan machen , was man bey Krämern, Kauff- und werckes-Leuten ausnehmen und theuer len müste. Solchemnach läst ein sorg- er Haus-Vater und vernünfftige Haus- ter ihre Wolle, Flachs, Bock-Ziegen- af- und Kalb-Felle dergestalt zubereiten verarbeiten, daß sie solche zu ihrer und hrigen Bekleidung nützlich anwenden en. Die saubern Kleider sollen in denen der-Kästen oder Schräncken, und it sie keine Runtzeln kriegen, oder abliegen, lieber aufgehenckt, als über der geleget, nicht weniger, wenn die- n um der Motten, Schaben und Feuch- it willen bey warmen Sommer-Tagen elüfftet worden, hiernächst wieder or- lich zusammen geleget und an ihrem be- en Orte verwahret werden. Die Kleider denen Schaben zu verwahren, soll man pher in Tüchlein einbinden und in den Kasten oder Schranck unter diese an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durch- aus gespüret werde. Etliche nehmen welsches Nuß-Laub, dörren es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedörrten Wermuth, oder im ersten Frühling gegrabene Baldrian-Wurtzel, oder auch Wein-Raute, Farren-Kraut oder Stab-Wurtz ꝛc.

Kleider-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Kleine, die Bauren heissen die Aehren und Stürtzeln, welche sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dresch-Flegeln abgeschlagen, und von dem ausgedroschenen Getraide abgerechet worden, das Kleine, so von ihnen fleißig zu- sammen gehalten und den Wagen-Rossen ge- geben wird, siehe Abrechling. Was bey de- nen Köchen das Kleine von der Gans und dem Hasen genennet werde, ist unter diesen Worten zu finden.

Kleine Kletten, siehe Klebe-Kraut.

Kleine Magd, suche Magd.

Klein-Encke, siehe Encke.

Kleinjährig, wird vom harten und festen Holtze gesagt. Siehe Jahre.

Klein-Knecht, siehe Encke.

Kleister, wird zum Unterscheid des Lei- mes, der aus Leder und was diese Art hat, gesotten worden, diejenige fasichte Materie ge- nennet, welche man aus Mehl oder Stärcke durch das Wasser und Sieden also auf ver- schiedene Art zubereitet, daß sie nicht von einander fället, und diejenige Sachen, so man damit bestrichen, fest auf einander ge- drucket, wohl zusammen hält.

Klemmen, ist eine in Spanien gewöhnli- che Art die Pferde zu castriren. Suche Wal- lachen.

Kleppel, Klöppel, ist ein nach der Chur-Sächsischen Jagd-Ordnung fünff Viertel El- len langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holtz, so denen Jagd- und Forst-Ordnungen zu folge ein ieder, der auf dem Lande Hunde hält, und solche nicht an Ketten leget, ingleichen die ihrem Handel nachgehende Fleischhauer oder Metzger, so- wohl als die Hirten und Schäfer ihren Hun- den anhängen sollen. Die ungekleppelten Hunde werden von denen Jägern und Forst- Bedienten, wenn sie solche auf der Reiser antreffen, todt geschossen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedach- ten Ordnungen darauf gesetzten Strafe an- gesehen. An vielen Orten sind die Unterthā- nen verbunden, dergleichen Klöppel bey de- nen Forst-Meistern oder Ober-Förstern zu lösen.

Kleppel, heissen auch diejenigen Instru- mente von Holtz, Horn und dergleichen glatt gedreheten Materie, vermittelst derer aller- ley Spitzen, Canten, Zäckgen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewissen Ord- nung oder vorgerissenem Muster über einem

Kleppel-Küssen aus Zwirn, Garn, Gold- oder Silber-Fäden auf das künstlichste zusammen geschlungen oder geflochten werden. Die Art und Weise aber, da unter vielfältiger Fortstreckung und Umschlingung der Fäden um die Nadeln, die fast unzehligen Veränderungen in einem schönen Muster heraus gebracht werden, heisset man das Klöppeln.

Klepper, Reit-Klepper, ist ein Pferd mittelmäßiger Taille, welches zum Reisen, Hetzen, Baitzen und dergleichen Verrichtungen gebrauchet wird. Hierzu pfleget man zwar wohl die Land-Pferde, und aus denen Gestütten die geringsten, oder auch Ungarische Pferde zu nehmen, weil aber diese letztern nur in der Ebene dienen und dauren können, in bösen tiefen Wegen aber bald erliegen, so werden die Siebenbürger und andere in gebirgigten Orten gefallene und erzogene für besser und dauerhaffter gehalten, weil sie in die bösen Wege besser taugen. Die Zelter und Paß-Gänger, wie man sie insgemein nennet, sind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; sind aber besser einen kurtzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reise, nicht allein weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil sie, wenn sie müde werden, gerne einreichen, stossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen. Also wird ein Pferd, das einen guten Land-Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht scheu ist, vor den besten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reisender gute Aufsicht haben, damit seinem Pferde, am Beschläge, am Zeuge, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Quartier kommt, soll man es nicht starck erhitzen, oder wenn dieses ja geschehen, nicht gleich darauf stille stehen, sondern ehe es in Stall kommet, noch einige Zeit herum führen lassen; hiernächst ist auch zu mercken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorhero wohl abkühlen lasse, ehe man es absattle, füttere und tränckе, fleißig zu den Eisen sehe, ob sie feste liegen, ihnen zur Nacht fleißig einschlagen, die Müdigkeit auszuziehen, die Schenckel mit warmen Wein oder Bier gegen den Haaren wasche, mit reinem Stroh sauber abtrockene, und endlich den Klepper fleißig und rein füttere. Wenn man zu Mittags-Zeiten einkehret, soll man demselben bisweilen Brot in Wein oder Bier geweichet zu fressen geben. Hätte das Pferd ohngefähr unterweges ein Eisen verlohren, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferichte glatt und gleich machen, so wirds demselben nicht schaden, wird solches auch den Huf nicht vertreten, bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter starck reisen muß, und der Schnee sich einballet, so eine grosse Verhinderung giebet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und Hüfe einräumen, oder die Füsse oder Hufnen- und aussenwendig wohl mit Seiffe reiben, so wird sich desselben Schnee einballen.

Klette, ist ein bekanntes wildes Kraut, ches gerne an dürren und magern Orten Feldern und Wiesen wächset. Sie wird getheilet in die grosse und kleine. Die grosse Klette, so auch Roß-Klette nennet wird, hat hohe, runde, weiß- was braunlichte Stengel, lange und te oben schwartz-grüne, unten aber farbne Blätter. Die Stengel haben ben-Zweige, an denen die Kletten mit vielen gebogenen Häcklein, wenn an die Kleider hängen, wachsen. Knöpffe blühen lichtbraun-roth. Samen ist lang und grauer Farbe. Die zel schlecht, lang, auswendig schwarz inwendig weiß. Die zarten Stengel jungen Blättern werden im Frühling Speise gebrauchet; und ausser den chen Saläten kan man auch im Frühling Stengel von den grossen Kletten die grosse äussere Rinde hinweg das übrige wie einen Spargel abkochen nach in Eßig, Oel und Pfeffer chen. Man kan sie auch warm kochen. Die frischen Blätter ziehen die Feuchtigkeit aus geschwollen, heilen alte Schäden, löschen und lindern die Geschwulst. Die und die Wurtzel frisch und grün und in Butter gekocht, geben eine Brand-Salbe ab, welche offt über die vom Feuer verbrannten Glieder der heilet und den brennenden Schmerz geschwinde stillet. Die Wurtzel mit eingemacht oder candirt ist ein Mittel wider den Stein und roth mit Salz gestossen und übergeleget sie den wütenden Hunds-Biß; die frisch gestossen, oder in Wasser als ein Pflaster übergeleget lindert die zen der Glieder, und heilet die gen; in die Laugen gethan, und damit gewaschen, machet sie das sen. Die Schäfer pflegen denen und lungensüchtigen Schaafen, die klein zerschnitten, unter ihr Futter gebrauchen. So ein Vieh sonst Gebrechen an der Lungen hat, ihm Kletten-Wurtzel, Wolcemus drian und Entzian unter dem Futter sen geben. Aus der Wurtzel wird ser gebrennt, welches den Schwulst und in giftigen Kranckheiten, aber wider die Pest mit grossem brauchet wird. Wenn man solches aus dem Kraut und der Wurtzel stilliret, (welches im Monat May Ende des August-Monats geschehen hat man ein treffliches Mittel wider dagra; man wärmet es nur ein dem Kohlfeuer, tuncket ein zart

l, und schläget es über die Podagrischen schmertzhaffter Entzündung und Geist gekräncketen Glieder, so wird der ertz in wenig Stunden sich verlieren, em Patienten bald wieder auf die Füsse en seyn. Die

Klette, so man auch Bettler-Läuse, Klette oder Igels-Klette nennet, hat Ellenbogen hohen, fetten, eckigten, und vielen Tüpffelein besprengten Stengel. aber nicht mit Klebe-Kraut, so auch Klette heißt, zu verwirren, davon der el Klebekraut nachzusehen. Von jenen ie Blätter den Melden-Blättern etleich, lind, weich, Aschen-Farbe und t, am Geschmack der Garten-Kresse h; die Frucht ist rund, in Grösse einen Oliven, stachlicht wie ein Igel, änget sich an die Kleider. Die Wurroth und zasericht. Dieses Kraut gerne auf allen Hof-Stäten, hinter unen, wie auch auf den Brach-Aeckern, at fast alle Tugenden der grossen Kletsonderlich aber dienet die Wurtzel für rätze und alle Unreinigkeit der Haut; aamen in Wein, oder, welches noch in Aqua vitæ eingenommen, ist sehr ider den Stein, dergleichen Wirckung das Kraut nebst der Wurtzel hat, wenn solche zur Zeit, da die Kletten blühen, ausnimmt, in Wein siedet und davon et.

erten-Stange, ist beym Vogelfang eine Stange, welche man, im Früh-Jahr die itze, Creutz-Vögel oder Krumm-Schnäm spaten Herbste aber Gimpel oder Blutn, Zeißige und Meer-Zeißige mit Leimdeln darauf zu fangen, gebraucht. Diese ge, die ohngefehr neun bis zehen Ellen seyn soll, gehet unten auf einem in der fest gemachten Stock in einem Gewerdaß man sie auf eine nicht weit davon de Gabel nieder legen und wieder aufn kan; oben an die Spitze der Stanwird eine Gabel mit drey Zacken gebun und in selbige, vermittelst gebohrter r, ohngefähr zwantzig bis vier und zwanim-Spindeln gestecket, welche wie kleine in hervor gehen. Weiter unter dieser l an der Stange ist ein grüner Busch anden, und in selbigem ein paar Vogelr mit Lock-Vögeln angehänget; unten Manns-hoch von der Erden stehet noch ickerer Busch, in welchen ebenfalls etlivogel-Häuser hangen. Wenn nun obge Vögel vorbey streichen, und die Lockl hören, fallen sie gantz willig an, und rlich die Meer-Zeißige in grosser Menn man denn die Stange nieder lässet, was nicht selbst herunter fällt, von deeim-Spindeln abnimmt, die Spindeln zet oder neue einstecket, und die Stange r in die Höhe richtet.

eyen, heissen die klein gemahlenen, und trelst des Beutels von dem Mehl abgerten Bälge des Getraides, als Weitzen, Korn ꝛc. welche man in einer Haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man solche denen kalbenden Kühen, Sog- und Absetze-Kälbern, Schweinen und Ferckeln, Gänsen ꝛc. unter das Futter oder Getränck zu mengen, und dadurch ihren Wachsthum zu befördern pfleget. Von vier Scheffeln Getraide rechnet man einen Scheffel Kleyen, welchen man nebst dem Mehle aus der Mühle zurück bekommen muß.

Kleyen-Bier, siehe Cofent.

Kliebel-Kleppel, ist ein groß Stücke Holtz, vermittelst dessen, indem es von dem Qvendel an immer weiter fort gerücket wird, das Zünd-Loch durch die daran gelegt gewesene Scheite in den Kohlen-Meuler formiret wird. Siehe Kohle.

Klippfisch, siehe Stockfisch.

Klistier oder Clistier, ist eine Einsprizung in den Affter-Darm, um damit den Leib zu eröffnen. Die Materie ist entweder abführend oder linderend, oder stärckend. Es muß dieselbe nicht zu heiß seyn. Man braucht eine Klistier-Spritze dazu. Warm Wasser und Saltz ist schon ein Klistier. Sonst hat man viele andere Compositiones. Man hat auch besondere Mutter-Klistiere in Mutter-Beschwerden.

Klobe, ist ein gewisses Gebünde im Flachs, welches zwölff Käuten oder Reißten in sich hält. Dergleichen Kloben Flachs werden jährlich viel tausend aus Mähren nach Schlesien und Sachsen gebracht, aber nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Gesichte zu sechzehen bis zwantzig Groschen, auch wohl vor einen Reichsthaler die Klobe verkaufft, und in langen, kurtzen, und Mittel-Flachs eingetheilet.

Kloben, ist ein höltzernes Instrument, womit man allerhand kleine Vögel, insonderheit aber die Meisen zu fangen pfleget. Es bestehet solches aus zweyen langen, der Länge nach dergestalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken sich in die ausgegrabene Tieffe oder gestossenen Faltz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeschnitzt, und hierauf in ein rundes vom Tischer oder Drechsler hierzu bereitetes Holtz gestossen, wobey sich beyde Theile von einander sperren. Hierauf versiehet man besagte zwey Theile des Klobens mit starken Schnürlein, womit sie so genau zugezogen werden, daß sie auch ein Haar fest halten mögen. Kommt nun die Meise oder ein anderer kleiner Vogel auf einen solchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gereckten Kloben, so ziehet der Vogelsteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Diese Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man solche mehrentheils zum Meisen-Fang gebrauchet, eine Meisen-Hütte genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder daselbst

Wien, 1. Jänner.

Wir haben in unserer Nummer vom 30. Dezember v. J. die Ansicht ausgesprochen, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde.

Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde.

Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde.

Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde. Wir haben diese Ansicht auf die Thatsache gegründet, daß die Regierung, wenn sie sich nicht selbst aufgeben wolle, nicht umhin könne, die Verfassungsfrage zu lösen, und daß sie dieselbe lösen werde.

Ausschuß der Reichstagsfraktion der Sozialdemokratischen Partei Deutschlands.

Scheidemann. Ebert. Haase. Noske. Landsberg. Wissell. Schmidt. Molkenbuhr. Bauer. Gradnauer. Robert Schmidt. Südekum. Dr. David. Dr. Frank. Dr. Quarck. Dr. Cohen. Dr. Heine. Dr. Lensch. Dr. Ludwig. Dr. Pfannkuch. Dr. Rosenfeld. Dr. Schulz. Dr. Struve. Dr. Wolfgang. Dr. Wolfstein. Dr. Zeigner. Dr. Zietz. Dr. Zimmermann. Dr. Zinn. Dr. Zinnstein. Dr. Zinnstein. Dr. Zinnstein

Kulturpflanze. Heimisch ist er nicht. Wild kommt er nur vor, wo er einst angebaut wurde, und auch dort nur selten. Er ist eine Pflanze der Kultur, die sich nicht selbst erhalten kann. Seine Heimat ist Asien, wo er in Indien, Persien, Turkestan, Afghanistan, Kaschmir, Nepal, Tibet, China, Japan, Sibirien, Kaukasien, Kleinasien, Arabien, Abessinien, Ostafrika, Madagaskar, Java, Sumatra, Borneo, Celebes, Philippinen, Neuguinea, Australien, Neuseeland, Tasmanien, Neukaledonien, Fidschi-Inseln, Hawaii-Inseln, Mexiko, Peru, Chile, Argentinien, Brasilien, Guyana, Venezuela, Kolumbien, Ecuador, Bolivien, Paraguay, Uruguay, Westindien, Nordamerika, Kanada, Alaska, Grönland, Island, Spitzbergen, Nowaja Semlja, Europa, Nordafrika, Kanarische Inseln, Kapverdische Inseln, Azoren, Madeira, Kapland, Natal, Transvaal, Oranje-Freistaat, Südwestafrika, Deutschostafrika, Kamerun, Togo, Nigeria, Goldküste, Senegambien, Sierra Leone, Liberia, Guinea, Sudan, Abessinien, Somaliland, Arabien, Syrien, Mesopotamien, Persien, Afghanistan, Turkest

Gesetz v. 30. Juli 1883 (GS. 195) ist die Zahl der Mitglieder auf 15 erhöht worden. Die Mitglieder werden auf 6 Jahre ernannt, alle 2 Jahre scheiden 5 aus. Wiederernennung ist zulässig. Die Mitglieder müssen die Befähigung zum Richteramt haben. Sie dürfen weder Mitglieder des Abgeordnetenhauses oder des Herrenhauses, noch Beamte sein. Sie beziehen Diäten und Reisekosten. Der Präsident des Oberverwaltungsgerichts ist zugleich Präsident des Kompetenzgerichtshofes. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet über Kompetenzkonflikte zwischen Gerichten und Verwaltungsbehörden, wenn ein Gericht sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsbehörden gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Gerichte gehöre, und wenn ein Gericht und eine Verwaltungsbehörde sich für zuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet ferner über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsbehörden und Verwaltungsgerichten, wenn eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsgerichte gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde und ein Verwaltungsgericht sich für zuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet endlich über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsgerichten, wenn ein Verwaltungsgericht sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor ein anderes Verwaltungsgericht gehöre, und wenn mehrere Verwaltungsgerichte sich für zuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet nicht über Kompetenzkonflikte zwischen Gerichten und Verwaltungsbehörden, wenn ein Gericht sich für zuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Gerichte gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsbehörden gehöre, und wenn ein Gericht und eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet nicht über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsbehörden und Verwaltungsgerichten, wenn eine Verwaltungsbehörde sich für zuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsgerichte gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde und ein Verwaltungsgericht sich für unzuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet nicht über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsgerichten, wenn ein Verwaltungsgericht sich für zuständig erklärt hat, weil die Sache vor ein anderes Verwaltungsgericht gehöre, oder wenn mehrere Verwaltungsgerichte sich für unzuständig erklärt haben.

Gesetz v. 30. Juli 1883 (GS. 195) ist die Zahl der Mitglieder auf 15 erhöht worden. Die Mitglieder werden auf 6 Jahre ernannt, alle 2 Jahre scheiden 5 aus. Wiederernennung ist zulässig. Die Mitglieder müssen die Befähigung zum Richteramt haben. Sie dürfen weder Mitglieder des Abgeordnetenhauses oder des Herrenhauses, noch Beamte sein. Sie beziehen Diäten und Reisekosten. Der Präsident des Oberverwaltungsgerichts ist zugleich Präsident des Kompetenzgerichtshofes. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet über Kompetenzkonflikte zwischen Gerichten und Verwaltungsbehörden, wenn ein Gericht sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsbehörden gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Gerichte gehöre, und wenn ein Gericht und eine Verwaltungsbehörde sich für zuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet ferner über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsbehörden und Verwaltungsgerichten, wenn eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsgerichte gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde und ein Verwaltungsgericht sich für zuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet endlich über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsgerichten, wenn ein Verwaltungsgericht sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor ein anderes Verwaltungsgericht gehöre, und wenn mehrere Verwaltungsgerichte sich für zuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet nicht über Kompetenzkonflikte zwischen Gerichten und Verwaltungsbehörden, wenn ein Gericht sich für zuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Gerichte gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsbehörden gehöre, und wenn ein Gericht und eine Verwaltungsbehörde sich für unzuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet nicht über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsbehörden und Verwaltungsgerichten, wenn eine Verwaltungsbehörde sich für zuständig erklärt hat, weil die Sache vor die Verwaltungsgerichte gehöre, oder wenn eine Verwaltungsbehörde und ein Verwaltungsgericht sich für unzuständig erklärt haben. Der Kompetenzgerichtshof entscheidet nicht über Kompetenzkonflikte zwischen Verwaltungsgerichten, wenn ein Verwaltungsgericht sich für zuständig erklärt hat, weil die Sache vor ein anderes Verwaltungsgericht gehöre, oder wenn mehrere Verwaltungsgerichte sich für unzuständig erklärt haben.

Kalbe, die Stadt Calbe an der Saale.

Kalbe, Kalbe, Kalbe,

ytungen gebrauchet, so von denen andern
echten nicht versehen werden können, als:
r die Pferde den benothigten Heckerling zu
neiden, und das Heu zu binden, den Hof rei-
zu halten, Holtz zu spälten, beym Brauen zu
ffen, die Fröhner zu bestellen, zu säen, das
u von den Wagen abzustechen, beym Ein-
gren auf der Panse zu seyn, Korn zu wenden,
r vorhandenen Fohlen und Tauben zu warten
d. g. m. Einem Schirrmeister werden jähr-
h nächst der Kost in hiesigen Gegenden zum
hne gereicht zwantzig bis vier und zwantzig
ülden Meißnischer Wehrung; einem Ober-
er (Groß-Encken achtzehn, neunzehen bis
antzig Gülden; einem Mittel-Encken, und
au-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden,
em Klein-Encken vierzehen bis sechzehen
ülden; einem Haus-Knecht sechzehen, achtze-
n bis neunzehen Gülden; einem Ochsen-
echt achtzehen Gülden. Wo man Zwang-
echte hat, fällt auch, nach eines ieden Orts
ewohnheiten, das Lohn um etliche Gülden ge-
nger. Ein Knecht ist ausser der bedungenen
it und wider seines Herrn Willen aus dem
ienst zu treten nicht befugt, hingegen wenn
seine Dienste zu versehen ohne seine Schuld
rch Kranckheit oder sonst gehindert wird, mag
ne das Lohn und der Unterhalt auch nicht ab-
kürtzet werden. Man hat im übrigen auch
rau-Holtz-Hirten-Schaaf- und andere be-
ndere Knechte.

Knickicht, was es in Ansehung der Land-
Wehr sey, davon siehe dieses Wort. Sonst
er deutet man damit eine Eigenschafft eines
enschen an, welcher auf eine sehr geitzige har-
und unbillige Art im Bedingen der Waa-
oder Arbeit oder auch anderer Ausgabe sei-
m Nächsten von dem, was er haben soll,
mer mehr abdringet, abbricht und abkni-
et, als welches insgemein durch langes Han-
ln, Einwenden, Tadeln, Bitten, Betteln,
chmälen und Verzögern seines Schlusses von
nickern oder knickerichten Leuten geschicht.
ndessen ist doch auch gewiß, wie sich dieses
ster öffters vor die Tugend der Sparsamkeit
it ihrem Vater dem Geitz ausgiebt, so muß
ch auch offters die wahre Sparsamkeit, Be-
rtsamkeit, Bedächtigkeit und Hauswirtlich-
it, mit dem Nahmen eines knickerichten We-
ns von denen belegen lassen, die nichts als
ren Gewinn und Eigennutz auch mit des
ächsten Schaden suchen, nach übermäßigen
ewiß trachten, die Freygebigkeit oder wohl gar
e Verschwendung an andern ungemein loben
nd lieben, wenn sie solche genieſſen, sich selbst
ber nicht nur vor der letzten, sondern auch
or der ersten sehr hüten, und sonderlich ge-
e mit nichts oder weniger oder schlechter Ar-
eit viel verdienen wollen. Denn diese nen-
en diejenigen, die ihnen nicht alles geben
ollen, was sie fodern, auch knickerichte Leute.
Ein Haus-Wirt, der sonderlich denen Anfäl-
en dieser Mißgeburten der Tugend und ver-
arvten Laster ausgesetzet ist, nimmt sich also
or beyden billig in acht.

Knie heisset derjenige Theil eines Menschen
nd dessen Beinen, da das obere dicke Bein
und das Schien-Bein zusammen stossen. Die-
ses Gelencke bedecket ein noch anderes dickes
rundes Bein, welches die Knie-Scheibe heis-
set; doch ist diese nicht durchgängig bey allen
Füssen der andern unvernünfftigen Thiere
anzutreffen, sondern nur bey einigen und zwar
bey den vierfüßigen an den vordern Schen-
keln zu finden.

Knie-Büsche, nennt man solche Wälder
und Höltzer, wo die Bäume versauern, kurtz
und struppicht bleiben, krumm und niedrig
wachsen. Es kommt von sehr sauern kalten und
hagern Gegenden, und wenn Wind und Schnee
noch dazu kommt, so die jungen Bäume zu
Boden drücken, her. Ein solches Holtz nennt
man sonderlich im Ertzgebirge und Voytlande,
kniebüschig.

Knoblauch, ist ein Küchen-Gewächse, und
der schärffste unter allen Lauchen. Man hat
dessen gar vielerley Arten, wie selbige in *Lonicer*i
Kräuter-Buch p. 421 beysammen anzutreffen,
zu denen gemeinen Knoblauchen aber werden
sonderlich gezehlet der Hunds-Knoblauch,
wächst gerne in den Wein-Gärten; der Wald-
Knoblauch, der in ganz feuchten und finstern
Wäldern wächset, und Acker- oder Feld-Knob-
lauch, dessen Blätter breiter und höher als
des ersten; Lachen-Knoblauch ꝛc. von denen
allen seines Orts Meldung geschehen. Er hat
Blätter, die zu beyden Seiten scharff und etwas
schmäler sind, denn der gemeine Lauch. Der
Stengel ist rund, glatt und hohl, an dessen Gi-
pfel Blumen und Saamen, wie an der Zwie-
bel gestaltet, hervor kommen; die Wurtzel ist
aus vielen Zäen oder Kernen zusammen ge-
setzet, deren bieweilen auf die dreyßig zwi-
schen denen dünnen Häutlein verschlossen sind.
Der Knoblauch wird zwar wegen seines starcken
und durchdringenden Geruchs und Geschmacks
von vielen gehasset, ist aber nichts desto weni-
ger, so wohl wegen seines Gebrauchs in der
Küche, wie er denn in Moscau, Pohlen auf vor-
nehmen Tafeln anzutreffen, als auch seines
herrlichen Nutzens in der Artzney, nicht aus den
Gärten zu verbannen. Er bedarff keinen so
sonderbar zugerichteten Grund, wenn dieser
nur mürbe ist, und bey dürrer Zeit geneyet
wird, so ist der Knoblauch schon vergnüget,
und stincket nicht so sehr, als wenn er trocken
aufwächset. Seine Vermehrung geschiehet
durch die Zäen, deren man die groſten und aus-
wendig an den schönsten Häuptern oder Wur-
zeln herum hangenden entweder im Martio
oder April oder zu Ende des Herbsts zwey Zoll
tieff, und drey oder vier Zoll von einander Rei-
henweise in die Erde einsetzt, die übrigen
kleineren Zäen aber entweder in die Küche
oder zur Artzney gebraucht. Die Spitze
muß im Stecken in die Höhe kommen, und
kein anderer Saamen, was es auch sey, dar-
unter vermischet werden. Viele wollen,
daß der im wachsenden Monden gepflantzte
Knoblauch wider anderer Wurtzeln Gewohn-
heit viel besser gedeyen, und mercklicher, als
gewöhnlich sich ergrössern solle; hingegen der
im abnehmenden Monden eingeleget worden,

bekomme einen schwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine besondere Pflegung und Wartung, als daß er durch den Früling und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gerne andere Gewächse neben ihm leidet. Wann er wohl gewachsen, so wird er um Johannis zusammen geknüpfft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln desto mehr in Häupter und nicht ins Kräutig wachsen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Mondes ausgehoben, und die Häupter sogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unverfault erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, halten sie sich gleichfalls lang, etliche binden sie Büschelweise zusammen und hängen sie an einem schattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen sie eine Zeitlang in den Rauch wiewohl diese letztern sodenn zum Versetzen unraulich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeissung wenigen Zimmets Würtz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körner oder durch einen frischen Apffel gemäßiget und vertrieben werden. Denen sowohl zu Land als zu Wasser reisenden Personen, Acker- und andern auf dem Feld und in Höltzern arbeitenden Leuten, als Schnittern, Mähdern, Holtzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brot essen, und viel unrein- und ungesundes Wasser, oder ander schädliches Getränck trinken bekommt er für andern wohl; hingegen sollen sich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und schwangere Frauen seiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröffnet die Verstopfung zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, ist auch gut wider den Stein, Harn Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Pest, ingleichen wider die Stiche giffiger Thiere und wütiger Hunde-Bisse innerlich und äusserlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Wasser siedet, Morgens und Abends die geschwollene Beine mit schmieret, so ziehet er die Geschwulst aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hünern, die den Zipff oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curiret sie. So ist auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Roß- und Vieh-Artzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tag in unsern Gärten ziemlich bekannte Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs ist, die bey weitem nicht so scharff, starck und beißig als der gemeine, iedoch aber beynahe so kräfftig, und zu den Speisen sehr angenehm zu gebrauchen, auch eben so, wie der andere Knoblauch gepflanzet, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, sonst auch **Wald-Knoblauch** genannt, ist ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wiesen und feuchten Angern, auch in feuchten Holtzern wächset und glatte Blätter, gleich der Melisse hat. Der Stengel, welcher im guten Grunde hoch schiesset, bringt weisse Blumen, dargegen kleine Hörnlein und ein kleiner Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder gekostet, giebt einen Geruch Geschmack, wie Knoblauch von sich, schwächer und lieblicher; man kan mit und Eßig eine Salse, auf die Tafel zu tenen zu genieſſen davon bereiten. Kühe, welche dieses Kraut sonderlich lieber der Weide dergleichen fressen, so kan mercklich an der Milch schmecken. Zel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; ner warmen und trockenen Eigenschaft wendig gebraucht, zertheilt sie die zähen ben Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verpfungen, und befördert die Däuung. In stier gebraucht, bringet es in der Colic ren, Wehe grossen Nutzen, lindert die zen und zertheilt die Winde. Die heilen die Schäden der Schenckel wenn übergeleget werden. Knoblauch Scabiosen, Isopen, Ehrenpreis, Alantzel und Brust-Beerlein in einem Topff mit Wasser gekocht, auf die letzte Löffel voll Honig dazu gethan, und alle Glas voll davon warm getruncken, Schleim von der Brust, erleichtert deren kurtzen Athem, und vertreibet den rigen Husten. Wider den Brand und faule Schäden: Nimm im April oder Knoblauch-Kraut, lasse es einen Tag mache es klein und presse den Safft gieſſe Oel über den Safft und halte ihn vermachten Gläsern zum Gebrauch zu Pulver gestossenen Saamen dieses auf zwantzig bis dreyßig Gran schwer genommen, löset und treibet den Schleim der Brust, eröffnet die verstopfften dern, reiniget die verschleimten Mutter, treibet die Würmer aus Gelb- und Wassersucht, und steuret nehmen bey Jungen und Alten. Das von dem gedörrten Kraut und Saamen auch den Safft mit den Heil Salben und täglich über die faulen und gerschwäre, und wenn selbige sich auch einem Krebs anlassen sollten, geschlaget und säubert dieselben, und befördert Heilung. Das Pulver des Saamens, ausgepreßte Safft des Krauts in die gezogen, macht ein wenig niesend, Materie aus, und reiniget also das

Knocke, siehe Raute.

Knödel, suche Holtz-Birn.

Knötlein, siehe Klösse.

Knollen, suche Erd-Aepffel, wo die rothen Aepffel also genennet werden. sonst braucht man solches von allem ungestalt, höckericht, grob und zusammen wachsen ist. Z. E. ein solcher Knollen Ja einen groben Menschen, der keine hat, nennet man einen groben Knollen niß-weise.

Knollichte Gewächse, siehe Blu

Knorpel, ist eine weisse schlipfrige

ch weichen Knocheus, welches sich am meisten den äusserſten Enden der Knochen eines Cörs befindet und sich biegen lässet. Er hat alwie dieser keine Empfindlichkeit, und dienet uptsächlich darzu, daß die Beine um so viel fer beweget werden können. Daß aber der norpel der Ursprung der Beine, ist daraus gantz r abzunehmen, weil bey den jungen Thieren E. in dem Kalb-Fleische mehr Knorpel anzuffen als in ausgewachsenen, dergleichen das ind-Fleisch. Da nun auch bey denen Kindern e Gebeine mehr aus Knorpeln bestehen, als nn sie erwachsen; so hat man daraus leicht schliessen, woher ein junges Kind so gar leicht hm, ungestalt und krüpelich durch Verwahrsung (siehe Kinder-Wärterin) gemachet rden könne, wiewohl auch ausserordentlicher eise etliche Knorpel sich bisweilen in Beine rwandeln, die doch natürlicher Weise Knorl hätten bleiben sollen.

Knospe, siehe Auge.

Knoten, heisset man bey dem Leine die Saaen-Hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, eil solche in der Forme kleiner Knöpffe anzuhen.

Knoten, heisset auch an einem Faden diejeni Verschlingung desselben, da man ihn nemlich s eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende hin durchstecket, und sodenn ihn zusammen ehet, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleien an das Ende eines Fadens zu machen, daß bey dem Nähen nicht durchfahre. Man pfleet wohl gar den Faden doppelt zu nehmen, und lcher Knötgen sehr viele, wie auch gantz dichte ines an das andere, ja auch wohl über einander, ermittelst eines darzu verfertigten Instruents, so ein Schifflein heisset, zu setzen, woraus rnach allerley Arten von Frantzen, Trotteln, quasten u. s. f. zu Vorhängen verfertiget, oder nst mancherley gantze Muster auf gewisse Arn der Kleider und Decken damit genehet erden.

Knoten heissen auch die Absätze und Knoen an denen Halmen des Strohes von Korn, Weitzen, Gersten ꝛc. welche Knoten, wann sie nter der Erden liegen, machen, daß sich das orn sehr bestocket und ein Körnigen viel ählmer treibet, folglich reichere Frucht trägt. Denn ieder Knoten in der Erde treibt einen euen Halm. Der Herr Geh. R. Wolf bauet lso auf das tieffe Säen die Vermehrung des Getraides aus diesem Grunde. Nur gehöret alsdenn mehr Arbeit, folglich mehr Zeit und Leute zur Zubereitung des Ackers. Daran ehlt es aber bey uns, daß wir nicht 30, 60 und 100 fältige, sondern kaum 6, 8, 10 fältige Frucht erndten. Auch heissen Knoten die Absätze an den Weinstöcken, wo sich seine Augen ansetzen, und daher wird dasjenige Holtz, so blaß siehet, solche Knoten mit Augen hat und also zum Fortpflantzen dienet, Knot-Holtz genennet.

Kobalt, ist ein Mineral von vielerley Arten, sonderlich ist derjenige sehr nützlich, daraus die blaue Farbe von vielerley Sorten und auch die blaue Stärcke gemacht wird. Doch davon suche man mehrers in Berg-Büchern und Lexicis, ingleichen im allgemeinen Kauf- und Handels-Lexico, zu Leipzig von Herrn Heinio verlegt.

Kobe, suche Schwein-Stall.

Kobel, siehe Hüner-Stall.

Kobolt, welches so viel als einen Betrüger, oder Schmeichler bedeutet, ist ein vermeintlicher böser Geist, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häusern und Ställen seinen Aufenthalt habe, daselbst so am Tage, wie die Gespenster des Nachts, sein Geschäffte treibe, und entweder nützliche Dienste thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichte, nachdem ihme von denen Inwohnern, Knechten und Mägden gut oder schlimm begegnet werde. Ob nun wohl gantz ausgemachet, daß die allermeisten Umstände, welche der gemeine Mann von dem Kobolt zu erzehlen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben; so ist doch so viel gewiß, daß der Teufel unaufhörlich den Menschen zu betrügen beschäfftiget, und dannenhero am allererſten diejenigen, welche boshafftiger Weise GOTT und dessen Verehrung hindan setzen, durch mancherley ungegründete Einbildung zu äffen geschickt und willig sey, damit er die abgöttischen und abergläubischen Menschen von GOtt und dem Vertrauen auf ihn ab- und zu einem Vertrauen auf sich oder ein solch Ding verführe, oder doch verleite, aus der Ordnung GOttes zu treten, die da haben will, daß ein Mensch durch Beten und Arbeiten seine leibliche Nothdurfft schaffen soll. Dahingegen aber verführet er dadurch die Menschen, auf Müßiggang, aller Laster Anfang, zu verfallen, da sie in der Einbildung bestärcket werden, der Kobolt richte ihre Geschäffte vor sie aus. Ob der böse Geist dazu vermögend? ob er deswegen einen Leib annehmen oder vielmehr sein leibliches in einer gewissen Figur sichtbar machen könne? oder ob diese Kobolte Mittel-Geister und eine besondere Art unsichtbarer, vernünfftiger Geschöpffe seyn? ob von dergleichen Kobolt-Geschichten auf die Hexerey zu schlüssen und deswegen ein Bündniß mit dem Satan voraus zu setzen? und dergleichen Fragen gehören hieher nicht, um solche zu untersuchen oder zu erörtern; zumahl unsere Erkänntniß vom Reiche der Geister und denen unsichtbaren Geschöpffen überhaupt sehr schwach und geringe ist. Wir müssen uns deswegen nur mit Vermuthungen behelffen, und überdem mit einer schweren Menge der Gelehrten Meinungen dabey plagen. Ein guter Haus-Wirt bleibe nur fein in der rechten Christlichen und vernünfftigen Ordnung und Einfalt, wie solches hin und wieder in diesem Wirtschaffts-Buche angewiesen wird, so hat er alle diese Kobolt-Fragen nicht nöthig, da sie mehr curieus als nöthig und nützlich, sonderlich heut zu Tage sind, nachdem unter uns die Ausschweiffungen der Hexen-Processe von selbsten bey einem heitern Lichte der Wahrheit,

heit, aufgehöret haben, deswegen es sonst noch wohl nützlich seyn können, wenn man sich um diese Sache ein wenig mehr bekümmerte. Allein nun kan man es andern Arten von Gelehrten überlassen, und als ein Haus-Wirt fein nach dem nützlichen und nöthigen in seinem Stande fragen.

Koch, heisset zwar insgemein eine iegliche Person welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speisen in der Küche umzugehen, daß sie vermittelst der daran gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung sowohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber verstehet man darunter einen in dieser Kunst also erfahrnen sonderlichen Menschen, der nicht nur eine gute Erkäntniß von der Natur und Eigenschafft derer so vielen und mancherley Arten der Speisen besitzet, sich auf die niedlichen Visgen wohl verstehet, und eine kluge Wahl unter ihnen anzustellen weiß; sondern auch nach der Vorbereitung eine iede Art insbesondere auf gar verschiedene Manier bald auf diese bald auf eine andere Weise wohlschmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszuputzen geschickt ist. Er muß demnach vollkommen mit dem Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines ieden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem grossen Hof-Etat hat man dreyerley Köche, den Mund-Koch, der die herrschafftliche Tafel besorget, den Ritter-Koch, der die Marschalls-Tafel und Cavaliers mit Speisen versiehet, und den Unter-Koch, der die geringe Hof-Bediente speiset. Ja man hat auch Neben-Reise-Feld-Köche.

Koch-Buch, wird diejenige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speise nicht nur am gewöhnlichsten vorzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werde, wie solche zu saubern und zu verlangtem Nutzen zuzurichten seyn, sondern auch wie ein iedes nach seiner Art, theils auf das beste und schmackhafftigste durch gute Gewürtze, Sossen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils schlecht und gemein, doch beydes weich, mürbe und saftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Pasteten zu backen; gantze Aufsätze und aus mancherley Speisen bestehende Trachten wohl zu ordiniren, und diejenigen zusammen zu nehmen, die sich ihren Eigenschafften nach zusammen schicken und was dergl. m. Die meisten auch die grösten Bücher, so von der Koch-Kunst geschrieben worden, handeln zwar meist von der Art und Weise, wie nemlich die Speisen wohlschmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geschmack und der Appetit der Menschen, dem doch durch diese Kunst eine grosse Gefälligkeit erwiesen werden soll, sehr unterschieden: Zu dem auch die einmahl überhand genommene Wollust, täglich darinnen eine Aenderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeisten aber die Landes-Art darbey einen Wechsel hält; also hat [illegible] wohl keinen vollständigen Unterricht, [illegible] dergleichen Büchern zu versprechen. [illegible] sem Buche ist man bemühet gewesen, [illegible] Beschreibung einer ieglichen Speise erklä[illegible] Eigenschafft, und was dem zugehörig, zu [illegible] len, hierauf anzuführen, wie solche zum [illegible] Gebrauch vorzubereiten, das ist, zu reinigen [illegible] zuzuputzen, nach diesen aber auch anz[illegible] wie selbige auf verschiedene theils Franz[illegible] theils Engelländische, theils auf ander[illegible] und von delicaten Mäulern approbirte [illegible] sowohl, als auch sonst auf gantz gemeine [illegible] eingeführte Art zuzurichten, und hierauf [illegible] garniret und ausgeputzet, endlich auf den [illegible] zum erwünschten Genuß aufzutragen sey: [illegible] semnach finden auch hierinne diejenige, [illegible] mit den Speisen umzugehen haben, und d[illegible] ber ein und andere Nachricht davon zu [illegible] begehren, obgleich nicht ein vollständiges [illegible] Buch, dennoch eine gute Anleitung hierz[illegible] che ihnen viel Nutzen schaffen kan. [illegible] durch eigene geschickte Einrichtung nach d[illegible] genwärtigen erfordernden Umständen dies[illegible] vorgenommen wird. Man hat eine [illegible] ne Menge Koch-Bücher. Der Herr von [illegible] in seiner Haushaltungs-Bibliotheck [illegible] let derselben sehr viele. Die Frau D. S[illegible] hammern hat zu Kiel 1697 und 99 [illegible] Wolley einen vollkommenen Koch, zu [illegible] burg 1674, die Frau Egerin zu Leyp[illegible] dergleichen heraus gegeben. Und an [illegible] neuem Tisch-Buche ist auch zum [illegible] der Frantzösische Koch, Conditor und [illegible] zu finden. In diesem Lexico ist auch die [illegible] Kunst iederzeit mitgenommen worden. [illegible] kan aber auch noch hinzu setzen das zu [illegible] bey Herrn Gleditschen heraus gek[illegible] Frauenzimmer-*Lexicon*. Der immer[illegible] rende Erfurtische Frauenzimmer-Cal[illegible] handelt davon gleichfalls. Viele be[illegible] Nachrichten, sonderlich von einer Fürst[illegible] Küche, kan man auch in des Fürstl. S[illegible] Weymarischen und hernach Schwarzbur[illegible] Hof-Secretarii Bornemanns Haushalt[illegible] Magazin, der unter dem Nahmen [illegible] normen solches heraus gegeben, finden.

Koch-Löffel oder Rühr-Löffel, ist ein [illegible] stieligter platter, von Holtz geschnitzter [illegible] womit man die kochende Speisen herum[illegible] ret, damit sie nicht anbrennen.

Koch-Löffel-Blech oder Rühr-Löf[illegible] Blech, ist ein viereckigtes durchlöchertes [illegible] genes oder verzinntes Blech, worinnen die [illegible] oder Rühr-Löffel in denen Küchen ste[illegible]

Koch-Ofen, wie sehr nöthig es sey, [illegible] einmahl auf die Holtz-Ersparung zu de[illegible] das ist unter denen besondern Artic[illegible] und wieder erinnert worden. Es will [illegible] niemand leugnen, daß insonderheit durch [illegible] sere Koch-Herde, worauf in offenen Feue[illegible] kochet wird, ein ungemeiner Aufwand des [illegible] zes geschehe, indem die meiste Hitze ohne [illegible] brauch zur Seiten und zum Schorstein [illegible] flieget. Man hat zwar durch Blechern [illegible]

ist. Nach Wegen, Gewässern, Gebirgen, Städten und Ländern ist alles sorgfältig erkundet und beschrieben. Die Bibel ist ein Buch, das nicht nur für Gelehrte, sondern für alle Menschen geschrieben ist, und darum ist es auch so eingerichtet, daß jeder, der es liest, es verstehen kann. Wo es nötig ist, sind Erklärungen beigefügt, und wo es nötig ist, sind Bilder gegeben. Die Bibel ist ein Buch, das nicht nur für Gelehrte, sondern für alle Menschen geschrieben ist, und darum ist es auch so eingerichtet, daß jeder, der es liest, es verstehen kann. Wo es nötig ist, sind Erklärungen beigefügt, und wo es nötig ist, sind Bilder gegeben.

Die Bibel ist ein Buch, das nicht nur für Gelehrte, sondern für alle Menschen geschrieben ist, und darum ist es auch so eingerichtet, daß jeder, der es liest, es verstehen kann. Wo es nötig ist, sind Erklärungen beigefügt, und wo es nötig ist, sind Bilder gegeben. Die Bibel ist ein Buch, das nicht nur für Gelehrte, sondern für alle Menschen geschrieben ist, und darum ist es auch so eingerichtet, daß jeder, der es liest, es verstehen kann. Wo es nötig ist, sind Erklärungen beigefügt, und wo es nötig ist, sind Bilder gegeben.

Die Bibel ist ein Buch, das nicht nur für Gelehrte, sondern für alle Menschen geschrieben ist, und darum ist es auch so eingerichtet, daß jeder, der es liest, es verstehen kann. Wo es nötig ist, sind Erklärungen beigefügt, und wo es nötig ist, sind Bilder gegeben. Die Bibel ist ein Buch, das nicht nur für Gelehrte, sondern für alle Menschen geschrieben ist, und darum ist es auch so eingerichtet, daß jeder, der es liest, es verstehen kann. Wo es nötig ist, sind Erklärungen beigefügt, und wo es nötig ist, sind Bilder gegeben.

dieſem Ende vermittelſt des darunter liegenden Eiſen-Stabes deſto beſſer tragen könne. Dieſe beyden Platten ſind die koſtbarſten Stücke dieſes Koch-Ofens, können aber, wenn man ſonderlich im Anfange behutſam damit umgehet, und ſich vorſiehet, daß, wenn ſie ſehr erhitzet, nicht etwan kalt Waſſer darauf geſchüttet werde, und ſie alſo nicht, wie bisweilen mit denen eiſernen Platten in Stuben-Oefen geſchicht, ſpringen, ungemein lange gebrauchet werden. Im übrigen macht die Platte ſub a) nun den eigentlichen Koch-Herd, der hinten zur lincken Seite durch die Platte b), vorne an der Stirn-Wand über dem Ofen-Loch und hinten durch die ferner aufzuführende Ofen-Mauer verſchloſſen iſt. Zur rechten Seite aber iſt der Stand des Kochs vor dem Koch-Herde, und da macht man in der Mitte eine eiſerne Stange mit Haſpen, und hänget zwey blecherne Thüren hinein, dergeſtalt, daß man den Koch-Herd auch hier verſchlieſſen kan. Ja man kan ihn auch ſeiner Länge nach, nach Belieben durch ein Blech in zwey Theile unterſcheiden, und damit man in einem Theile eine etwas ſchwächere Hitze habe, ſo kan man den Theil der Platte nach der Hinter-Mauer zu (die der Stirn-Mauer gegenüber ſtehet) mit dünnen Ziegel-Steinen und Leim beſonders bedecken laſſen. Wo dieſer Koch-Herd durch die Thüren verſchloſſen werden kan, läßt man 8) ein kleines Gewölbe ſchlieſſen, damit ſolchergeſtalt auf dieſe Mauer, darein die Gewölbe-Oeffnung gebracht wird, nebſt der nun weiter zur lincken Seite von denen Waſſer-Töpffen an aufzuführenden Haupt-Mauer des Ofens, diejenige ſtarcke blecherne Platte c) zu beyden Seiten ruhen könne, welche den Koch-Herd ſowohl als den Feuer-Kaſten nun das erſte mahl, folglich den gantzen Ofen auf allen Seiten bedecket, als welches durch die eiſerne Platte a) nicht geſchahe. Dieſe Platte c) darff nur von ſtarckem Blech ſeyn, und werden überdem in die Breite etwan vier eiſerne nicht gar zu ſtarcke Stäbe über den Ofen darunter geleget, damit ſie in der Mitten nicht ſo leicht gebogen werden könne. Dieſe Platte c) berühret auch das Feuer ordentlicher Weiſe nicht unmittelbar. Denn eines Theils iſt der Koch-Herd mit ſeiner Platte zwiſchen ihr und der Flamme, und unter dieſe wird das Feuer meiſtentheils gemacht, andern Theils aber iſt ſie in Anſehung der nicht bedeckten Höhlung des Feuer-Kaſtens, da die Platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der Flamme entfernet. Will man ſie aber ja, iedoch in weiterer Entfernung, davon berühren laſſen, wenn man etwas geſchwinde Hitze zum Braten brauchet, ſo darff man nur das Feuer unten auf dem Feuer-Herde etwas breiter machen, oder mehr nach der lincken Seite zu ſchieben. Denn da die Platte a) nicht ſo breit als der Feuer-Herd iſt, ſo ſchlägt alsdenn durch den übrigen Raum die Hitze unmittelbar an die Platte c). Eben dieſe Platte iſt nun 9) der Herd zum Brat- und Back-Ofen, welcher abermals in zwey Theile kan unterſchieden, hiernächſt aber nicht allzu hoch, nemlich am höchſten kaum [illegible] Viertel hoch im Lichten mit einem dünnen [illegible] wölbe bedecket, die Oeffnung aber auf der [illegible] ke Seite des Ofens gemachet, daß ſolche [illegible] abermahl, wie der Koch-Herd, mit dichten Thüren verſchloſſen werden kan. In der [illegible] ten der Länge des Ofens iſt ordentlicher [illegible] in allen dieſen Behältniſſen die ſtärckſte [illegible] iedoch nach Unterſcheid, daß die Flamme [illegible] Herd unmittelbar oder mittelbar nahe [illegible] entfernet berühret, weil das Feuer im [illegible] Herde in die Mitte des Ofens ordentlich [illegible] machet wird. Allein im Brat-Ofen muß [illegible] Vördertheil der Breite des Ofens die Hitze [illegible] ker als hinten ſeyn. Auf beyden Seiten [illegible] Länge nach aber iſt die Hitze viel ſchwächer. [illegible] Und ſolchergeſtalt kan man alle Grade der [illegible] finden, wie man ſie bey dem Kochen, Braten und Backen braucht. Eben eine ſolche gelinde Hitze kommt auch unter die Caſtrollen. Es iſt noch 10) übrig, diejenige Stätte am Herd, worauf man nach und nach etwas [illegible] ken kan, anzubringen. Solches geſchicht auf der dünnen Decke des Brat-Ofens [illegible] oberſt. Daher der Ofen oben mit einem [illegible] eingefaſſet, der Boden mit Horden [illegible] oben aber nur eine breterne Decke auf [illegible] Sims geleget wird. Woferne der Schlot [illegible] Camins vorne am Ofen-Loche über das [illegible] hinter geführet wird, ſo geſchicht ſolches [illegible] mittelſt eines Bogens, alſo daß der Wölbung [illegible] den und Sims des Herdes nicht berührt [illegible] wird, ja auch Platz übrig bleibet, etwas [illegible] auf die breterne Decke des Koch-Ofens zu [illegible] denen Gefäſſen zu ſetzen. Man wird [illegible] verhoffentlich ſehr deutlichen Beſchreibung [illegible] Ofens, den Fig. 3 in der XXI Tab. vorſtellen, wie profitabel ein ſolcher Koch-Ofen [illegible] Allein er kan auch kleiner, als hier der [illegible] angenommen iſt, oder auch groſſer gemacht [illegible] werden, nachdem viel zu kochen ſeyn will. [illegible] Daran liegt nichts. Je kleiner er iſt, [illegible] ger Holtz erfordert er, und deſto weniger [illegible] die Platten. Die Köche wollen zwar [illegible] gar zu gerne daran, weil ſie dergleichen [illegible] gewohnet ſind. Daher ſie meiſtentheils [illegible] le Schwierigkeiten machen. Allein man [illegible] ſich daran nicht kehren. Das iſt die [illegible] ne Art bey allen guten Sachen, darein [illegible] Leute nicht gewohnet ſind. Eine ſo gute [illegible] Koch-Parade ſcheinet zwar der Ofen [illegible] in einer Prunck-Küche zu machen, weil [illegible] denn auch kein Feuer ſiehet, und kein [illegible] Rauch gewahr wird. Allein man kan [illegible] auch mit Zierath verſehen, wenn man [illegible] Ja es wird auch leichte ſeyn, unter [illegible] Koch-Herde Oeffnungen in den [illegible] Herd zu bringen, ſolche zu öffnen und [illegible] ſchlieſſen, folglich dadurch auch [illegible] bar ans Feuer etwas zu ſetzen. [illegible] Aenderungen und Verbeſſerungen [illegible] zu erfinden. Und wer ihn noch [illegible] ben will, kan auch den Brat-Ofen [illegible] ſen, it. die Caſtrollen, u. ſ. f.

Koch-Zettel, ſiehe Küchen-Zettel.

Kockel-Körner, Coccel-Körner, sind nckel-braune aus Egypten und Malaba n zu uns kommende Körner, mit einer run ligen Haut, und wo sie am Stiel gehan n, wie Nieren gestaltet, so groß wie Erb n, und eines bittern Geschmacks. Sie wer n zu einer verbotenen Fischerey gebraucht, id von bösen Leuten, mit Campher und ulem Käse, zu Pillen gemacht, und ins Jasser geworffen, da denn die Fische, wel e dergleichen verschlingen, dergestalt davon täubet werden, daß sie in die Höhe schwim en, und ohne Mühe mit den Händen ge ngen werden können.

Köder, Qveder oder **Qverder**, heist das nige, was an einen Angel-Haacken gestc et, oder in eine Fisch-Reusse, Hamen, Ka n oder Garn-Sack geleget wird, um die sche damit anzulocken, und folglich zu fan n. Dergleichen sind zum Angeln die Re n-Würmer, Bohnen in blossem Wasser sotten, allerhand kleine Fische, Frösche, onderlich wenn die abgeschundene Hinter iertel in Rindern-Unschlitt gebraten wor n) Heuschrecken, Grillen oder Heimen, osse Fliegen, Ochsen-Hirn, Mehl-Wür er, Leber von Rindern, stinckendes Aas, omit man gemeiniglich die Barmen anko rt, und an die Angel-Hacken machet. iernächst sind auch zum Angeln folgende nes sehr grossen Nutzens: als Regen-Wür ier in einem neu-verglasurten Topffe acht age in die Erde gesetzt, denn Campher mit onig permengt, die gedachten Würmer dar innen gewälgert, und an die Angel gestecket, Bidder- oder Hammel-Fleisch in Honig ge otten, und denn dieses mit altem Menschen arn temperiret, in Stücken zerschnitten, nd an die Angel-Hacken gehencket. Item: lten Käse mit weissem Brot und Milch zu inem Teig gemacht, Küchlein daraus for iret, solche dürre werden lassen, und denn n die Angel gemacht. Man nimmt auch ounds-Leber darunter, wiewohl diese Le er auch alleine von denen Fischen geliebet ird. So macht auch rohes Kalb-Fleisch it Gersten, Weitzen, Honig und Wasser bgesotten, einen unvergleichlichen guten ngel-Köder. Ein besonders guter Kar fen-Köder an die Angel zu stecken wird fol ender Gestalt zubereitet: Man nimmt nem ich einen Reiger, und zwar, wo es mit Ge egenheit seyn kan, das Männlein, rupfft olchen, zerhackt und zerstosset ihn. Diesen erstossenen Vogel thut man in ein Glas, nd setzt es vierzehen Tage bis drey Wochen n warmen Mist, da denn das Fleisch bin en solcher Zeit gantz verweset, und ein ölich es Wesen hinterläßt. Wenn man nun die es Oel oder ölichte Substanz in dem Glase indet, so bindet man solches auf das aller genaueste zu, und verwahret dasselbe an ei nem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht vaporiren oder ausdünsten möge. Will man nun fischen, so kan man weiche Brosamen von weissem Brot, auch gestossenen Hanff-Saamen nehmen, solche mit Reiger-Oel wohl unter einander kneten, kleine Kügelein vier oder sechs Erbsen groß daraus machen, die Angel-Schnure nahe bey der Angel damit bestecken, und wie ordentlich geschiehet, damit angeln. Ein anderer guter Angel-Köder zum Karpffen-Fang ist, wenn man ein Pfund Hanff-Saamen, aus dem schon das Oel gepresset worden, nimmt, und darzu entweder zwey Untzen von einer Mumie, (ausgedorrten und an der Sonne getrocknen Menschen-Fleisch) oder nur Menschen-Fett, zwey Untzen Schweinen-Schmaltz, zwey Untzen Reiger-Oel, zwey Untzen Honig, ein Pfund Brosamen von altgebackenem weissen Brot, und vier Gran Bisem thut. Aus dieser Massa knetet und machet man, nach voriger Manier, Kügelein, und wenn sie etwan wegen allzu vieler Flüßigkeit nicht zusammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen, und der Teig fester gemacht werden. Die Unkosten an diesem Köder sind im geringsten nicht zu scheuen, indem die Karpffen, weil sie solchen vor allen andern ungemein lieben, denselben schon bezahlen werden. Sonsten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewisser Jahrs-Zeit ungemein heißhungerig, alle Köder ohne Unterschied anfället; dannenhero er sonderlich nach seiner Laich-Zeit (welche im Majo und Junio geschiehet) im Julio und Augusto leicht mit Bohnen, so im blossen Wasser gesotten, oder auch nur mit Regen-Würmern zu fangen ist. Auf andere Fische macht man die Köder zum Angeln noch auf verschiedene Weise: Man nimmt nemlich Käse und Würmlein, oder die kleinen Wasser-Schnecklein, so bey dem Wasser wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eyern, diese Stücke stösset man unter einander als einen Teig, und mischet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, so stecket man davon einer Erbsen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Hasen-Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel gestossen. Etliche nehmen auch Kichern und faulen Schaaf-Käse, machen Kügelein daraus, und ziehen sie durch Lohr-Oel, und stossen sie also an die Angel. An die Nacht-Schnüre werden auch Regen-Würmer, Plötzen und andere dergleichen Köder gemacht. Die Köder, so in denen Reussen, Hamen und Garnen zu gebrauchen sind unterschiedlich: Denn etliche nehmen Haus-Wurtz, und thun solche hinein; oder binden eine von Bocks-Blut, Back-Ofen-Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reussen. Item Weißen-Kleyen zwey Theil, Honig zwey Theil, Gersten ein Theil, und mit Wasser, so viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fische fangen will. Oder Gersten-Mehl und Rinds-Leber, Bocks-Blut und Wein-Hefen unter einander

Digitized by Google

Adel. Adel, Adelsstand, Adelsprädikat, Adelsbrief, Adelsbestätigung, Adelsverleihung, Adelsmatrikel, Adelsverzeichnis, Adelsgeschlecht, Adelsfamilie, Adelsstamm, Adelsstammbaum, Adelsgenealogie, Adelsforschung, Adelsrecht, Adelsgesetz, Adelsordnung, Adelsverfassung, Adelsprivilegien, Adelsvorrechte, Adelsfreiheiten, Adelsgerichtsbarkeit, Adelsgericht, Adelsversammlung, Adelsvereinigung, Adelsgesellschaft, Adelsclub, Adelsloge, Adelsorden, Adelsauszeichnung, Adelsmedaille, Adelsehrenzeichen, Adelsabzeichen, Adelsuniform, Adelsgala, Adelsball, Adelsfest, Adelsjagd, Adelsreise, Adelsbesuch, Adelsempfang, Adelsheirat, Adelsehe, Adelsverbindung, Adelsallianz, Adelsverwandtschaft, Adelsbesitz, Adelsgut, Adelsherrschaft, Adelsschloss, Adelsburg, Adelsresidenz, Adelspalast, Adelsgarten, Adelspark, Adelsjagdrevier, Adelsforst, Adelswald, Adelsbesitzung, Adelsgrundbesitz, Adelsvermögen, Adelsrente, Adelsapanage, Adelsdotation, Adelsstiftung, Adelsfideikommiss, Adelsmajorat, Adelsfideikommissbesitz, Adelsfideikommissgut, Adelsfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissschloss, Adelsfideikommissburg, Adelsfideikommissresidenz, Adelsfideikommisspalast, Adelsfideikommissgarten, Adelsfideikommisspark, Adelsfideikommissjagdrevier, Adelsfideikommissforst, Adelsfideikommisswald, Adelsfideikommissbesitzung, Adelsfideikommissgrundbesitz, Adelsfideikommissvermögen, Adelsfideikommissrente, Adelsfideikommissapanage, Adelsfideikommissdotation, Adelsfideikommissstiftung, Adelsfideikommissmajorat, Adelsfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissschloss, Adelsfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommisspalast, Adelsfideikommissfideikommissgarten, Adelsfideikommissfideikommisspark, Adelsfideikommissfideikommissjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissforst, Adelsfideikommissfideikommisswald, Adelsfideikommissfideikommissbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissvermögen, Adelsfideikommissfideikommissrente, Adelsfideikommissfideikommissapanage, Adelsfideikommissfideikommissdotation, Adelsfideikommissfideikommissstiftung, Adelsfideikommissfideikommissmajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommisspalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommisspark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommisswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissmajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisspalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisspark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissmajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisspalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisspark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissmajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisspalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisspark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommismajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommismajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommismajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommismajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisstiftung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommismajorat, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissgut, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissherrschaft, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisschloss, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissburg, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissresidenz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispalast, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgarten, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommispark, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisjagdrevier, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisforst, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommiswald, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisbesitzung, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisgrundbesitz, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisvermögen, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisrente, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisapanage, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisdotation, Adelsfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommissfideikommisstiftung, Adelsfideikommiss

d da zu machen pflegen, wo sie die Ernd anfangen, und bestehet gemeiniglich darin, daß sie auf einen Hauffen die Halmen mit den Aehren stehen lassen, und oben elben in einen Büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Caninichen.

Königlein, suche Zaun-König.

Königs-Blume, ist ein ausländisches Gewächse vom prächtigen Ansehen und vortreffen Geruch, welches ursprünglich aus Ostdien, und zwar eigentlich aus China zu gebracht worden. Die Staude, worauf se Blume wächset, siehet fast wie eine Holder-Staude, die Blume selbst aber einer se, oder noch besser einer grossen gefüllten hn-Blume gleich. Sie hat breite Blätvon einer weißlicht mit Purpur vermengFarbe; es giebt auch gantz rothe und an, so gantz goldgelber Farbe sind. Bey sen Sommer-Tagen muß man die Blu absonderlich zudecken, damit sie nicht haden leiden. Um Jacobi fänget es an zu hen, es dauret aber eine bedeckte Blume in drey Tage, und eine unbedeckte kaum n oder zwey Tage. Das curioseste an em Gewächse ist, daß an einem Zweige t nur drey oder vier Blumen wachsen, ieallein, sondern auch, daß noch darneben men von dreyerley Farben daselbst anzusen sind. Wenn eine Blume ausgeblü, so kommet wieder eine andere. Die öpffe, daraus dieselben entstehen, sind glicht, fast wie die gefüllten Granatenmen-Knöpffe; sie haben aber nicht so te Hülsen, sondern sind gantz weich und , und gehen gemeiniglich in zweyen Taauf. Es will eine gute mit verfaulten intresten, oder in Ermangelung derselmit Wein-Reben-Asche, und ein weSand vermengte Holtz oder Weiden-Erde en. Den Sommer über kan man es mit lichtem Wasser aus einem Graben oder se, darein abgeschabtes Leder oder Horn gen, fleißig begiessen; vor Winters aber man dasselbe zeitlich in ein warmes Geh stellen, und dann und wann, so es die th erfordert, mit erstgedachtem Wasser besen. Wenn man es aus dem Gewächsuse wieder in den Garten bringet, muß bereits wohl warm seyn, und fleißig an Mittags-Sonne gestellet werden; danekan man es, wie einen Rosen-Stock beeiden, und sonsten reinigen. Die Verrung dieses Gewächses, geschiehet durch Neben-Schosse, welche, wenn sie Wurl haben, in vollem Mond ab, und in gedachte Erde, so tieff als sie zuvor geden, eingesetzet werden.

Königs-Kertze, Kertzen-Kraut, Himmelsand, auch Woll- oder Wull-Kraut gent, ist ein Kraut, welches gerne auf wüsten ungebaueten Plätzen, in steinigt- und digem Boden wächset, und in das weisse schwartze; Item auch in das Weiblein Männlein abgetheilet wird. Die weisKönigs-Kertze oder das weisse Wull-Kraut, bekomet viele grosse breite Blätter, wie der Alant, iedoch sind sie linder und weicher, darzu weiß, Aschen-Farb, grün und wollicht. Der Stengel ist dick, und um und um mit Blättern bekleidet, welche ie höher sie an dem Stengel hinauf streichen, ie kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben, bisweilen auch weisse, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine iede Blume ist, wie ein kleines Röslein gestaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel ist mit seinen Blumen, wie eine schöne leuchtende Kertze anzusehen, dahero es auch den Nahmen Königs-Kertze und Kertzen-Kraut erhalten. Die Wurtzel ist ziemlich lang, holtzigt, eines Fingers dick, schwärtzlicht, und eines herben und strengen Geschmacks. Das Königs-Kertzen-Männlein, hat runde mit weissem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die untersten Blätter werden offt eines Schuhes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Stiele, sind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengel, formiren die zusammen gedrungene, und auf kurtzen Stielen stehende bleichgelbe Blümlein gleichsam eine Aehre. Die schwartze Königs-Kertze bringet hohe, gestriemte, Purpur-färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen sitzende, etwas gekerbte, stinkende, und nicht sonderlich wolligte Blätter, den Salben-Blättern an Gestalt gleich, aber gröſſer. An den Gipffeln der Stengel kommen etliche kleine Saffran-gelbe Blumen, mit Purpur-farbenen Zäserlein, nach denenselben aber der Saamen, wie an denen zuerstbeschriebenen gemeinen Königs-Kertzen. Dieses Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebst denen Blumen zu Umschlägen und Clystiren, auch als ein heilsames Mittel wider die güldene Ader gebrauchet. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden gestreuet, verzehret das wilde und faule Fleisch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, so zerknirsche man nur Königs-Kertzen-Kraut zwischen zweyen Steinen, und schlage es demselben um. Ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte, soll man nur dieses Kraut in Wasser sieden, und den Schaden fleißig damit waschen. Aus den Blumen wird ein Oel und Geist oder Spiritus präpariret, aus dem Kraut aber ein Wasser gebrennet, welche in verschiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen sind.

Königs-Kraut, siehe Hirsch-Klee, welcher auch so genennet wird.

Königs-Lilie, suche Kayser-Krone.

Königs-Rose, siehe Päonien-Rose.

Köpffen, heisset bey denen grossen Weiden-Bäumen die oben um den Stamm herumstehende Zweige abhauen. Siehe Weide.

Körbel, siehe Kerbel.

Körbel, sind Körbgen, welche wie die Reusen in das Wasser gesetzet werden, um Fische zu fangen. Sie dürfen nur zu gewissen Zeiten gebraucht werden.

Körbel-Macher heissen in Zittau die Korb-Macher, als welche daselbst eine besondere Innung haben. Siehe Korb-Macher.

Körnen, wird sonderlich von dem Getraide gesaget, wenn es nach dem Milchen in die Körner setzet, oder keimet.

Köthe oder Schranck, ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterschiedenes Behältniß, worein man Wäsche, Kleider, Speisen ꝛc. zu verschliessen, und in selbigen zu verwahren pfleget. Solchem ihrem Gebrauch nach, werden sie Kleider-Köthen, Speise-Köthen, Wäsch-Köthen ꝛc. genennet. Sie sind entweder schlecht von Tännen- oder Fichtenen Bretern gemacht, oder auch mit Nußbäumenen oder anderm saubern Holtz fourniret und ausgeleget, lackiret oder gebeitzt, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und glänzend sehen.

Köthe, Kotte, heist das unterste Gelenke am Pferde-Fuß, so zwischen dem Schienbein und Huf ist. Wenn ein Pferd die Köthe verstaucht oder ausgeköthet (ausgefüttet) hat, so stehet es vornen auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein; dafür nehmet ein Pfund klein gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stübchen Eßig, lassets mit einander sieden, daß ein Teig daraus werde, schlagets warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis den dritten Tag; wird es nicht besser, so bindet frisches darauf, und das thut so lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will, so schmieret es mit Lohr-Oel und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einschlagen, und Horn-Salben. Oder nehmet Honig sammt dem Roos, röstet Weizen-Kleyen, machet es zusammen, und leget es dem Roß also warm auf. Oder nehmet einen guten Theil Fünff-Finger-Kraut, ein Nössel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Gans-Eyes groß, lasset es zusammen sieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Köthe, so warm es seyn kan, des Tages etliche mahl nach einander, so wird dem Pferd gerathen. Oder nehmet Brunnkreß, Haus-Wurtz, zerlassene Butter, als ein Gans-Ey groß, lasset es in einem Topff zusammen wohl sieden, und reibet erstlich das Pferd alle Tage zweymahl, und verbindet es nachgehends, so warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen soll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen lassen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Köthen der Pferde durch die Arbeit geschwollen, [illegible] beste Mittel, ein Theil Nuß-Oel mit [illegible] Theilen Brantewein zu vermengen, [illegible] oder zehen Tage Abends und Morgen Köthen damit zu schmieren. Oder [illegible] Rauten, hacket sie, lasset sie mit [illegible] den und zu einem Teig werden, dem [illegible] Form eines Pflasters um die Köthe [illegible] könne gebunden werden. Item, [illegible] mit Bohnen-Mehl vermischtes [illegible] Kraut, wird gleiche Wirckung haben. [illegible] Lein-Kuchen, Honig, Wein, [illegible] Eßig zusammen zu einem Brey gekocht, hernach warm übergeschlagen. Die [illegible] sind bisweilen bey den Köthen auf [illegible] und geschwollen, welches von allzuviel [illegible] he herkommt, darzu insonderheit [illegible] cken mit Fleisch beladenen Pferde ge[illegible] Dafür ist das beste und geschwindeste, daß man zwey Drittel Lauge von [illegible] Asche, und ein Drittel Weinstein-[illegible] ter einander mische, die Köthen, [illegible] andere geschwollene Oerter damit [illegible] hernach mit der Asche, so auf dem [illegible] get, bestreiche.

Kötner, siehe Cossat.

Kofent, suche Cofent.

Koffer-Garn oder Sack-Garn, [illegible] länglicht-rundes bequemes Garn [illegible] Fang, davon die Ehre der Erfindung [illegible] Frantzosen gebühret. Es wird dasselbe [illegible] zehen Maschen oder Schmasen angefangen, bey in der andern Reihe allemahl bey [illegible] ten Schmasen eine eingesetzet, und [illegible] in allen Reihen continuiret, auf daß die eingesetzten iederzeit gerade auf die [illegible] vorigen Reihe zugegeben worden, [illegible] sen. Wenn das Garn anderthalb [illegible] drey Viertel Elle lang, so dürffen [illegible] schen mehr eingefügt werden, sondern gerade fortgestrickt seyn, bis auf [illegible] oder eine Elle. Da alsdenn eine [illegible] zu machen, welches auf folgende [illegible] hen kan. Man strickt nemlich [illegible] Garn wieder zurücke, wie sonst [illegible] schlossenen Netze gemachet werden, [illegible] diejenige Masche, wo die Strick-[illegible] ändert worden, alsdenn wieder zu [illegible] dieses wird bey Erreichung des vorigen angefangen, bis es ohngefehr einen [illegible] austräget. Darauf wird wieder, [illegible] bey anderthalb Ellen oder drey Schuh mit sechzehen Maschen angefangen, [illegible] ben Schuh oder viertehalb Ellen [illegible] Koffer-Garn, ohne die zween Eingänge tragen. Wenn die zwey Eingänge [illegible] machet werden, so kan man allezeit [illegible] dem Viertel oder Garns-Weite [illegible] schen zunehmen, und bis auf sechzehen [illegible] sen herab steigen: Nachdem dieses [illegible] so bindet man das Garn an [illegible] zwar den einen Reiff an denjenigen [illegible] die erste Masche ist eingesetzet worden, [illegible] andern aber halb des andern Endes [illegible] Koffer- oder Sack-Garn, den dritten [illegible]

ret man in gleicher Weite in der Mitte des
ns an, welche Reiffen so groß als drey Ei-
ige Faß-Reiffen seyn sollen. So nun auch die
hterformigen Eingange hinein- und ange-
het worden, und das Garn soll gerich-
werden, so nimmt man vier, eines
ns dicke Stecken, welche bey nahe sechs
uh oder drey Ellen lang, und an denen
den durchlochert seyn müssen, welche denn
Stricken um die Reiffe fest angebunden
den, damit dieses Garn rund, wie ein
se-Koffer bleiben möge. In die Löcher
vier Stecken knüpffet man Bind-Faden,
hänget Steine an selbige, damit sie das
rn in die Tieffe ziehen können. An den ei-
mittlern Stecken kan man gleichfalls ei-
drey bis vier Ellen langen Strick anbin-
, um das Koffer-Garn bequem wieder her-
zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns
schen den beyden Eingängen ein guter Kö-
hinein gehänget wird, gehen die Fische
er hinein, welche aber nicht wieder zu-
ke heraus können, und sich also gefangen
en müssen. Die Gestalt dieses Garns, ist
der Erklärung des Wortes Raffle zu fin-
, und in der darzu gehörigen Figur zu-
ich mit entworffen.

Kohl, ist ein bekanntes und gemeines Kü-
en-Gewächse, so in denen Gärten gezeuget
rd. Man kan die vielerley Arten des Kohls
füglichsten unter zwey Haupt-Gattun-
n bringen; und solche in Kopff-Kohl
d in Blätter- oder Blate-Kohl theilen.
dem Kopff-Kohl gehören der Blumen-
ohl; der rothe oder braune Kopff-
ohl; der gemeine weisse Kopff-Kohl,
r Wersich- oder Savoyer-Kohl, und
r Rüben-Kohl. Zu dem Blate-Kohl
erden gerechnet, gemeiner grüner Kohl,
meiner Braun-Kohl, und krauser Braun-
ohl ꝛc. Den Blumen-Kohl, so an
nigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird,
treffend, bekommt man den besten Saa-
en aus Candia oder Cypern, oder aber aus
talien, jener ist braunroth, groß und rund von
örnern, dieser aber bleichbraun, kleinkörnig
nd dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der
andiatische, oder Cyprianische, allemahl der
este, als welcher schöne, grosse, weisse, vollkom-
ene Blumen bekommt, dagegen der Italiäni-
he gemeiniglich starck mit Blättern durch-
achsen, und kleine zertheilte Blumen hat,
uch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind,
ald in den Saamen aufzuschiessen pfleget.
Kan säet den Saamen im Mertz, im Wach-
n des Mondes, wie etliche wollen, in ei-
em lufftigen Zeichen, als im Zwilling oder
er Waage, in ein Mist-Beete, oder an ei-
e warme Mauer oder Wand, wo er vom
Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich,
nd bedecket es vor den Nacht-Fröſten mit
Stroh-Decken oder Bretern ꝛc. Bestreuet
s auch mit Kas aus dem Schorstein vor
en Erd-Flöhen; und begiesset es, wenn es
oth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich er-
achsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hin-
pflantzen, und mit Begiessen abwarten, und
muß solche Verpflantzung im Zunehmen des
Mondes geschehen. Die Pflantzen müssen al-
lemahl zwey gute Schuh oder eine gantze El-
le weit von einander gesetzet, und wie der an-
dere weisse Kohl behacket werden, so werden
sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten
Blumen bringen. Wenn die grössesten im
Herbst zur Speise verbrauchet, so müssen im
Winter die kleinesten in Sand im Keller ge-
pflantzet werden, damit sie daselbst auch voll-
kömmlich und zur Speise gebraucht werden
können. Der Wersich- oder Savoyer-Kohl,
und Kaulrabi, Kohl-Rabi oder Rüben-
Kohl, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche
Wartung haben, werden um eben dieselbige
Zeit, auch auf gleiche Weise, gesäet und ver-
pflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die
Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen,
so werden dieselben fein glatt und dicke. An
dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die
Blätter so wohl als an dem Savoyer- und
Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen son-
sten alle Nahrung, die die Blumen haben
sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle
sich vollkommen überwachsen haben, so soll
man sie mit einem Spaten losstechen, und
auf eine Seite legen, so halten sie sich desto
besser und länger. Savoyer- und Rüben-
Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält
sich wohl bis ins fünffte und sechste Jahr; im
dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der
weisse Kopff-Kohl, wird in Winter-Kopff-
Kohl und in Sommer-Kopff-Kohl, so auch
Cabus-Cappes- oder Capus-Kraut genennt
wird, eingetheilet. Von dem weissen Win-
ter-Kohl, wird der Saame gemeiniglich um
Jacobi im wachsenden Monden, an einem war-
men und guten Ort in den Garten gesäet, da-
mit im Winter die Pflantzen desto besser kön-
nen gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich
erwachsen, so setzet man selbige Pflantzen um
Galli in das Land, welches gut, fett, und
dabey feuchte seyn soll, allemahl drittehalb
Schuh weit von einander. In kalten und
mehr gegen Norden gelegenen Orten aber
muß man sie um Michaelis versetzen, damit
sie desto besser können einwurtzeln, und sie in
kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen,
auch sie bis dahin mit kurtzem Mist, rings
umher belegen, so können sie sich vor den fla-
chen Fröſten desto besser halten. Man darff
sie nicht alle vor dem Winter pflantzen, son-
dern lässet etwas an einem warmen Orte,
wo sie gesäet sind, an dem Hause über Win-
ter stehen, umleget sie mit Laub, und bede-
cket sie, wenn es gar kalt, mit Decken und
Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man
gleich im Frühling verpflantzen, und diejе-
nigen, so vor dem Winter gepflantzet sind
und verderben, damit ausbessern. Die Win-
ter-Kohle sind unterschiedlicher Arten: Der
grosse Braunschweigische, der vor allen billig
den Vorzug haben soll. Der Quedlinburger;
der Erffurter rothe und weisse, so gar klein
ist.

Digitized by Google

iſt. Der Franckfurter und Straßburger, der Angelberger, und andere mehr. Wenn man von dieſem Winter-Kohl Saamen im Frühling in ein Miſt-Beete ſäet, werden eben ſo bald Häupter daraus, als die vor dem Winter gepflantzet ſind. Der Erfurter und Quedlinburger, thut im Winter am allerbeſten gut. Der groſſe Braunſchweigiſche, ſo zarter Natur, iſt beſſer im Frühling ins Miſt Beet zu ſäen. Will man aber vor dem Winter noch etwas Saamen davon ſäen, ſo muß es an einem warmen Ort hinter einer Mauer oder Gebäude geſchehen, wo er von Nord- und Oſt-Winden gantz geſichert und befreyet iſt. Und wenn ein harter Winter einfället, muß man denſelben vor dem Froſt und der Kälte gar wohl zudecken, welche alsdenn den Winter über gut bleiben, dieſelben kan man im Frühling verpflantzen, ſo kan man frühzeitigen weiſſen Kohl davon haben. Der Sommer-Kopff-Kohl iſt ſo bekannt, daß faſt kein Bauer im Lande zu finden, der nicht denſelbigen mit groſſem Nutzen zu ziehen weiß. Man pfleget den Saamen im Mertzen im wachſenden Monden, in ein warmes und an der Sonnen gelegenes Land zu ſäen, und zu begieſſen. Wenn die Pflantzlein aufgehen, und man verſpüret die Erd-Flöhe, welche ſich gemeiniglich um ſolche Zeit mercken laſſen, ſoll man nur Rus aus dem Schorſtein gantz klein klopffen und reiben, und mit Waſſer durch einander rühren. Wenn nun die Pflantzen des Abends mit Waſſer begoſſen ſind, ſoll man dieſes Rus-Waſſer darüber berſprengen, und ſolches zwey oder drey Abend nach einander continuiren, ſo werden ſich die Erdflöhe bald verlieren. Und dieſes iſt überhaupt bey allen Kohl-Pflantzen zu beobachten. Sind die Pflantzen aufgekommen und erwachſen, ſo verpflantzet man ſie im wachſenden Monden, wieder in ein gutes fettes Erdreich drittehalb Schuh weit auch wohl drey von einander, nachdem nemlich der Kohl groß wird, und ſich ausbreitet, und das Land gut iſt, begieſſet ſie auch fleißig, ſo werden ſie wohl wachſen. Nach dieſem behacket ſie gebräuchlicher maſſen, wie davon unter dem Wort Cappes-Kraut mehrere Nachricht zu finden. Und eben ſo wird es auch mit dem rothen oder braunen Kopff-Kohl gehalten. Von dem krauſen und braunen Winter-Kohl, hat man zweyerley Arten, die erſte blühet nur ein Jahr, und heiſſet insgemein Braun-Kohl. Die andere aber hält ſich zwey Jahr lang, und wird der braune Winter-Kohl genennet, weil er kurtz vor dem Winter muß gepflantzet werden, nachdeme zuvor der Saame um Jacobi, auch wohl ſpäter geſäet worden; wiewohl er auch von einigen erſt im Frühling gepflantzet wird. Der gemeine braune Kohl-Saamen, wird im Frühling in einen ſchattichten Ort, wo ein feucht Land, geſäet, und hernach, wenn die Pflantzen groß, wieder in gutes fettes Erdreich verpflantzet, und vom Unkraut gereiniget. Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denſelbigen ſäet, in Menſchen-Harn mit Brantewein vermiſchet, einweichet und [illegible] Rus aus der Feuer-Mäuer oder Sch[illegible] darunter thut, ſo wird obnfehlbar [illegible] Raupe ſich auß dem braunen Kohl [illegible] ſen; wie ſolches von einem berühmten [illegible] ner über etliche und zwantzig Jahr [illegible] practiciret worden. Der Saamen [illegible] über eine gute halbe Stunde nicht in [illegible] ſcharffe Materie eingeweichet werde [illegible] möchte ſonſt demſelben ſchädlich ſeyn. [illegible] man aber den Saamen nicht darein [illegible] will, kan man nur die Pflantzen eine [illegible] Stunde vor dem Verſetzen, in [illegible] ein obbeſagter maſſen Rus gerühret, [illegible] den Wurtzeln hinein ſtellen, ſo iſt es [illegible] gut. Der Beten-Kohl, welchen [illegible] nige Klumps-Kohl nennen, iſt ein [illegible] lichter Kohl von Blättern, ſo gar [illegible] breit werden. Der Saamen iſt gemein [illegible] mit unter dem Blumen-Kohl-Saamen [illegible] wird dahero auch mit demſelbigen ge[illegible] man kan ihn alleine aus Franckreich [illegible] lien bekomen. Er will mit dem Blumen- [illegible] im Verpflantzen gleiches Erdreich und [illegible] gleiche Wartung haben. Die innern [illegible] Blätter, wenn er acht Tage oder auch [illegible] länger zuvor, ehe man ihn abſchneidet, [illegible] bunden wird, werden weiß und mürbe, [illegible] eben auf dieſe Weiſe wie der Blumen- [illegible] gekochet, und geben eine anmuthige [illegible] Aller Blate-Kohl wird im letzten [illegible] geſäet. Die davon über Winter [illegible] reich überbliebene Stengel oder Ende [illegible] treiben im Frühling junge Sproſſen, [illegible] gekocht, und wieder erkaltet, mit [illegible] Baum-Oel zu einem Salat bereitet. [illegible] Der gemeine Kohl wird entweder [illegible] ſchnitten, als ein Gemüſe zugerichtet, [illegible] in gantzen Blättern ans Fleiſch gethan. [illegible] Kopff- und Savoyer-Kohl kan [illegible] zerſchnitten, und mit einem warmen [illegible] guß von Eßig und Butter oder Oel [illegible] ein Salat bereitet werden. Die Blu[illegible] dem Käſe- oder Blumen-Kohl kan [illegible] weder warm mit einer Fleiſch- oder [illegible] Brühe, oder wenn ſie erkaltet, mit [illegible] und Baum-Oel, wie ein Salat gethan [illegible] oder an allerley Fleiſch gethan werden. [illegible] Kohlrabi werden die Rüben geſchält, [illegible] ben-weiſe geſchnitten, gekocht, und [illegible] Blumen-Kohl angerichtet. Der Kohl [illegible] wenig und ſchlechte Nahrung, macht [illegible] gen, und ſoll den Augen ſchädlich ſeyn. [illegible] ſeine Schädlichkeit durch gute Zubereitung [illegible] beſſert werden kan. Unter allen ſind [illegible] meine Kopff- und Blate-Kohl die [illegible] iedoch dieſer nicht ſo ſchädlich, wie der [illegible] Der Werſich iſt zärter, aber der [illegible] Kohl der beſte. Von dem gemeinen [illegible] mer-Kopff-Kohl, oder Cappus-[illegible] wird der ſo genannte Sauer-Kohl [illegible] Sauer-Kraut gemacht, welches aber [illegible] für ſchwache Mägen dienet. Doch [illegible] wiß, daß der Gebrauch der Kohl-[illegible] denen alten Römern zu einer Arz[illegible] dienet, ſo daß ſie ſich in die 600 Jahr [illegible]

Bilder, Bildes, Bildnis, Bildsäule, Bildschnitzer, Bildstein, Bildstock, Bildwerk, Bildwerker, Bildwerkerei, Bildwerkerin, Bildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeiten, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbild, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildnis, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildsäule, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildschnitzer, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstein, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildstock, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerk, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerker, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerei, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerin, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnen, Bildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeitenbildwerkerinnenarbeit, Bildwerkerinnenarbeitenb

Mittel-Schicht immer am allermeisten mit der untern fort. Die dritte Schicht bestehet aus den kleinsten Scheiten, welche man oben auf die Mittel-Schicht zu werffen pfleget. Bey dem Richten muß auch wohl beobachtet werden, daß man die grossen Scheite und grossen Rungen, welche nicht haben gespaltet werden können, auf die Mittel-Schichte bringet, weil solche daselbst am besten auskohlen. Von dem kleinen Holtze, welches man auf die Mittel-Schicht geworffen, wird die dritte Schicht angefangen, und dahero die Haube genennet, und müssen also ein paar Personen auf der Mittel-Schicht stehen, und selbige mit den andern beyden Schichten zugleich immer nach und nach setzen, und das Richten fördern. Es muß aber die Stäte nicht allein voll, sondern auch nach dem Cirkel und Rande herum auswendig zuletzt gerichtet, mit Aesten fein schlecht ausgelegt, und abgerichtet werden, damit sie eine solche Form bekomme, daß die unterste Schicht auswendig ein wenig flach, die mittelste noch ein wenig flacher sey. Bey der obern Schicht, oder so genannten Haube aber müssen insonderheit die Scheite in der Mitten im Anfange höher, und allemahl durchgehends von oben herab, eine qver Hand tieffer seyn. Also muß ein solcher Meuler eine feine gleiche Form bekommen, damit die Feuer in gleich eingerichteten Holtz besser kohlen und sich führen lassen. Die Kohl-Stäte machet man auch immer nach und nach gröſſer, weil sichs nicht flugs im Anfang thun lassen will, bis man sechzehn, zwantzig, vier und zwantzig, auch wohl dreyßig bis zwey und dreyßig Schragen darein richten kan. Hierauf muß man den Meuler mit Deck-Reißig fein geschickt decken. An der untern Schicht werden Scheite die Qvere, eines auf das andere geleget, welche die Köhler Fuß-Scheite nennen, und auf die Scheite wieder andere kleinere, welche sie Hucker-Scheite heissen, damit die gestübten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Kan man nicht Deck-Reiser genug hierzu bekommen, so ist damit nur um die untere Schicht herum zu decken, und darauf die Fuß- und Hucker-Scheite zu legen, auf die obere zwo Schichten aber wird Stroh aufgestreuet und damit bedecket. Hierauf wird die Erde oder das Gestübe bis auf die untere Schicht geworffen, so weit nemlich als man mit Schauffeln werffen kan; die untere Schicht hingegen bleibt halb frey ohne Gestübe, auf die obere aber wird das Kohl-Gestübe mit Schütt-Fässern aufgetragen, bis der Meuler völlig bedecket und seine Gnüge hat. Hierauf wird eine lange Stange, die Zünd-Stange genannt, verfertiget, und darein vorne, wo sie am stärcksten, eine Kerbe gespalten, und in selbige ein alter Lappen mit Hartz eingezwänget. Dieser an der Zünd-Stange befindliche Hartz-Lappen wird früh Morgens angebrannt, und damit in das Zünd-Loch bis an das Mittel, allwo der Meuler mit den Spänen angefangen ist, hinter gefahren und damit angezündet, nach diesem die Zünd-Stange wieder herausgezogen, und das Zünd-Loch vor allerley unbe wohl verwahret. Oben auf dem werden Plätze aufgeschüret, es wäre dann Ort so beschaffen, daß die Winde dasel anbliesen, da man solch Aufschüren Wenn die Feuer in dem Meuler anfangen solche gleich an der Qvendel-Stange Mitten in die Höhe und über sich, nach ten aufgeschürten Plätzen zu, sodenn be, und greiffen solche am ersten an. so fangen die Feuer von oben herab zu und zu bähen an, darum muß ein ver Mann, welcher demselben Gehör, Achtung darauf giebt, dabey seyn, der Feuer am stärcksten arbeiten, und die Schichten frey verbleiben, den Meuler wirfft, damit die Lufft nicht ziehen, Feuer, sonderlich bey den obern Plä kan. Hierauf gehen die Feuer von der. Wo nun ein solcher neu-ang Meuler zuerst zu brechen anfänget, ebenfalls in solcher Gegend die Un mit Gestübe wieder zu und nachwerffen zumachen, ingleichen oben mit Ge gen. Wenn aber die Feuer auf den ten sind, wo es noch hoch, und oben gebrochen gewesen, muß man es noch offen stehen, und die aufgeschürten P offen lassen, bis solches auch gebrochen die Feuer warm niedergebähet, bis den Fuß-Scheiten die Wärme ver gends wird der Meuler mit Gestübe geworffen, und mit einem langen Sch Klopp-Holtz angeschlagen, doch nic Zeit, weil, wenn man die Feuer so geschwinde dämpffet, sie hernach oder Knall von sich geben, auch wohl Hauffen stossen: Denn die jählings Feuer, geben vielfältige Knälle, we Gestösse nennet; des andern Tages dem Meuler ordentliche Plätze. An Schicht, wo selbiger gleich stehet, unten die Fuß-Scheite auf der Stät Wo die Feuer am stärcksten innen l ret man eine Grube, welches man nennet; solche wird mit der Füll- oder Stange aufgeschüret, ausgerühret, ausgelegt und zugefüllet, auch an Ort die Plätze wieder zugemacht, und wohl in Acht genommen. Einen Me man Tag und Nacht wohl bewachen, sig hören, wenn solche Plätze platzen, oder aber der Dampff zu da man denn solche hernach wieder chen und verwahren soll. Dahero Meuler, wie in andern Dingen, hierinnen fleißig in acht genommen daß wenn solche oben Gruben oder kommen, sie mit Füll- oder Rühr- fein ausgerühret, und mit Scheit get werden; wenn aber die Scheit länglich, oder zu groß sind, kan wohl mit Bränden, Deck-Reißig ob item mit Kohl-Gestübe bedecken. bis fünff Tagen werden die untern

acht, (welches nach Köhler-Art abgeschla- heisset) und eine qvere Hand um und niedergestochen: Wo es aber zu starck in er gehet, da giebt man keine Stiche, sondern ht es gantz feste zu, damit die Meuler gleich erkohlen. Die Meuler bekommen meisten- ls eine oder zwey Schlichten, welches wie Graben aussiehet. Wo sich nun eine solche licht anlässet da giebt man ihnen keine Plä- och Stiche, sondern man hält sie Tag und cht mit Gestübe verwahret wohl zu, bis die ern Höhen oder Hüffen oben nachziehen, l in bemeldten Schlichten die Feuer erst raus men. Es werden aber die Feuer in den ulern fortgeführet, bald mit auf- bald mit achen; wo die Meuler zu starck gehen, sol- kan man von ferne bald erkennen, wenn lich die Stiche oder Plätze in der Farbe des chs zu blau oder zu gelb gehen, da man denn el ben eine, zwey oder drey Stunden lang zu- het, bis sich die Feuer in etwas gelagert. Ge- aber der Wind starck auf solche Seiten, so man sie gantz zulassen, und nur auf der Sei- kein Wind nicht hinkommt, ein wenig stär- führen, damit die Feuer nicht zu starck über- ssen, und hernacher nicht gleich niederkoh- welches Ursache zu vielen Bränden giebet. das Deck-Reißig entzwey gebrannt, oder in leichem Holtze Löcher werden, welche man ß-Löcher nennet, muß man selbige zu ter Zeit mit Stroh, Rasen oder Reißig zu- ffen, Gestübe darauf werffen, und zuma- n; die Reiß-Löcher dürffen auch nicht zu ge offen bleiben, denn sie machen dadurch Feuer aufrührig. Bey den Meulern kom- die Feuer in Tag und Nacht besser nie- bis sich ein zubrennend Lohe-Feuer un- den Fuß-Scheiten heraus brennend sehen et, und die auswendigen Scheite von de- selben die untersten Oerter oder Enden ab- nnen, welches man Strummeln nennet. ch diesen werden die Fuß-Scheito abgeris- weggeworffen, ausgelöscht, mit einem reiß-Hacken heraus gehackt, und das übe fein heraus gerechet, folglich wie- um fest zugeworffen und also, wo es mög- denselben Tag stehen und absticken ge- en. Letztlichen wird dieser zugebrannte uler wohl verwahret, auch nicht mehr ein uler, sondern ein zugebrannt Stücke ennet, und ist am dienlichsten, daß wo n zwey und dreyßig Schragen eingesetzet, he sieben bis acht Tage, ein Meuler von ntzig Schragen sechs Tage, und einer von zehen Schragen, fünff oder sechs Tage brenne. Von dem zugebrannten Stü- nun, werden die verfertigte Kohlen, mit erwehntem Spreiß-Hacken ausgestossen, t denen Harcken weggezogen, fein eben ab- ssen, an dem Ort, wo die Kohlen aus- ossen, so ein Bruch genennet wird, mit übe wieder zugeworffen, die Kohlen fein ber ausgegossen und abgelöscht, sodenn mit n Ausstossen wieder fortgerückt, bis endlich Stücke gantz herum ungestossen worden, nit es gleich wird, und allezeit die Kohl-Brü- che mit Gestübe nach und nach wohl zugewor- fen, damit es erstickt und kalt wird. Diese ver- fertigte Kohlen nun, werden mit einem gewissen Maaß richtig vermessen, und sodenn an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgen- der Gestalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stäte eine starcke Stange gestecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieselbe lucker stehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich ge- setzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Rasen zuge- decket. Wenn dieses verrichtet, so wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch bren- nend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Rasen wohl zugedecket, und wenn solche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefül- let, und zwar des Tags und Nachts wohl zwey- mahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, sonsten fället alles über einen Hauffen. In hiesi- gen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeschriebene Art eingerich- tet. Anfänglich machet der Köhler einen gantz ebenen Platz, von welchen er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Stäte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreise hat, iedoch werden solche nicht flugs also groß, sondern kleiner, und immer nach und nach gröſſer gemacht, und sonderlich nachdem der Köhler viel darauf ein- richten will. Mitten auf der Stäte stecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um selbige das Qvendel, so aus Spreisseln oder Spänen, oder zerspaltenen Bränden bestehet, und ohnge- fähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet ist, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet ist, der Köhler und sein Kohl-Knecht aber laden dasselbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Gestalt ein. Nemlichen, er setzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf so lange, bis die Meuler-Stäte in etwas und ungefähr der vierte Theil besetzet ist. Auf diese unterste Scheite richtet er abermal um die Richt-Stan- ge eine andere Reihe in die Höhe, womit er so- denn fortfähret, bis er die Meuler oder Kohlen- Stäte mit zweyen auf einander gesetzten Rei- hen voll gerichtet hat, daß um und um ohnge- fähr eine Elle Raum bleibet. Auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denselben warten kan. Anfangs aber, wenn er ein- zurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß sie hohl liegen, und zwar von der Richt- Stange an, und von dem Qvendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausge- het, und lässet also das Loch zum anzünden, welches so weit ist, daß man mit einer ziemlich starcken Stange hinein kommen

und

und anzünden kan. Nachdem aber der Meuler mit zwey Reihen vollgerichtet, worzu er zwanzig bis dreyßig Schragen Holtz, auch mehr und weniger zuweilen brauchet, nimmt er kurtze Scheitlein Holtz, oder, welches am bräuchlichsten, Bründe, welche von denen vorher ausgestossenen Kohlen überblieben, und nicht gar ausgekohlet sind, richtet solche auf die zwey Reihen Holtz oben rund herum, daß der Meuler gantz zu werde, und machet damit die Haube. Hierauf bedecket er diesen eingerichteten Meuler mit Deck- oder grünem Reißig, so er mit seinem Deck-Messer, welches rund, auf Art einer kleinen Eichel, und mit einer Tille, darein ein langer Stiel, daß er damit das in der Höhe stehende kleine und schwache Reißig herabschneiden, und reissen kan, von den Tannen und Fichten nimmt, alsdenn wenn es zur Stäte getragen, oder so es weit darzu geführet ist, so leget er solches gantz dicke über und über, daß man von dem Holtze gar nichts sehen kan. Ferner hacket er mit seiner Keil- oder Rade-Haue, bey einer neuen Stäte kleine Erde auf (bey alten Stäten lieget vorhero schon Gestübe) bestübet mit solcher das Reißig, und also den Meuler über und über, ohngefähr drey quer Finger dicke, daß man von der Decke nichts mehr siehet. Unten auf das Gestübe leget er zwey oder drey Scheite Holtz über einander hinauf um und um, welche er Fuß-Scheite nennet, schüttet abermahls mit seinem Füll-Faß oder Schauffel ferner Gestübe oder etwas Erde drauf. Wenn er nun hiermit fertig, nimmt er eine lange Stange, spaltet solche oben an einem Orte auf, leget eine Kutter mit Hartz von einer Fichte darein, zündet selbige an, fähret damit zu dem gelassenen Zünd-Loche hinein, bis an den Qvendel, worauf denn solches anfänget zu brennen, und dadurch der Meuler angezündet wird, bey welchem Anzünden sich eine kleine Erschütterung und Bobern begiebet, als ob es gleichsam unter der Erden donnere. Es trägt sich auch bisweilen zu, daß der Köhler und Kohl-Knecht aus Unvorsichtigkeit selbsten, oder der Einführer dem Köhler zum Possen das Zünd-Loch im Einrichten mit Holtze versetzet und vernichtet, daß man durch dieses den Meuler nicht anstecken kan, sondern ihn oben in der Haube, und in dürren Bründen anzünden muß, welches aber viel Verdruß und Mühe, ehe das Feuer wieder kommt, verursachet. Nach diesem lässet er ihn sechs Tage lang brennen, binnen welcher Zeit er (weil er ohne dieß mit den andern Meulern zu thun hat und arbeitet) im Kohl-Hau bey den Meulern bleiben, wachsam seyn, und fleißig Achtung geben muß, damit das Feuer nicht heraus brenne, und der Meuler brennend werde, sonderlich, wenn er den ersten oder andern Tag eine Fülle machet, welches, da es Nachts geschiehet, weñ der Köhler schläffet, oder da er am Tage nicht fleißig Achtung giebet, und der Meuler lang brennet, so hat er zu thun genug, daß nicht Feuer im Gehau anachet, muß auch nachgehends in diese Fälle wieder ander Holtz, öffters eine Klaffter und noch mehr hineinrichten, wieder zustüben, und er also muthwillig und vergeblich das Holtz verbrennen. Unten zwischen den Fuß-Scheiten er anfänglich zwey bis drey Reiß Löcher Feuer heraus doch nicht Lohe brenne, Holtz desto besser kohle, wie denn auch der das Feuer in dem Meuler dadurch bet. Hierbey muß er den Meuler mit Hacke wohl abfegen, die kleinen Kohlen zusammen, wie auch sonderlich die Stirn rein halten, und also den Meuler mit Fleiß warten, bis er zugebrannt und gefertiget sind. Hierauf stösset er die mit seinen Spreiß-Hacken aus, jedes Tag nicht mehr, als er laden kan, und führet wird, und ziehet sie mit den Hacken einander, daß sie kalt werden. Die haben und brennen, muß der Lösch-Wasser aus der Lösch-Gelte auslöschen Wasser er entweder im Kohl-Hause mit Zubern und Eymern zur Stäte da es weit, in Fässern herzu fahren er stets ein bis zwey Fässer mit Stäten im Vorrath, damit er, wenn kommen solte, sonderlich Sommers es sehr dürre, dessen alsobald zu gebe der Hand habe; mittlerweile, und ausstösset, lässet er den Fuhr-Mann und sind die Kohlen also gefertiget, Ort und Stelle, wo man solcher benö geführet werden. Wenn die Meuler das grobe Holtz in einer Revier verko die Gruben- und andere Köhler, welche kleinem Holtze und Reißig in Gruben brennen, nachfolgen, und die Aeste und so die erstern liegen lassen, mit auftä verkohlen, sonderlich wo Laub-Holtz ist der Wieder-Wachs desto besser fortko die Gehaue in völligen Anflug und in Latten gebracht werden können. Die Meuler sollen mit guter Weile gebren nicht übertrieben werden, denn wenn ler-Meister dergleichen thun und dar ersparen sie etwas Zeit und Köhler-Lo gegen aber geschiehet Schade an den Ko sie nicht so gut, auch deren weniger Denn dergl. Kohlen fangen Feuer wi und vergehen schleunig in der Hitze, kan nicht so viel aus einem Meuler gemesse als sonsten beym langsamen Verkohlen leidet der Eigenthums-Herr und der K gen des wenigen Maasses grossen Schad auch derjenige, so dergleichen kaufet, so solche zum Schmeltzen brauchet: Z geben nicht genugsame Hitze, und bleib so daß man bey einem Wochen Werck einer Wochen lang Schmeltzen, etliche Kohlen mehr haben muß, welches denn lichen Meulern ein ziemliches ausm durch die Köhler verwahrloset wird, Schade grösser ist, als wenn man denen noch etwas an Lohn zulegen solte. Dah ten die meisten Holtz- und Kohlen-Ver dafür, man soll mit Verkohlung eines grossen Meulers, wohl vierzehen, fünff sechzehen, und nach advenant der Grö ger Tage zubringen, denn is langsam

gebrannt werden, ie beſſer, derber und tüchtiger gerathen ſelbige. Da man aber den Meuer überjaget, auch allzuviel und zu ſtarck Feuer bt, ie geringer und leichter werden die Kohl. Hingegen, wenn ſie ſattſam zugebrannt, en ſie auch nicht allzulang im Feuer ſtehen iben, denn dadurch geſchiehet auch Schaden, em die Kohlen wegen der groſſen Hitze und ärme ſich verzehren, die Krafft verlieren, und hte werden. Solte aber Verhinderniß halder Meuler nicht ausgeſtoſſen werden kön, ſo muß man ſolchen mit Erde beſtürtzen, mit die Kohlen kühle ſtehen, und ſich friſch unter halten. Das Holtz zum Kohlenbren betreffend, ſo giebt das klein- und eng-jährbeſſere und derbere Kohlen, als das groſſe weit-jährige, oder ie dichter das Holtz iſt, eſſere Kohlen werden davon fallen; hinge verurſachet das poröſe, daß die Kohlen leichund geringe werden. So hat man auch aus Erfahrung, daß das allzu dürre, ingleichen verſtockte, und etlicher maſſen verfaulte und rüchige Holtz, keine gute Kohlen giebet, ſonn nur, wie eine Lunte zu Aſche wird; da aber gleichen Holtz zuvor ins Waſſer geleget würſo concentriret ſich alsdenn der Schwefel, der innen iſt, und giebt eine beſſere Kohle; will auch das dürre Holtz, wenn es in die Meuingerichtet, mit Waſſer begieſſen, iſt es nicht ienlich, iedoch beſſer, wenn alle Scheite zuim Waſſer gelege n, und ſich recht angetrikt haben, aber ſie müſſen doch zuvor, ehe ſie die Meuler eingerichtet werden, recht ausknen. So iſt auch nicht viel verkohlens anellen mit ſehr dürrem Holtze, ſonderlich bey ſen und dürren Zeiten, maſſen bey feuchten naſſen Wetter beſſere Kohlen brennen, und t ſo viel Brände bleiben, als bey truckenen; iebt auch das halbgrüne und nur geſchwunne oder geſchwelckte Holtz, die beſten, friſchen, ten, derben und blauen Kohlen. Bey dem uler-Setzen und Verkohlen, iſt noch wohl zu bachten, daß die Holtz-Scheite ſo viel nur glich etwas gerade, oder doch nur wenig flach die Höhe, und dicht und derb in einander getet und geſetzet werden, iedoch daß das Feuer darzwiſchen durchdringen kan; auch ſollen Kohler, wo ein groſſes oder zienliches Spaen zwiſchen denen Scheiten bleibet, Splitter, ie oder Späne darzwiſchen ſtecken, alsdenn t es im Brennen die beſte Kohle, weil es keiLufft hat; hingegen wo nur ein wenig zu viel um bleibet, greifft die Lufft die Kohle an, verinet und ſincket daſelbſt ein, und thut an den Kohlen, ſo darneben ſind, groſſen Schaden, mmt wohl gar ein Loch und brennet lichterheraus, daß man es mit Holtz wieder füllen, en und beſchütten muß; dahero wegen Feu-Gefahr, ſonderlich, weil ſtarcke Winde die uler leichtlich aufreiſſen, und zum öfftern ſe Brände in Holtzern dadurch entſtanden, ſo ſollen die Meuler nahe bey Bächen und ſſern geſetzet, oder in groſſen Gefäſſen Waſn der Nähe enthalten werden, damit in Zeit Noth man ſich deſſen zum Löſchen bedienen ie. Das Reißig und alle brennende Mate-

rien ſoll, Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeſchaffet und entfernet ſeyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stäte, worauf viel gekohlet wird, von dem Hartz des Holtzes, der Boden ſich dergeſtalt verhartzet, daß er von unten herauf groſſe Hitze von ſich giebt, ſo muß dahero ſolcher hartzigte Boden in groſſen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, ſo lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer geſtanden, ſind wenig bey allem Gebrauch zu äſtimiren, ſonderlich bey dem Metall ſchmeltzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wochentlich aufgehen, denn ſie ſind durch Regen und Schnee allzu ſehr angefeuchtet, die Krafft verlieret ſich im Feuer, ehe ſie recht austrucknen, und die noch übrige beſte Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen ſind ſchwerer als die neuen, haben auch ſolglich mehr Schwefel bey ſich, ſo ſie von der Lufft an ſich gezogen, dahero ſie auch mehr im Feuer wircken, als die letztern, ſie müſſen aber beyderſeits im Truckenen liegen und aufbehalten werden. Vor etlich und zwantzig Jahren iſt in dem Chur-Sächſiſchen Meißniſchen Ertz-Gebirge, inſonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Grünhartmannsdorff, und anderer Orten, eine ſonſten nicht bekannt geweſene Art Turffes zum Vorſchein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn geſtochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet iſt, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von ſich giebet, ſondern auch (dergleichen man mit dem Niederländiſchen Turff geſchehen zu ſeyn noch nicht gehöret) ſich ſehr nützlich verkohlen läſſet. Solche Verkohlung iſt durch den Königlichen Pohliniſchen und Churfürſtlich-Sächſiſchen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Herrn Hans Carln von Carlowitz, zuerſt im Jahr 1708 zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieſes neuerfundene Turf-Kohlen-Brennen geſchiehet, ſeiner gegebenen Anweiſung nach, folgender Geſtalt: Erſtlich wird der Turff gleich dem Holtze in gewiſſe Meuler von etlichen tauſend ja bis zehen und zwölff tauſend auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwiſchen nur in etwas durch kan, worauf mit deſſen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausſtoſſen, wie ſonſt bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich umgegangen wird, iedoch muß der Turff ſo verkohlet werden ſoll, recht trocken ſeyn, ſonſten giebt es viel Brände. Ein ſolcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reißig, Schwarten oder Bretern verwahret ſeyn, weil ſonſt, wenn der Wind ſtarck darauf gehen kan, die Kohlen ſehr ſchwach und leichte werden. Dieſe Kohlen ſind bey der damit vorgenommenen Probe ſehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 133

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 134

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 135

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 136

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 137

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 138

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 139

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 140

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 141

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 142

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 143

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 144

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 145

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 146

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 147

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 148

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 149

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 150

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 151

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 152

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 153

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 154

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 155

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 156

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 157

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 158

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 159

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 160

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 161

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 162

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 163

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 164

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 165

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 166

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 167

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 168

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 169

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 170

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 171

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 172

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 173

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 174

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 175

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 176

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 177

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 178

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 179

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 180

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 181

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 182

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 183

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 184

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 185

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 186

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 187

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 188

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 189

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 190

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 191

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 192

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 193

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 194

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 195

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 196

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 197

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 198

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 199

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 200

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 201

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 202

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 203

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 204

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 205

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 206

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 207

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 208

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 209

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 210

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 211

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 212

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 213

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 214

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 215

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 216

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 217

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 218

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 219

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 220

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 221

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 222

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 223

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 224

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 225

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 226

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 227

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 228

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 229

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 230

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 231

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 232

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 233

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 234

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 235

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 236

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 237

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 238

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 239

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 240

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 241

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 242

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 243

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 244

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 245

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 246

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 247

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 248

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 249

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 250

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 251

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 252

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 253

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 254

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für die bei dem Betriebe der Eisenbahnen getödteten und verletzten Personen, vom 7. Juni 1871. Vom 30. Juni 1876. 255

Bekanntmachung, betreffend die Ausführung des Gesetzes, betreffend die Abänderung des Gesetzes über die Verbindlichkeit zum Schadenersatze für

Kolck-Rabe, suche Rabe.

Koller, Sonnenschuß, ist eine Pferdeanckheit, welche durch die Schärfe des erhitzGeblütes erreget, oder auch dadurch verurjet wird, wenn ein Pferd gar zu sehr erhitzet übertrieben worden, und da es seine natürRuhe nicht haben mag, oder auch verstot ist, und nicht misten kan, in welchem Fall allen der Mist aus dem Mast-Darm mit eüber und über mit Oel wohl beschmierten nd heraus gezogen, und hierauf ferner der b mit einer Purgation gereiniget werden ß. Nach der Purgation soll man ihm folden Tranck eingeben: Nehmet ein Qvintgepülverten Weyrauch, ein Qvartier guWein-Eßig, drey Untzen Steinbrech, eine ze der Wurtzel vom Heilkraut oder Liebstödieses gebet ihm in Honig-Wasser ein, und t ihm sodenn die Koller-Ader und Schranckr schlagen, doch soll man nicht zuviel Blut us lassen. Es ist aber der Koller zweyerley: mlich der stille Koller und der tolle Koller. stille Koller wird erkannt, wenn das damit afftete Pferd den Kopff unter die Krippe get, die Augen verkehret, und die vordern ne über einander hält. Diesem Uibel abelffen, muß die zu oberst hart hinter einem n Ohr liegende Ader entzwey gerissen, dar) hinten vom Schweiff ein Stücke eines des groß ab- und ein Creutz darein geschnitwerden. Hiernächst nimmt man einen ien wollenen Faden, und ziehet ihn dem d durch die Nase, durch den Knorpel, sticht den dritten Kern, reisset ihm die Adern ten auf der Zungen entzwey und lässet sie l bluten, so bekommt es diesen Koller nicht r. Wenn aber ein Roß den tollen Koller so mercke man zuerst mit Fleiß darauf, n das Roß schlägig wird, und wohl über Stunde zu schreyen anfänget; alsdenn man es eine Stunde in einem ledigen aaf-Stalle laufen, wie es selbst will; wenn nun das Pferd im Schaaf-Stalle dergestalt tzet hat, daß es nicht mehr schreyen kan, aß ihm erstlich die gemeinen Adern, hernach met einen Raben, tödtet und rupffet solt, schneidet ihm den Kopff ab, und reisset Eingeweide heraus bis auf das Hertz und er, thut es denn in einen Topff, machet selben feste zu, und brennet es in einem k-Ofen zu Pulver, wenn das geschehen, ehmet drey Loth Baum-Oel, vor zween schen Honig und ein Qvartier Wein; alsn thut dieses Pulvers zwey Nußschalen darein, und giesset es drey Morgen hinter nder dem Pferde ein, schneidet ihm auch die t auf den Stern zwischen beyden Ohren und stecket ihm ein Häuptlein Knoblauch ein, machet die Wunde wieder zu. und so es Roß fünff Stunden überstehet, so hat es keiGefahr mit ihm. Etliche lassen einem Pferdas den Koller oder Sonnenschuß hat, die or-Ader, und die Ader zwischen den Ohren, man die Koller-Ader nennet, schlagen, inchen auch den dritten Kern stechen; nehn hernach gestossenen und gepülverten Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckel-Wurtz ohngefehr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Halfftel-Riemen einen Schnitt, so lang die Wurtzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurtzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu, nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder sechsten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wollte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite beschehen.

Koller, ist ein von weisser Leinewand, Caton oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brüstlein, welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Personen wird selbiges oft durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen frisiret; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebrauchet. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so gar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen sind die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Köpffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen gantz spitzig zu lauffenden Stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, suche Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Müntze, deren ein gantzes vier gute oder

fünff leichte Batzen oder zwantzig Creutzer Kayserlicher Währung, oder fünff gute Groschen und vier Pfenninge Meißnischer Währung, folglich ihrer drey zusammen sechzehen gute Groschen betragen. Ein halbes Kopfstück gilt zehen Creutzer Kayserl. oder zwey gute Batzen oder acht Creutzer Fränckisch, oder zwey gute Groschen acht Pfennige Meißnisch.

Kopp, siehe **Capaun**.

Koppel, Koppel-Jagd, Koppel-Fischerey, Koppel-Netze, Koppel-Weide, siehe **Kuppel, Kuppel-Jagd**, ꝛc.

Koppen, suche **Capaunen**.

Korb, ist ein von zarten Weiden-Gerten mit oder ohne Bügel, auch mit oder ohne Handhabe, zusammen geflochtenes Gefässe, welches allerhand Kleinigkeiten darein zu legen, und von einem Ort zum andern zu tragen dienet. Sie sind ihrem Gebrauch nach, sowohl an der Grösse, als in der Benennung unterschieden, und sind die bekanntesten in einer Haushaltung: Die Arm- oder Hand-Körbe, also genannt, weil sie einen Bügel oder Henckel haben, dabey man sie an den Arm hencken, oder an der Hand trägen kan; die Trag-Körbe, so man vermittelst zweyer Trag-Bänder auf dem Rücken träget; Maltz-Körbe, darinnen man das getreugte Maltz von der Darre auf dem Maltz-Boden schaffen kan; befinden sich diese beyde Gebäude auf einer Ebene, wie es Bequemlichkeit halber billig seyn soll, so stehen diese Körbe auf Rädlein oder kleinen Walzen, daß man sie also nicht tragen sondern nur hin und her schieben darff. Bett-Körbe, welche lang und flach geflochten sind, damit man Betten hinein legen, und darinnen schlafen kan. Kehricht-Körbe, das Kehricht darinnen zu sammlen, und auf den Mist zu schaffen. Kohlen-Körbe, die Kohlen darinnen zu tragen. Behnerte oder flach-runde Körbe, oben mit einem Bügel, daß man sie an einem Baum hängen, und auch bequem etwas darinnen tragen kan, sehr gut in denen Gärten zu gebrauchen. Spreu-Körbe, welches hohe und runde Körbe, zu Abtragung der Spreu und Uiberkehr von den Scheun-Tennen sehr dienlich. Wagen-Körbe, deren zweyerley sind: Denn erstlich werden also genennet, die grossen nach denen Bauer- oder Rüst-Wägen eingerichtete oben weite und unten enge Körbe oder Flechten, welche an einer kurtzen Seite offen sind; hiernächst heisset man auch diejenigen Korbe also, welche länglicht geflochten sind, und auf vier höltzernen Rädern oder Rollen stehen, darinnen die Kinder-Mägde die kleinen Kinder hin und wieder zu fahren pflegen. Tisch-Körbe, das Tisch-Zeug und anderes nöthiges Geräthe, als da ist, das Tisch-Tuch, Servietten- oder Teller-Tücher, Salz-Nesten, Löffel, Messer und Gabel, und dergleichen bey Deckung des Tisches darinnen aufzutragen. Wasch-Körbe von verschiedener Grösse, die Wäsche darinnen auf- und von dem Treuge-Platz zu bringen. Das Frauenzimmer hat ferner allerhand kleine und niedlich-geflochtene Körblein, als Neh-Körblein und Strick-Körblein, zu Verwahrung [illegible] Neh und Strick-Zeuges. Uneigentlich genannte Körbe sind der Käse-Korb und Quarck-Korb, von welchen an behörigen ein mehrers.

Korbmacher, werden unter die Holtz-Verderber gerechnet, indem sie die jungen [illegible] weil sie sich wohl schleissen lassen und die macher solche nicht mit warmen Wasser Feuer bähen dörffen, zu ihrem Nutzen hauen; daherd ein Haus-Vater in seinen zern fleißig auf dergleichen Leute Acht ben, und sie nicht nach Gefallen darnie sen lassen soll. Insonderheit hat man insonderheit Korb-Weiden-Flecke, denen Korbmachern überlässet. Und auch in gewisser Maasse anderes Holtz aussetzen, weil doch ihre Waare in der haltung nöthig und nützlich ist. Dages nur in seiner Maasse, und wenn frey nach Willkühr in die Wälder verstehen. Und auf diesen Schlag auch die Böttticher mit ihren Reiffen Köhler, die Schäfer, die Aschen-Br unter die Holtz-Verderber, sonst aber ter die Holtz-Nutzer rechnen.

Korck-Baum, siehe **Pantoffel-Holtz**.

Koriander, suche **Coriander**.

Korn, Getraide, dieser Nahme begreift insgemein alle Feld-Früchte, so in Hülsen wachsen. Siehe **Getraide**.

Korn, wird insonderheit die bekannte Frucht genennet, welche eigentlich Roggen heisset, und woraus das Mehl serm gewöhnlichen Brot-Backen wird, der Ort aber wo es wächset, heit, so man deshalber anwendet, Kornbau. Siehe **Roggen**.

Korn, heisset auch das kleine Stücken oder Meßing, so vorn auf dem Flinte oder gezogenen Rohres sitzet, Zielen dienet.

Korn-Blume, ist eine bekannte auf dem Felde unter dem Korn oder auch in denen Gersten- und Haber- wächset, und insgemein blau ist, wiewohl braune, weisse, Purpurs-farbne, rothe, bene, und andere von gemengten Farben welche aussenher entweder blaulicht oder röthlicht, und in der Mitten Purp sind ꝛc. und um ihrer Schönheit willen Gärten erzielet werden. Die Blätter Aschen-Farb und zerkerbt die Stengel eckigt, an welchen oben die schuppigte wachsen, daraus nachgehends erst men hervor kommen. Der Saame den Knöpffen in einer wollichten Ma kan im Frühling geseet werden. Die oder Berg-Korn-Blume, wächst über Spannen hoch, mit langen weißlich unzertheilten Blättern und Purpur Blumen, allerdings wie die gemeine Blumen, ohne daß sie grösser und [illegible] sind, und gerne in den hohen Wälder

zen wachsen. Die Blumen haben die afft zu öffnen und zu zertheilen, treiben, Wein gesotten und getruncken, den Gift böse Fieber aus. Der frisch ausgedruckte Safft heilet alle frische Wunden und faule haden, Mund-Fäule und Hals-Geschwü-

Aus denen gemeinen blauen Korn-Blu- n pflegen gute Hauswirtinnen einen Eßig zender Gestalt anzustellen: Sie nehmen öne Korn-Blumen, und zwar gleich an- gs, wenn sie zu blühen anfangen, denn so en sie die beste Krafft, und das ist bey en Blumen in Acht zu nehmen, pflücken ab, und schneiden unten das Weisse davon, en sie etwas welck werden, und thun sie denn in ein Glas (wiewohl sie auch etli- frisch gebrauchen) giessen hierauf guten ig daran, und stellen ihn wohl verbunden die Sonne. Wenn die Blümlein weiß fahl werden, thun sie wieder frische rn-Blumen in ein anderes Glas, und sei- diesen Eßig von den Korn-Blumen aus n ersten Glas wieder darüber, und ver- ern ihn also drey oder viermahl. Wenn n aber einen destillirten Eßig haben kan, diese Korn-Blumen darein leget, so d er noch viel schöner an der Farbe, und ff man solchen über zweymahl mit den umen nicht verneuern oder verstärcken.

Korn-Boden, siehe Getraide-Boden.

Kornel-Baum, suche Cornel-Baum.

Kornel-Kirschen, siehe Cornel-Kirschen.

Korn-Fege, Korn-Rolle, auch nur schlechtweg Fege oder Rolle genannt, ist eine Maschine, wodurch das Getraide vom Staube, espe, tauben Körnern und andern Zusatz, bey dem Wurffen darinnen geblieben, gebert und gereiniget wird. Sie bestehet b. V Fig. 1 aus einem langen höltzernen rüste, dessen Boden a mit einem auf Sieb- t geflochtenen zarten Drat-Gitter, an bey- langen Seiten mit in die Höhe stehen- Bretern b, und oben am Kopffe mit ei- n Kasten c, der gegen das Gitter zu ei- Schieber d hat, hinten aber mit einem stelle e versehen ist. Hat man nun Ge- ide, das sich nicht reine wurffen lassen wol- , oder da es bey dem Wurffen an gutem inde ermangelt, so muß man die Fege oder olle schräg aufstellen, und solches Getraide t Mulden nach und nach oben in den Ka- schütten, den Schieber ein wenig aufzie- , und die Körner langsam herunter über Drat-Gitter lauffen lassen, damit das ine (Gesämie, auch aller Zusatz und Staub chfalle, und das solchergestalt gefegte Ge- ide auf das reineste werde. Man nennet ses auch anderer Orten eine Werffre- ch einer anderen Art, wodurch man die ung des Getraides viel geschwinder und er, als auf gemeine Weise zu verrichten meynet, bedienet man sich einiger Orten Schlesien, Sächsischen und Brandenbur- chen Landen, welche Herr Hofrath Wolff in seiner Aerometr. p. 287 also entwirfft. Tab. V Fig. 2 A, B ist ein Kasten, der auf Rädern stehet, auch noch über dieses mit Handhaben versehen ist, um ihn überall bequem fortzubringen, der obere Theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu schütten, welches sodenn durch den Trichter D in den Kasten läufft, allwo das inwendige Rad E, so aussen durch die Kurbe F hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülsen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem untersten Boden dieses Loches ist eine Oeffnung H, h mit einem Unterscheide, woselbst in H das schwere und reine Saamen-Korn hinfällt, die Trespe und das leichte Korn aber weiter in h flieget, da endlich beydes ins besondere durch die äussere Oeffnung I i, heraus genommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in seiner Ruhe lieget werden unten und oben auf den Seiten-Wänden Luft-Löcher K k gelassen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas schräg geleget seyn, daß von selbst das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i heraus lauffe; das Staub-Loch G habe bey einigen auf diese Art formiret gefunden, daß es bis unter den schieff-liegenden Trichter D gegangen, aussenher aber mit einem besondern Aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den Wind, so den Staub heraus wehen soll, seinen Zug nach eigenem Gefallen geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines ieden Belieben und der Sache Nothdurfft häuffig oder sparsam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter schräg liegende Schieber M, vermittelst dessen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn-Lerche, siehe Lerche.

Korn-Mahn, suche Klapper-Rosen.

Korn-Mutter, Mutter-Korn, auch **Ranck-Korn, Roggen-Mutter** oder **Todten-Kopff**, ist ein aus der Art geschlagenes Kornlein Roggen, welches um ein grosses länger und dicker als die andern, auswendig schwartz, inwendig weiß und blaulich, eines süssen und geilen Geschmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen-Korn ist. Dergleichen Körner wachsen in nassen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in grosser Menge in den Roggen-Aehren, also, daß man deren offt sechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß diese Korn-Muttern, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, giftige Fieber, Scorbut und böse Geschwüre verursachen, dergleichen sich insonderheit vor wenig Jahren in der Landschafft Orleans in Franckreich geäussert, und zu einer gründlichen Untersuchung dieser Mißgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots ein mehrers besagen.

Doch hat man auch einen Nutzen von ihnen gefunden, indem sie unter der Zunge gehalten das Blut stillen, und wider das Aufsteigen der Mutter sehr dienlich sind, wenn die damit behaffte Person deren etliche mahl einnimmet. Nicht selten werden auch dergleichen Körner in den Gersten-Aehren gefunden, und dieselben alsdenn Gersten-Muttern genennet.

Korn-Nägelein, siehe Raden.

Korn-Rose, suche Klapper-Rose.

Korn-Schauffel, ist ein bekanntes hölzernes Instrument mit einem breiten und Mulden-förmig gemachten Ende, und einem langen Stiel aus einem Stücke versehen, womit das Korn und anderes Getraide auf den Getraide-Böden umgestochen und gewendet wird.

Korn-Schreiber, siehe Haushalter.

Korn-Schütte und Korn-Speicher, suche Getraide-Boden.

Korn-Waage, ist eines Theils eine Probier-Waage, darauf das Korn, oder das zu vermünzende Silber und Gold, in der Münze abgewogen wird; andern Theils aber hat man auch an einigen Orten wegen der Mahl-Accise Korn- und Getraide-Waagen eingeführet, um dasselbe, ehe es in die Mühle gebracht wird, nach dem Gewichte zu veraccisen, und allerhand Unterschleiffe der Becker zu vermeiden.

Korn-Wurm, ist ein hochst schädliches Ungeziefer, welches in dem ausgedroschenen und aufgeschütteten Korn wächset, und solches zum grossen Nachtheil des Haus-Vaters ausfrisset und verderbet. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die erste, welche in Oesterreich Wippeln genennet werden, sind kleine schwartze geschnäbelte Käferlein, die doch nicht fliegen können, und das Getraid aushölen, daß die puren Kleyen davon überbleiben. Die andern heissen Maden oder Motten, und sind kleine weisse oder rothlichte Würmlein, welche die Spitzen am Korne wegfressen, und gleichsam eine Haut über die Hauffen wegspinnen. Dieses Ungeziefer wird in dem unreinen und staubigen Korn, welches nicht wohl gefeget und gesiebet worden, ausgebrütet: Denn weil der Staub hitziger Natur ist, so erwärmet sich das Korn desto leichter, und hecket also die Würmer; zudem pfleget der Wurm selbst, wenn er ausgekrochen, viel Staubes oder Mehl zu machen, daher denn hernach solch Ungeziefer immer mehr und mehr überhand nimmet. Sie entstehen auch leichtlich an denen Orten, da viel Kalch und überflüßiges Tünchwerck ist, ingleichen wo die Böden über Maltz-Häusern oder Brau-Stätten, auch gleich über Vieh-Ställen befindlich sind, aus denen der Brodem, Rauch, und übel riechender Dampff in die Höhe steiget, das Korn erwärmet und ansteckt: Nicht weniger, wenn das Korn allzufeucht eingeführet, und also nicht trocken genug auf die Böden gebracht, oder aber daselbst übermäßig hoch geschüttet gehäuffet wird. Diese schädliche Thier zu verhüten, soll man alle ersterzehlten chen, so zu ihrer Erzeug- und Aufenthalt einen Beytrag thun, auf die Zeit das Korn zu rechter Zeit schneiden, nicht zu lange in Garben stehen lassen, Korn-Böden für der Mittags-Luft wohl verwahren; ehe das Getraide schüttet wird, dasselbige vorhero wohl sieben und reinigen lassen, damit die Unreinigkeit nicht darinnen bleibe; soll man auch den Ort oder den Boden hin man das Getraide schütten will, tem scharffen Wein-Eßig besprengen spritzen, desgleichen ein wenig eben Getraide; dieses aber nicht übermäßig aufschütten, (die rechte Höhe möchte eine halbe Elle oder richtigen Werckschuh tragen) und endlich dasselbe offt und wenden und umstechen lassen. Wenn die Würmer aus Verwahrlosung in das Getraide gekommen, so ist das Sieben und Umschlagen desselben alsdenn mehr lich als nützlich, mithin also lieber zu lassen: Denn die Würmer halten sich im äussersten Theile des Getraides auf, kommen nicht allzu weit hinein, wenn aber das Korn wendet und umschlägt kommt dieses Ungeziefer besser hinunter, wird dadurch der gantze Hauffen angesteckt. Solchemnach ist am rathsamsten, wenn das Korn auswendig herum, so weit der Wurm gespüret wird, gemach und sachte mit einer Schauffel abnehme, solches einem Tuch, in Sommer-langen Tagen allezeit von sieben Uhr des Morgens bis Nachmittags um fünffe, bey heiterm warmen Wetter an die Sonne bringe, solches zwey oder drey Tage hinter einander geschehen, dasselbe aufs neue fege und nachgehends nochmahlen an die Sonne endlich also warm wiederum auf den Boden bringe, und daselbst auf einen hohen Hauffen, so hoch man kan, aufschütte, denn die allenfalls darinn befindliche Würmer erstücken und sterben müssen. Nach drey oder vier Tagen mag man solchen Hauffen wieder aus einander thun, und in gewöhnem Gebrauch nach schütten und stehen lassen. Ein gewisses Mittel, die Korn-Würmer zu vertreiben, ist folgendes: Man nehme Knoblauch so viel man will, nachdem des Getraides viel oder wenig ist, zerstosse man wohl in einem Mörser, oder zerreibe ihn wohl in einem Reib-Eisen, darnach thue man etliche Hände voll eingedörrte Wermuth-Körner, sie seyn gantz oder dürr, dazu, und gehme endlich noch ein Theil wohl zerstossener äusserer grüner Schalen, sie mögen ebenfalls frisch oder dürre seyn. Diese drey Stücke zusammen thue man in einen Kessel voll Wasser, lasse eine Viertel-Stunde lang sieden, hebe alsdenn der ab, und lasse es kalt werden, denn thue man es in einen Zuber oder andere Gefäß,

hdem man das Korn mit der Schauffel in chen geschlagen, so tauche man einen Be- darein, und indem man das Korn hin her wendet, so besprenge mans immer wenig: Denn es schadet dem Getraide ts, wenn es gleich ziemlich naß wird; n kan auch wohl die Korn-Schauffel in hes Wasser tauchen. Solche Besprengung g die Woche drey oder viermahl, oder zeit über den andern Tag, bis man dieses geziefer ausgerottet, geschehen. Wenn n also, besagter Massen, das Korn gewen- und besprenget worden, so grabe man ei- ledigen Kessel fein tieff in die Mitte des- en, also, daß die Würmer oben hinein krie- n können, so versammlen sie sich häuffig hin- , daß man sie des Tages zwey- drey- oder mahl, nachdem ihrer viel sind, ins Wasser r Feuer, oder auch vor die Hüner, wo man en viel hat, schütten kan; denn gräbet n den Kessel wieder ein, bis sie sich verlie- . Etliche pflegen, nachdem sie mit dem ottenen Wasser besagter massen verfahren, ige frische neu-geschnittene Breter aufrecht das Korn zu stecken (doch also, daß sie ht umfallen, und von dem angespritzten asser bitter werden) an denen Fasen dieser eter kriechen sodenn die Würmer häuffig auf, welche man, nachdem die Breter hte ausgehoben worden mit einem Kehr- r Fleder-Wisch in eine Mulde oder an- weites Gefässe kehren, und hinweg tra- n, die Breter aber wieder hinein stellen, d damit so lange continuiren kan, bis man ne mehr verspüret. Man muß aber inzwi- en das Korn offt wenden oder umschlagen sen, wenigstens des Tages einmahl, damit Körner wieder trocken oder trucken wer- n; ie mehr man auch das Korn rühret oder ndet, ie mehr und häuffiger kriechen die ürmer heraus: Man soll auch die Wände ngs herum mit dem obbesagten bittern asser benetzen, sonsten kriechen und setzen sich häuffig daran hin. Nuß-Laub allein Wasser gesotten, und die Böden öffters mit besprenget, soll genugsam seyn, die ürmer zu vertreiben. Der Rüben-Saa- en soll eine sonderliche Krafft haben, die orn-Würmer zu tödten, als welchen sie we- n seiner Fettigkeit und lieblichen Geruchs rne essen, und davon sterben. Des Ho- ens, ingleichen des Seven- oder Sadebaums arcken Geruch können die Korn-Würmer ch nicht vertragen, darum soll man das orn damit bestecken, und umher belegen; lässet auch die Hollunder-Blüthe, so man das Korn streuet, keine Würmer wachsen er aufkommen. Knoblauch in Laacke oder alz-Wasser gesotten, und das Erdreich er den Boden damit besprenget, machet, aß sich die Würmer bald verlieren, weil sie iesen starcken Geruch nicht vertragen können. olgendes soll das kürtzeste, beste und bewähr- este Mittel seyn, ob man gleich keine Ur- ache davon geben kan: Man schneidet emlich am Johannis-Tage frühe vor der Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haselnuß-Gäbelein oder Zwieseln, auf die Art, wie man etwan die Wünschel-Ru- then brauchet, ab; stecket an die vier Ecken eines ieden Korn-Hauffens ein solches Gä- belein, und eines in die Mitte, so daß in iedem Hauffen fünff dergleichen Gäbelein stecken, so sollen die Korn-Würmer gantz gewiß ausbleiben.

Rost, siehe Gesinde-Rost.

Kosten oder **Proben**, heisset insgemein so viel als das Essen oder Getränckе durch den Geschmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob z. E. die Speise ge- nugsam gesaltzen, gewürtzet, geschmaltzen, und das Getränckе süsse, sauer oder härtlich, dicke oder dünne sey. Dieses Kosten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Menge in den Mund nehme, und häuffig einschlucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die Zunge fassen, und solches nach der Untersuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers kosten oder proben will, wieder aus dem Munde speyen. Vornem- lich hat man sich auch dabey in Acht zu neh- men, daß man zuvörderst, ehe eine Sache soll geprobet werden, nicht etwas geniesse, so der Sache alsdenn einen bessern Geschmack zu- wege bringe, als sie in der That hat; Wie denn von dem Wein bekannt, daß der schlim- ste auf Nüsse, Käse, scharff gewürtzte und pi- quante Speisen allezeit recht herrlich schmecke. Insgemein soll man die Güte des Weines Costa, das ist, nach diesen fünff Buchstaben alle Sinne bey dessen Untersuchung zusam- men nehmen und ihn taxiren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Kost-Wurtzel, ist eine lange dicke Wurtzel, an der Farbe wie Burbaum, dichte, gediegen, wohlriechend, wie Viol-Wurtzel, und zwi- schen süß und bitter schmeckend, kommt aus Indien, und wird zum Theriack genommen. Sie erwärmet, öffnet und zertheilet.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern, ist eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wiesen bringen, und, so dünn als es seyn kan, von einander ausschütten läßt, sonder- lich wo nicht viel wächset, denn da wird er durch die Lufft und Sonne, Schnee und Re- gen, vom Gestancke gereiniget, ausgezogen und erdenhafft gemacht, und schaffet so viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein ande- rer Dünger. Er dienet auch trefflich den al- ten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schuhes weit entfernet, auch nicht ge- rade auf die Wurtzel geschüttet werden, er brennet sonst beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine beson- dere Grube oder Sumpff zusammen bringen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verduffen lassen, bis er ihn hernach- mahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fischen in den Teichen giebt er ein niedliches,

Kaiser, dem Kaiserlichen Hofe und dem Kaiserlichen Hause.

§ 2. Wenn Schiffe, welche an einem Orte des Auslandes liegen, die Flagge des Deutschen Reichs führen, so ist der Konsul befugt, die Flagge aufzuziehen und zu entfernen.

§ 3. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu besichtigen.

§ 4. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen.

Wenn das Schiff

1. Deutschen Rechtes ist,
2. nicht in einem Deutschen Schiffsregister eingetragen ist,
3. nicht in einem Deutschen Schiffsregister eingetragen werden kann,
4. in einem Deutschen Schiffsregister eingetragen werden kann, aber nicht eingetragen ist,

so hat der Konsul, wenn der Schiffer es verlangt, das Schiff zu vermessen und ihm einen Meßbrief zu ertheilen.

§ 5. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn der Schiffer es verlangt.

§ 6. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Deutschen Gesetze maßgebend ist.

§ 7. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 8. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 9. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 10. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 11. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 12. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 13. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 14. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 15. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 16. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 17. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 18. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 19. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

§ 20. Der Konsul ist befugt, Schiffe, welche die Flagge des Deutschen Reichs führen, zu vermessen, wenn es sich um die Feststellung der Größe handelt, welche für die Anwendung der Gesetze eines fremden Staates maßgebend ist, sofern dieser Staat es verlangt.

den, sind diese ein Gifft, und bringen ige binnen 24 Stunden ums Leben. Sie- das Natur-Lexicon.

Krähen-Fuß oder Greyinne, ist ein Kraut, en man zweyerley Gattungen hat. Der rten Krähen-Fuß, von den Holländern vinne genannt, hat eine dünne, weisse, echte und zasigte Wurtzel, schmale, lange schwartz-grüne Blätter, die mit Ne- Zincken den Hirsch-Enden oder Vogels- uen ähnlich versehen sind, und wie ein rn auf der Erden liegen, zwischen solchen bet er schmale, runde und haarige Sten- , oben mit Aehren, Blüthe und Saa- , wie am Wegerich. Dieses Kraut von dem Saamen erzielet, welcher fast der Rapunzel-Saamen, doch etwas klei- sichet, und sich über zwey Jahr nicht hält. n säet ihn im Frühling im Wachsen des ndes, in ein gutes und mürbes Erdreich, will es sehr wohl begossen, auch vom Un- t rein gehalten seyn. Man kan es ferner May, und gegen Bartholomäi nochmahls , damit man bis in den Herbst dieses ut habe. Es wird gemeiniglich unter die at Kräuter gebrauchet, wiewohl sich des- die Niederländer und Frantzosen mehr die Deutschen bedienen. Der wilde hen-Fuß, sonst auch zu Deutsch wild schborn, Schlangen-Gras und Schlan- Zwang genannt, wächset auf denen sen, allwo er aber nicht gerne gesehen , ingleichen an andern ungebauten Or- und gleichet mit denen Blumen, Aeh- Saamen und Wurtzel der Greyinne, oder Garten-Krähen-Fuß; den Namen Schlan- Zwang führet es deswegen, weil es wi- die eitzigen Bisse der Schlangen sehr ge t wird, damit unterschiedlichen Menschen, on diesem Ungeziefer verletzet worden, ein halb Loth der Wurtzel gestossen, in sen Wein eingenommen haben, geschwin- hülffe widerfahren seyn solle, teste Matthiol.

Krähen-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen auf die Krähen lauren und sie wegschies- kan, ohne von ihnen gesehen zu wer-

Wo auf dem Lande ohnweit eines Dor- auf dem Felde ein flacher Berg oder Hü- Tab. V Fig. 3 a b c ist, über welchen die hen meistens ihren Flug und Zug von den ern nach dem Dorff oder Wald haben, lbst wird eine tieffe Grube oben auf der e oder Fläche in die Erde gegraben, und in von geschrotenem Holtz eine vier- sechs- acht-eckigte Cammer, ohngefehr vier El- in Lichten tieff, und in beliebiger Weite acht. Wenn eine Seite von der acht- ten Cammer drittehalb bis drey Ellen, , wenn mans geraumiger haben will, tehalb Ellen, von der sechs-eckigten tehalb bis vier Ellen, und von der vier- ten, fünff, sechs, oder höchstens sieben n lang ist, so bekommt man Weitschafft Platz genug. An einer Seite wird der gang b mit einer Thüre, an eine iegliche ge Seite aber ein Schieß-Loch d, inwen- dig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausge- schöpfet und mit Erden beschüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Rasen ausgesetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu mercken ist. Vor ein jedes Schieß Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde gesetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus gesteckt, auf welche, der Ober-Flä- che des Hügels c gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angesetzet wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorbey streichen, und diesen ihnen gehäßigen Vogel sitzen sehen, so fliegen sie häufig herzu, den- selbigen zu stossen, setzen sich auf die dürren Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schies- sen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Hö- he heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken, so wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trincken ꝛc. darinnen divertiren will, um seine Commo- dität zu gebrauchen, versehen seyn.

Kräpffleyn oder Kräpffgen, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johan- nes-Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln ꝛc. geschlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Oefen geba- cken werden.

Krätze, siehe Räude, allwo von der Räude des verschiedenen Viehes, mit welchem Nah- men insonderheit alsdenn die Krätze benen- net wird, vieles zu finden ist. Allein was die Krätze bey denen Menschen anbetrifft, so ist dieses eine gemeine Kranckheit, in so ferne sie nicht etwan mit scorbutischer oder ve- nerischer Malignität verknüpffet ist, welche von scharffem, saltzigen und sauern Geblüte, wodurch die Wasser-Aederlein und die äus- sern Schweiß-Drüsen verstopfft oder zerris- sen werden, entstehet, und durch starckes Jucken und Blattern sich äussert, ja auch ansteckt, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frißt. Die Schwären an denen Bei- nen sind am schwereſten wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährli- ches Uibel. Nur muß es nicht in Leib ge- trieben werden. Reine frische Lufft, leicht verdauliches Essen, dünnes Getränckе, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Sassafras und eine mäßige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt versüssen, als Agtstein-Es- sentz, die Schärfe abführen, z. E. Galappe und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesaltzene, saure und hi-

Schleswig-Holstein, Provinz des Königreichs Preußen, grenzt im N. an Dänemark, im O. an die Ostsee, im S. an die Provinz Hannover und im W. an die Nordsee, hat 19,131 qkm (347,4 QM.) und (1890) 1,288,648 E., darunter 1,276,000 Evangelische, 11,000 Katholiken, 1000 Mennoniten, 1000 Juden, 1000 Reformierte, 1000 Mitglieder anderer christlicher Religionsgemeinschaften und 1000 Bekenner des Islam. Die Bevölkerung ist fast ausschließlich deutsch, nur im N. wohnen noch etwa 150,000 Dänen. Die Provinz zerfällt in 4 Regierungsbezirke, 20 Landkreise, 4 Stadtkreise, 1 Amt, 1 Landgemeinde, 1 Gutsbezirk, 1 Stadt mit Landgemeinde, 1 Stadt mit Gutsbezirk, 1 Landgemeinde mit Gutsbezirk, 1 Stadt mit Landgemeinde und Gutsbezirk, 1 Landgemeinde mit Gutsbezirken, 1 Stadt mit Landgemeinden und Gutsbezirken, 1 Landgemeinde mit Gutsbezirken und 1 Stadt mit Landgemeinden und Gutsbezirken. Hauptstadt ist Schleswig, Sitz des Oberpräsidenten, des Provinzialrats, des Konsistoriums, des Oberlandesgerichts, des Generalkommandos des 9. Armeekorps und des Oberpostdirektors. Die Provinz ist in kirchlicher Beziehung in 11 Superintendenturen und 1 Generalsuperintendentur eingeteilt. Sie hat 1 Universität, 1 Technische Hochschule, 1 Taubstummenanstalt, 1 Blindenanstalt, 1 Irrenanstalt, 1 Landarmenanstalt, 1 Landesgefängnis, 1 Landesgefängnis für Frauen, 1 Landesgefängnis für Jugendliche, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke und Jugendliche, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke und Frauen, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche und Frauen, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen und Männer, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer und Kinder, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder und Tiere, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere und Pflanzen, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen und Mineralien, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien und Gesteine, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine und Wasser, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser und Luft, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft und Licht, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht und Wärme, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme und Elektrizität, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität und Magnetismus, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus und Schwerkraft, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft und Trägheit, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit und Bewegung, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung und Ruhe, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe und Zeit, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit und Raum, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum und Unendlichkeit, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit und Ewigkeit, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit und Gott, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott und Welt, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt und Mensch, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch und Tier, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier und Pflanze, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze und Mineral, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral und Gestein, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein und Wasser, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein, Wasser und Luft, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein, Wasser, Luft und Licht, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein, Wasser, Luft, Licht und Wärme, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein, Wasser, Luft, Licht, Wärme und Elektrizität, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität und Magnetismus, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus und Schwerkraft, 1 Landesgefängnis für Geisteskranke, Jugendliche, Frauen, Männer, Kinder, Tiere, Pflanzen, Mineralien, Gesteine, Wasser, Luft, Licht, Wärme, Elektrizität, Magnetismus, Schwerkraft, Trägheit, Bewegung, Ruhe, Zeit, Raum, Unendlichkeit, Ewigkeit, Gott, Welt, Mensch, Tier, Pflanze, Mineral, Gestein

den Saffran, Lorbeer-Staub, Biber- und Schwefel. Die Kräuter hackt man, andere stösset man alles klein, knetet es er einen roggenen Teig, nachdem viel h ist, macht Laibe daraus, bäcket es wie er Brot, und giebt iedem Stücke Rind- nüchtern ein Stücklein davon, nur ein- l in der Wochen; ist aber der Umfall n unter dem Vieh, so giebt man ihnen hentlich zwey oder dreymahl davon.

Kräuter-Früchte sind vornemlich folgen- Artischocken, Citrullen, Erdbeeren, Gur- Kürbisse, Melonen, Wasser-Nüsse, Wein- iben u. s. f.

Kräuter-Säcklein, nennet man dasje- ge kleine aus dünner Leinewand beste- de und mit mancherley heilsamen Kräu- ausgenehete Küßlein, welches man bey chwulsten oder Reissen in den Gliedern m über zu legen, oder den schmertzhafften damit zu streichen pfleget.

Kräuter-Salat, ist ein aus allerley heil- n Artzney-Kräutern, Blumen und Kü- -Kräutern zubereiteter, und gemeinig- mit Lactucke vermengter Salat. Darzu et man zu nehmen: Kleinen Baldrian, ilien, Bertram, Borragen-Blätter und men, Brunnkresse, Cardonen, Dosten Wohlgemuth, Dragon oder Dracunculum enfem, Erdrauch, Fenchel, Frauen- tze, Freysamkraut oder Stiefmütter- Garten-Kresse, Geiß-Raute, Ginster- Kühnschroten-Blüthe, Grevinne oder hen-Fuß, Kerbel-Kraut, Römischen l, Krausemüntze, Blumen von der ianischen Kresse, Löffel-Kraut, Majo- Margarethen-Blümlein oder Maßlie- Melissen, Mertz-Violen, Ochsen- gen, Peterßilien, Pfeffer-Kraut, Pim- lle, Portulac, Qvendel oder wie er theils n genennet wird, Feld-Kümmel, Rin- Blumen, junge gelbe Rittersporen, rlkraut-Blätter, Roßmarien, den Win- Ausschlag von weissen Rüben, Rüben- el, Rübsen-Blätter, weil sie noch jung , Salbey, Saturey, Sauer-Ampffer, er-Klee, Schlüssel-Blumen, Schnitt- h, Blätter von Selerie, Wein-Raute, muth ꝛc.

Kräuter-Suppe, heisset man diejenige, nnen man insbesondere z. E. kleingehack- eterßilie, oder Spinat, oder Saueram- u. s. f. mit abzukochen, in Gebrauch hat; aber es thun einige nach eigenem Gefal- o viele Kräuter hinein, als sich darzu en und auch zu der Zeit zu haben seyn. gleichen Kerbel-Kraut, Peterßilie, Spi- Sauerampfer, Garten-Kresse, Borragen, isse, Löffel-Kraut u. a. m. Diese wer- zuvörderst sauber gelesen, gewaschen, klein nitten, und mit etwas Butter ein we- überm Feuer paßiret, daß sie den rohen hmack verlieren, alsdenn wird gute ch-Brühe darauf gegossen, daß es wohl einander koche. Hierauf quirlt man ohn- gefehr vier Eyer-Dottern und ein halb Pfund Schmeltz-Butter fein durch einander, würzet dieses mit Muscaten-Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet sie endlich über fein Goldgelb gebähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blutreinigung genennet, welche einige meistentheils im Früh-Jahre, sich aus allerley laxirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verschiedene Thee-Trincken, entweder von diesem Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreis u. s. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von einzelnen Kräutern und Wurzeln angestellet; von der letztern Sorte sind die bekanntesten: Der Wermuth-Wein, der Alant-Wein, der Cardoben-dieren-Wein, der Roßmarien-Wein, der Salbey-Wein, der Löffel-Kraut-Wein ꝛc. und der in Nürnberg so genannte A. R. S. oder Lateinische Kunst-Wein, welcher aus Alant-Roßmarien- und Salbey zusammen gesetzet ist. Der Wermuth-Wein, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermuth muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermuth am kräfftigsten, gebrochen, an der Lufft, nicht an der Sonne gedörret, und also bis den Herbst rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimerigtes Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber giesset man schön geschieteten Most; zu dem Wermuth wirfft man eine Mulde voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermacht, so läst mans verjähren. Oder: Wenn man einen Eimer Wermuth-Wein anrichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärckesten Wermuth, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch-Zungen, zusammen in ein Säcklein, und hängt es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haselstauden-Späne, welche eine Nacht gewässert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läst man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl angezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräuter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermuth oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Most

Bei einem Vergleich mit der Ausgabe von Bekker, Berlin 1831, ist mir aufgefallen, daß Bekker in der Regel die Lesarten der Handschrift E (Parisinus 1741) bevorzugt, während Tauchnitz sich meistens an die Handschrift A (Parisinus 1807) hält. Ich habe mich gefragt, ob diese Bevorzugung der Handschrift E durch Bekker nicht vielleicht auf einem Irrtum beruht, da ja Bekker selbst in seiner Ausgabe von Aristoteles' Rhetorik (Berlin 1831) die Handschrift A bevorzugt hat. Ich habe mir deshalb die Mühe gemacht, die Lesarten der Handschrift E, soweit sie in Bekkers Ausgabe der Politik angegeben sind, mit der Handschrift A zu vergleichen. Dabei habe ich gefunden, daß Bekker sich in der Politik in der Regel an die Handschrift E hält, wenn sie mit der Handschrift A übereinstimmt. Wenn aber die Handschrift E von der Handschrift A abweicht, dann bevorzugt Bekker die Handschrift A. Ich habe mir weiter die Mühe gemacht, die Lesarten der Handschrift E, soweit sie in Bekkers Ausgabe der Politik angegeben sind, mit der Handschrift A zu vergleichen. Dabei habe ich gefunden, daß Bekker sich in der Politik in der Regel an die Handschrift E hält, wenn sie mit der Handschrift A übereinstimmt. Wenn aber die Handschrift E von der Handschrift A abweicht, dann bevorzugt Bekker die Handschrift A. Ich habe mir weiter die Mühe gemacht, die Lesarten der Handschrift E, soweit sie in Bekkers Ausgabe der Politik angegeben sind, mit der Handschrift A zu vergleichen. Dabei habe ich gefunden, daß Bekker sich in der Politik in der Regel an die Handschrift E hält, wenn sie mit der Handschrift A übereinstimmt. Wenn aber die Handschrift E von der Handschrift A abweicht, dann bevorzugt Bekker die Handschrift A.

Bei einem Vergleich mit der Ausgabe von Bekker, Berlin 1831, ist mir aufgefallen, daß Bekker in der Regel die Lesarten der Handschrift E (Parisinus 1741) bevorzugt, während Tauchnitz sich meistens an die Handschrift A (Parisinus 1807) hält. Ich habe mich gefragt, ob diese Bevorzugung der Handschrift E durch Bekker nicht vielleicht auf einem Irrtum beruht, da ja Bekker selbst in seiner Ausgabe von Aristoteles' Rhetorik (Berlin 1831) die Handschrift A bevorzugt hat. Ich habe mir deshalb die Mühe gemacht, die Lesarten der Handschrift E, soweit sie in Bekkers Ausgabe der Politik angegeben sind, mit der Handschrift A zu vergleichen. Dabei habe ich gefunden, daß Bekker sich in der Politik in der Regel an die Handschrift E hält, wenn sie mit der Handschrift A übereinstimmt. Wenn aber die Handschrift E von der Handschrift A abweicht, dann bevorzugt Bekker die Handschrift A. Ich habe mir weiter die Mühe gemacht, die Lesarten der Handschrift E, soweit sie in Bekkers Ausgabe der Politik angegeben sind, mit der Handschrift A zu vergleichen. Dabei habe ich gefunden, daß Bekker sich in der Politik in der Regel an die Handschrift E hält, wenn sie mit der Handschrift A übereinstimmt. Wenn aber die Handschrift E von der Handschrift A abweicht, dann bevorzugt Bekker die Handschrift A. Ich habe mir weiter die Mühe gemacht, die Lesarten der Handschrift E, soweit sie in Bekkers Ausgabe der Politik angegeben sind, mit der Handschrift A zu vergleichen. Dabei habe ich gefunden, daß Bekker sich in der Politik in der Regel an die Handschrift E hält, wenn sie mit der Handschrift A übereinstimmt. Wenn aber die Handschrift E von der Handschrift A abweicht, dann bevorzugt Bekker die Handschrift A.

aller wider die Scharbockische Kranckheit sehr kräfftig seyn. Ein sehr guter von allerley Kräutern zusammen gesetzter Wein ist folgender: Man nimmt Wermuth-Blätter, Melissen, iedes eine Hand voll, Cardobenedicten, Roßmarien, Salbey, Lavendel, Alantwurtzel, klein zerschnitten, iedes eine Hand voll, einiger zerstossener Wachholder-Beere eine gute Hand voll, frische Lorbeer ein Viertel voll, frische Wein-Stauden-Blätter drey voll, Veil-Wurtzel klein geschnitten vier Loth, diese Stücke alle lässet man in einem Eymer-Fäßlein verschlagen, giesset alsdann einen Krug voll gesottenen Most darinnen vier Hand voll geschnittene Bibernell-Wurtzeln gesotten, und verschlägt es also einen Tag lang, des andern Tages thut man das Fäßlein zu mit frischem Most, wenn es vergähren; Wenn er sich nun gelegt hat, so thut man folgende Stücke in ein kleines Säcklein, als Zittwer, Calmus, Galgant, Angelica, Ingber, Muscaten-Blüt, Zimmet-Rinden, iedes zwey Loth, Galgant drey Loth, ungeriebenen Saffran den vierten Theil eines Qventleins, Campher ein halb Quintlein, schneidet oder stösset alles, hängts in, verspündet das Fäßlein etliche Tage, daß es durch das Dampff-Zäpfflein Lufft hat, hernach kan man früh Morgens nüchtern und abends einen Trunck davon thun. Dieser Wein dienet für böse Lufft, stärcket das Hirn, Magen, Lunge, Leber und Miltz, treibet auch aus den Nieren und Blasen, reiniget das Geblüt in den Adern, auch zwischen Haut und Fleische. Auf erstberührte Art wird auch ein sehr purgierender Kräuter-Wein aus Cardobenedicten, Wachholder-Beeren, Blumen von einen Tausendgülden-Kraut, Entzian-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Pomerantzen-Schalen, Citronen-Schalen, Benedicten-Wurtzel, Schlehen, weissen Andorn, Melissen, Dosten, Majoran, Qvendel, Thymian, Satureyen, Salbey, Roßmarien, Würtz-Nägelein, Zimmet, und denen Gipffeln des Wermuths bereitet. Noch ein guter Kräuter-Wein wider alle Kranckheiten, wie solcher von einem berühmten Churfürstlichen Leib-Medico verfertiget worden, ist dieser: Nimm Cardobenedicten, Hirsch-Zungen, Salbey, iedes eine gute Hand voll, Miltzfaren oder Miltz-Kraut, Isop, Quendel, Bibinelle, weisse Andorn, Knoblauch, Eisen-Kraut oder Eisenhart, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Melissen, iedes zwey gute Hand voll, Betonien, Dosten oder Wolgemuth, eine Hand voll, geschabt Sassafraß-Holtz, drey Loth, Päonien-Wurtzel drey Loth, Meerrettich oder weisse Rhabarbar zwey Loth, Wermuth nach Belieben, darnach es ziemlich den Tranck bitter haben will. Diese Species thue in ein neu zugerichtetes Eimerlein Fäßlein, mit gutem Firnen-Rheinfall-Wein angefüllet; da es aber Herbst ist, fülle es mit gutem neuen Wein und lasse es darüber gähren. Dieses Weins thue man vor allen nüchtern einen Trunck, desgleichen zu Mittag- und Morgen-Essen zwey oder drey Trünke. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen-Wasser- und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch zuvörderst vor die böse neblichte vergiffte Lufft, machet einen guten Athem und wohldauenden Magen, desgleichen einen Lust zu dem Essen, ist auch der Leber und dem Miltze sehr dienlich. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species wiederum nöthig sind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbst zwischen den zweyen ersten Frauen-Tagen sammlet, sind sie um so viel kräfftiger, stärcker und besser. Den guten Zittwer-Wein, welcher unter denen Kräuter-Weinen von vielen für den trefflichsten gehalten wird, zu machen, nimmt man den ersten Schuß vom Rheinfall oder andern edlen süssen Trauben, gleich von der Presse, so viel man will, setzt ihn in eine Wanne frisches Wasser, daß sich das Läger oder die Hefen am Boden setze, hernach thut man solchen in einen grossen verzinnten Kessel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einsieden, bis man vermeinet, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde; hernach läßt man ihn über Nacht im Keller stehen, und Morgens füllt man ihn in ein sauber Fäßlein, (NB hat man des Mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß sey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder anderm Geschirr zum Nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trinket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weihnachten am besten zu trincken; je tieffer er im Winter hinein lieget, je besser wird er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gesottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verspünden, weil er also bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So lang er aber noch gäschtet, und bis auf Weihnachten, muß man ihn nicht feste zuspünden, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter-Weine geschwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergische Patritius, Herr G. P. Harsdörffer in seinen Deliciis Mathemat. & Physic. tom. 3 quæst. 28 folgende Anweisung: Man nimmt drey Maaß oder Kannen guten gerechten Wein, davon destilliret man ein Maaß; solche gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und lässet es vierzehen Tage stehen, darnach distilliret man ihn noch einmahl, so werden etliche wenige Tropffen, den man unter einen andern Wein mischen kan; und dieser Kräuter-Wein soll lieblicher werden als der gemeine. Oder man soll Roßmarien, Wermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Brantewein darüber giessen, und es über Nacht stehen lassen, hernach den Safft heraus drücken, und den Wein damit anmachen.

Krafft-Mehl, Starck-Mehl, Ammel-Mehl, ist ein feines Mehl, welches aus Weitzen

den, wenn sie nicht ausdrücklich oder stillschweigend genehmigt werden. Ausdrücklich wird die Genehmigung durch eine Erklärung, stillschweigend durch Handlungen erteilt, aus denen sich der Wille, die Zeichnung zu genehmigen, ergibt. Eine solche Handlung ist z. B. die Einlösung der Aktien durch die Gesellschaft. Die Genehmigung kann auch durch Beschluß der Generalversammlung erteilt werden. Sie wirkt nur für die Zukunft, nicht für die Vergangenheit. Sie kann nicht unter Bedingungen erteilt werden. Sie kann nicht widerrufen werden. Sie kann nicht übertragen werden. Sie kann nicht vererbt werden. Sie kann nicht verpfändet werden. Sie kann nicht gepfändet werden. Sie kann nicht verkauft werden. Sie kann nicht verschenkt werden. Sie kann nicht vermietet werden. Sie kann nicht verpachtet werden. Sie kann nicht verliehen werden. Sie kann nicht verwahrt werden. Sie kann nicht hinterlegt werden. Sie kann nicht versichert werden. Sie kann nicht verwaltet werden. Sie kann nicht verwertet werden. Sie kann nicht verwendet werden. Sie kann nicht verbraucht werden. Sie kann nicht verzehrt werden. Sie kann nicht verbrannt werden. Sie kann nicht vernichtet werden. Sie kann nicht zerstört werden. Sie kann nicht beschädigt werden. Sie kann nicht verändert werden. Sie kann nicht umgestaltet werden. Sie kann nicht umgewandelt werden. Sie kann nicht umgetauscht werden. Sie kann nicht umgetauft werden. Sie kann nicht umgetauft werden. Sie kann nicht umgetauft

chholder-Beeren, oder auch in deren Ermangelung mit allerley Gewürme und Fliegen ähret hat. Er hält sich mehrentheils an den Vorhöltzern auf, und läßt sich in dem tieffen ld, es müsten denn grosse Plätze von Wachholder-Stauden daselbst zu finden seyn, selten r gar nicht sehen. Wenn man ihn fangen , so richtet man den Vogel-Herd mit Wachholder- oder, in deren Ermangelung, mit roth an kleine Büschelein gebundenen Vogelbeeren zu, auch da er sehr nach Trincken lechzet, man bedacht kleine Furchen immer mit Wasser anzufüllen, wozu man ihn mit etlichen Lockvögeln seiner Art nöthiget, die man blendet, und die Beine bricht, und an einem Bindfaden flattern läßet. Wenn nun dadurch eine gute Anzahl Ziemer oder Krammets-Vögel sich herab und auf der Erde niederlassen, berücket man sie mit Schlag-Wenden auf dem Herde. Offters bedienet man sich auch der Dohnen und Vogel-Schlingen, ingleichen auch der Leim-Ruthen zu diesem Vogel-Fang. Daß vom Genusse des Krammets-Vogels oder Ziemers der Mistel wachsen, und also dieser Vogel den zu einer eigenen Vertilgung brauchbaren Vogelleim durch seinen Unrath zeugen solle, wie verschiedene derer Alten geglaubet, solches ist ohne Grund, denn eines theils wächset der Mistel an Ort und Enden, wo niemahls Ziemer oder Krammets-Vögel hinkommen, andern theils aber schlägt der Mistel nur auf einigen gewissen Bäumen aus, da doch diese Vögel sich auf allerley Sorten Bäume setzen, auf denen die Anzahl einiger Mistel gefunden wird, als wie auf Nuß-Bäumen, Castanien-Bäumen, Lerchen-Bäumen ꝛc. Die Krammets Vögel, so man in Vogel-Häusern übers Jahr erhält, fressen nach Ausgang des Mayens wenig Wachholder-Beere mehr, dahero man sie lieber mit Feigen-Brey, darunter bisweilen etwas Mohnsamen oder Ameis-Eyer gemenget werden, zu füttern pfleget. Auf grosser Herren Tafeln sind diese Vögel ein beliebtes Essen, da sie gemeiniglich entweder gespickt, oder auch nur so safftig gebraten aufgetragen wer-

rampff, ist ein gewaltsames Zusammenziehen der Muscleu an den Gliedern eines Menschens oder Viehes, welches denselben so schmertzhafft fällt, daß es solches gantz starre macht, und wenn es an den Füssen, hincken

Wider diesen Zufall, absonderlich bey Pferden, nehme man Hanff-Wurtzeln, und Laub so am Hanff-Stengel wächset, siede es in Wasser, und binde es dem Pferde warm über das Knie, daß es über die Adern gehe, und laß sie ihm warm bleiben, und laß denn dem Pferde die Viertels-Adern unterhalb des Knies schlagen, so gehet das böse Geblüte heraus. Oder man kan auch Baum-Oel in einem Tiegel oder Topffe aufwallen lassen, ein reines Tuch hinein stossen, und solches dem Pferd also warm über den Fuß, daran der Krampff hat, binden, auch damit acht Tage lang nach einander continuiren, so wird der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füssen seyn.

Krampff oder Schlaf-Fisch, ist ein Raub-Fisch und eine Art von Platt-Fischen von verschiedener Farbe, sonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis sechs Pfund am Gewicht, und haben eine schlüpferichte Haut, und eine kältende, ja sonderlich andere Fische erstarrendmachende Natur. Soll vors Kopffwehe dienen. Ist sonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an morastigen Orten.

Kranckheit, ist ein unnatürlicher Zustand des Leibes, oder eines festen und flüßigen Theils desselben an einem Menschen, in einem Thiere oder einer Pflantze, so theils von innerlichen und mehrentheils in denen flüßigen Theilen und derselben verderbten unnatürlichen und wiedernatürlichen Zustand, seinen Grund hat, welches denn wiederum meist am ersten von zu grösser Menge kommt, theils von äusserlichen Ursachen entstehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zufällen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reissen und Schmertzen, ja zum öfftern auch mit Verhinderung derer Wirckungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plötzlichen oder allmähligen Sterben verknüpffet ist. Man hat also Menschliche-Vieh- und Pflantzen-Kranckheiten. Wer also die Kranckheit überhaupt an einem Dinge erkennen will, muß, da es ein unnatürlicher Zustand ist, sonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wissen, erkennen und verstehen. Die Folgen desselben sind entweder nicht sicher, oder lernen uns doch zu spät, es sey ein solcher Zustand vorhanden, sonderlich wenn wir von der Kranckheit des Viehes und der Pflantzen oder Bäume urtheilen wollen. Was die Kranckheit des menschlichen Leibes betrifft, so hat sich der Hauswirt wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verschlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich und nicht gleich ein verständiger Artzt zur Hand ist, brauchen muß. Dazu sind mancherley Deutsche Anleitungen hauffen. Richters Unterricht ist einer der besten. Des armen Landmanns Artzt ist kurtz und gut vor Arme, und in diesem Lexico hat man die Haus-Mittel und Kranckheiten immer mit genommen, doch ist es am besten, daß man sich in Zeiten eines guten Artzts bediene. Es ist aber auch darum nöthig, daß er an sich selbst den natürlichen und unnatürlichen Zustand seines Leibes ziemlich verstehe, weil er nicht nur darnach seine Diät im essen, trincken, schlaffen, wachen, ruhen, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, sondern auch sich eben dadurch geschickt machen muß, von denen Kranckheiten seines Viehes, recht zu urtheilen, und auch hier

die

Es entstanden neue Städte, wie Samaria, Jezreel, Thirza, Penuel, Bethel, Dan, Beersaba, Ramoth in Gilead, Gilgal, Jericho, Ai, Bethaven, Gibeon, Mizpa, Rama, Gibea, Kiriathjearim, Bethsemes, Ekron, Asdod, Askalon, Gaza, Geth, Ziklag, Hebron, Debir, Anathoth, Abel, Dor, Megiddo, Taanach, Ibleam, Endor, Jokneam, Kedes, Hazor, Kirjathsepher, Kirjatharba, Kirjathbaal, Kirjathsanna, Kirjathsepher, Kirjathsannah, Kirjathsepher, Kirjathsannah, Kirjathsepher, Kirjathsannah

nercken, daß mit dem Nahmen eines Kran-
benennet werden die in einem Ziegel-Ofen
rhalb des Schlosses an bis oben hinaus
is herum an den vier Wänden des Ofens
hränckt eingesetzte Mauer-Ziegel, weil sol-
denen in der Mitte gesetzten Dach-Ziegeln
chsam zu einem Krantze oder Einfassung
len.

Krantz-Negelein, werden in Gärten ge-
let, deren Blumen, sonderlich die braun-
len, stärcken das Haupt, Hertz, Leber und
gen.

Krapp, ist ein gröblichtes holtziges Pulver,
ches die Färber zum roth färben gebrauchen;
ird aus einer dünnen, langen, knotichten,
und auswendig rothen Wurtzel bereitet,
dem der inwendige holtzige Kern, und die
re Rinde davon wohl abgesondert ist.
ßt man aber die gantze Wurtzel zu Pulver,
ird daraus die sogenannte rechte Färber-
he, welche zwar einige auch Krapp nennen,
weit nicht so gut als der erste ist. Das Ge-
se, aus dessen Wurtzel der Krapp bereitet
, wird in Teutschland um Speyer und
ßburg, auch in Schlesien um Breßlau ge-
t, doch wird diesen allen der in Flandern
Seeland wachsende an Güte vorgezogen.
gebrauchet den Krapp in der Artzney, am
en aber zum Färben; er giebt eigentlich
ich allein im Wasser gesotten eine dunckel-
Farbe, wenn man aber das Gefärbte in
en tauchet, oder Fernambuc dazu thut, so
es schön roth.

Krause-Müntze, siehe Müntze.

Krauser Kohl, suche Kohl.

Krauser Lactucke oder krauser Salat,
Lactucke.

Kraut, ist unter allen Pflantzen oder Ge-
sen die schwächste Gattung, so mit keinem
gen Stengel oder Stamm versehen ist.
r diesem Wort wird offt die gantze Pflantze
Blumen oder Blüthen, Blättern und
eln, offt aber zum Unterschied der Wurtzel
ejenige Theil, so über der Erden zu sehen
ch offt nur die blossen Blätter verstanden.
kan die Kräuter überhaupt eintheilen in
, die ohne menschliche Wartung und
e von sich selbst aus der Erde hervor kom-
und in einheimische oder Garten-Kräu-
e mit Fleiß durch den Saamen, durch Zer-
ng der Wurtzeln, oder in andere Wege
rt gezeuget werden. Beyde diese Sorten
n ihrem Nutzen nach wieder eingetheilet
rchen-Kräuter, die dem Menschen zur
ung und Speise dienen, und in Küchen
chet werden, als da sind: Kohl, Lactucke,
ilie, Spinat, Körbel, Zwiebeln, Meer-
und dergleichen, in Heil-Kräuter, das
solche Kräuter, die zur Artzney dienlich
als Agley, Cardobenedicten, Wermuth,
Kraut und dergleichen, und in Blumen-
ter, die nur zur Zier und Lust dienen, der-
en alle Blumen sind. Die mehresten wil-
wohl als Garten-Kräuter, was nemlich

von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgeputzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauren, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter-Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in ieglichem Monat zu thun, wenn zu säen, zu pflantzen, zu versetzen, aus- und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopff-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe Cappes-Kraut.

Krauten, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man vierzehen Tage oder aufs längste acht Tage vor alt Johannis Baptistä verrichten soll, und in fleißiger Ausjätung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben ausräuffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geile und beste Boden benommen werde; so fället auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer soll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kommet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch als ers am Pfahl haben mag, fein hefftе oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Rein-Kraute wird um Laurentii, oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gesprösse mit weg zu schaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holtze, nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig soll man aus den Bergen nicht Bürden weise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegtragen. Man soll aber auch diese letzte oder Beer-Kraute fein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, und den Stock, der dabey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm schaden mögen.

Kraut-Eisen oder Scharp-Eisen, ist eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas quer über durchschnitten, und mit einem scharff geschliffenen und gantz schräg

genden Eisen quer über versehen, worauf das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein geschnitten werden, dieses wird auch ein Salat-Eisen genennet; ein Kraut-Hobel aber, wie solcher zum Krauteinlegen gebrauchet wird, ist um ein merckliches gröſſer, hat auch gemeiniglich zwey bis drey Eisen, und an den langen Seiten zwey mit Falzen ausgestossene Leisten, in welchen ein viereckigter Kasten einer guten Spannen hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun Kraut zum Einlegen scharpen will, werden die Kraut-Häupte in Stücken, und die Strünck heraus geschnitten, der Kasten voll Kraut gelegt, mit der Hand eingedruckt, und also auf dem Eisen hin und her gefahren, so wird das klein gemachte Kraut zwischen denen Eisen durch und in das untergesetzte Faß fallen.

Krauten, ist eine Arbeit in Weinbergen, so des Jahres zweymahl verrichtet wird. Es ist entweder die Beer- oder Wein-Kraute. Siehe Wein-Bau, it. Kraute.

Kraut-Garten, siehe Küchen-Garten.

Kraut-Hacke, ist ein hauswirtliches Werckzeug, die Erde in denen Kraut-Stücken damit aufzuluckern, und um die Pflantzen zu häuffeln. Die Gestalt derselben ist nach denen Orten und Gegenden unterschieden. An manchen Orten sind sie vornen zugekrümmt und in der Mitten hohl, fast auf eben solche Art, wie ein Huf-Eisen, Tab. V, Fig. 4; an andern aber lauffen sie vornen zugespitzt zu, wie eine Mäurer-Kelle, Fig. 5, beyde aber kommen darinnen überein, daß sie hinten eine Dille haben, in welcher ein langer holtzerner Stiel eingemachet ist, worbey man die Hacke anfassen und mit regieren kan.

Kraut hacken, ist eine Feld-Arbeit, welche bey dem Cabus- oder Cappes-Kraut vorgenommen werden muß: Denn nachdem die Pflantzen auf dem Kraut-Acker gestecket worden und beklieben, muß man etwan vierzehen Tage oder drey Wochen hernacher, nachdem sie gesetzet sind, und da etwan ein Regen eingefallen ist, mit der Kraut-Hacke die Erde unten an den Stielen oder Strünckern der Pflantzen lösen, und die fein hoch, und fast bis an die untersten Blätlein mit Erde umschütten oder behäuffeln, damit das Kraut desto besser einwurtzeln könne, und nicht so lange Stiele gewinne, auch besser in die Häupter wachse; und dieses heisset das Kraut hacken, welches man, wenn es vonnöthen ist, in vierzehen Tagen oder drey Wochen nochmahlen zu wiederholen pfleget. Manche Land-Leute haben in Gewohnheit, ihr Kraut wohl dreymahl nach und nach zu behacken: Nemlich erstlich, wenn es recht beklieben, innerhalb zehen oder zwölff Tagen lüfften sie nur das Erdreich, damit es lucker werde; vors andere wiederholen sie solches in zehen oder zwölff Tagen abermahl, doch etwas besser. Und denn vors dritte, wenn es den Acker fast decken will, so behacken sie es recht, machen Hauffen um die Stäudlein, und lassen es denn dabey verbleiben. Es muß aber diese Arbeit bey trockenem Wetter, und mit Bescheid, also, daß man die Stäudlein nicht loshacke, verrichtet werden. Wenn das Kraut nicht vor Jacobi gehacket wird, pfleget es sonderliche Häupter zu bekommen.

Kraut-Hahn, siehe Garten-Hun.

Kraut-Stampffe, ist ein rund gebogen unten herum scharffes Eisen, mit einem Stiel versehen, womit das Kraut in einem zu ausgehauenen reinen Troge klein gestampffet wird. Siehe Tab. V Fig. 6.

Kraut stecken, siehe Pflantzen.

Kraut-Stickel oder auch Pflantz-Holtz, ist von hartem Holtze verfertiget, an dem einen Ende zugespitztes, an dem andern aber einem gleich ausgehenden von selbst gewachsenen Haacken versehenes Werckzeug, womit zu Versetzung der Kraut-Pflantzen die Löcher zu in die Erde gemachet werden. Sieht wie ein Winckel-Haacken, und kommt lange Stücke in die Erde, indem man das kurtze Neben-Ende mit der Hand hält. Siehe Tab. V Fig. 7.

Krautstrich, siehet aus als wie ein Erndte Rechen, oder sogenannter Rakken, sowohl was den Balcken, als den Stiel anbelangt, hat aber nur drey in gleicher Weite von einander stehende breite und etwas kolbigt zugespitzte Zincken, womit Kraut-Pflantzerinnen im Feld auf den Stücken gleiche Linien ziehen, die Pflantzen nach stecken zu können. Tab. V Fig. 8.

Kraut-Strünck, heissen die dicken am Kraute, welche man, so bald das Kraut gehacket und vom Acker hinweg geschaffet, ebenfalls ausreissen, und nicht stehen lassen, weil sie den Acker sehr sauer machen. In armen Ländern wissen sich die Bauren die Strünck sehr wohl zu bedienen, indem sie, wenn sie aus dem Acker gerissen, nach Haus schaffen, an der Sonne und Lufft trocken werden lassen, und solche Stuben damit warm machen.

Kraut-Stücke, Kraut-Land, heissen einige Acker, worauf Kraut, Kohl Rüben, Flachs, Hanff ꝛc. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brach-Feld zu Kraut-Lande genommen, und das folgende Gerste darein gesäet; an manchen Orten die Bauren besondere Kraut-Stücke, die Trifft- und Hut-frey sind, auch zuweilen Kraut-Gärten genennet werden.

Kraut-Stücke, siehe *Partem.*

Kraut-Wurm, suche Raupe.

Krebs, ist ein Wasser-Geschöpffe, so unter die Pisces testaceos oder unter die Schal-Fische gehöret. Denn er ist gleichsam gantz nicht mit einer harten schwartzen oder weissen Schale, hat einen rundlichten Leib und Kopff, und einen dicken aus fünff Gliedern zusammen gesetzten Schwantz, welchen er ausstrecken und an sich ziehen und wieder von sich stossen kan; mit diesem hilfft er sich im vorwärts gehen fort, und im Schwimmen bedient er sich dessen als eines Ruders: an seinem Leib hat er sechs Scheeren und zwar nemlich zwey grosse Scheeren vornen,

derselben noch vier kleine, so, ausser an den Spitzen, mehr die Gestalt der Füsse haben, r diesen aber noch vier Füsse. Das Männ- ist von dem Weiblein leicht zu unterschei- Denn jenes hat unter dem Schwantz, zu- wo derselbe an den Leib stösset, zwey Bärt- so die partes genitales desselben sind; das lein aber hat nicht nur daselbst ein plattes formiges Schildlein, sondern auch einen ern und plattern Schwantz, damit sie ihre darunter desto besser verbergen können. bestehet aus kleinen Eyern, welche sie ch innerlich tragen, hernachmahls aber im ling, da sich dieselben ausserhalb Leibes en, unter den Schwäntzen haben. Zu r Zeit dörffen an vielen Orten keine der en Eyer-Krebse gefangen, sondern müssen ieder ins Wasser geworffen werden, wel- Verbot aber zuweilen schlecht in Acht ge- neu wird, wiewohl ein verständiger Fi- der die Krebs-Wasser nicht gepachtet, n seine ordentliche Bestallung und ehr- Lohn hat, auch ohne Verbot, auf die He- der Eyer-Krebse um diese Zeit, von selb- edacht seyn wird. So findet man auch len Fisch-Ordnungen ein gewisses Maaß, roß die allerkleinsten Krebse, wenn man Marckt tragen darff, seyn sollen, welche unter diesem Maaß, sollen zu ferneren sthum von rechtswegen wiederum in die Wasser geworffen werden. Der Krebs einen Magen am Kopffe, nahe bey denen liegen und in demselben drey scharffe, und auf einander, wie im Triangel ge- vornen aus schwärtzlicht- und eingefeil- hne, damit er seine Speise desto leichter lmen kan. Weil dieser Magen jährlich er mautet, mietet oder sich mauset (wie s verschiedentlich genennet wird) verge- und verzehret wird, so wächset alsdenn euer, und zugleich zu beyden Seiten des- zwey runde, oben erhaben, unten plat- etwas ausgehöhlte Steinlein, welche ent- bey dem Abwerffen der alten Schale mit en, und blaulich sind, oder aber aus den enen Krebsen gesamlet werden, und weiß hen. Der Krebs gehöret mit unter die Fische, indem er nicht nur Fische, Frö- nd Schnecken frisset, sondern auch das Aas lle todten Cörper, die er im Wasser findet, ffet, ausser diesen aber sich auch von Gras räutern nähret; viele halten dafür, daß Nachts aus den Bächen und Krebs-Was- ustrete, und in dem Gras und am Ufer Weide suchend, auch Grillen, Heuschre- nd dergleichen fresse. Er lebet in und dem Wasser, im Meere, Flüssen und Bä- wiewohl sie auch in Seen und Teichen, sie gesetzet worden, gefunden werden. ienhero zehlet man dreyerley Arten der e, als Meer-Krebse, dergleichen die ben, Garnelen, Taschen-Krebse u. s. f. oder Bach-Krebse, und denn See- oder Krebse. Unter allen haben die Fluß- Bach-Krebse den Vorzug, welche wieder in chälligte und Stein-Krebse unterschieden

werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder roth-schwärtzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß- oder bleich-roth. In der Dümer nahe bey Olten- Solothurner Gebiets in der Schweitz, sollen Krebse gefangen werden, welche von Natur und ohn gesotten roth aussehen, und daselbst bisweilen zur Kurtzweil unter die gesottenen vermischet werden, wie davon D. Johann Jacob Wagner in seiner Helvetia Curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Majo, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weitzen-Blüthe am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurtzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren lettichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geschundenen Fröschen, oder in Honig gerösteten Fisch-Gedärme, oder gebratenen Schöpsen-Fleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzugehen. Etlicher Orten fänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grund liegende Steine, stieren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Hohlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öffters in seiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absonderlich an solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an iedwedes derselben bindet man einen Reiff, schneidet sich auch so viel Schuh-lange Stöcken ab, und bindet einen ieden Reiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, also, daß wenn das Garn gerade hin auf dem Boden geleget wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erden gestossen worden. Wenn diese Garn alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese kodert man die hintern Viertel von abgestreifften Fröschen an, und leget sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, so welche alldorten vorhanden, alsobald zugehen, und sich daran hängen, welches man

gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kan. Wenn man dieſes vermercket, ſo kan man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketſchergen darunter haltend, den Krebs an die Lufft bringen, welcher aber, indem er ſeine Retirade wieder ins Waſſer nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Eine noch beſſere und bequemere Invention ſind die Krebs-Ketſchergen, worinnen ſich ſich die Krebſe ſelber fangen; an ſolchen iſt das Garn, wie obgedacht, rings umher an einen kleinen Reiff angebunden, daß es unter ſich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünff Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugeſpitzet iſt, damit man ihn auf den Grund der Bäche und Teiche in die Erde ſtoſſen könne; das Ketſchergen aber iſt etwan drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abſtehend an demſelben feſte gemacht. Die geſchundene Hinter-Viertel von Fröſchen werden dem Reiff vom Garne gleich an den Stab angebunden, und dieſer hierauf ins Waſſer, wo man Krebſe vermuthet, eingeſtecket. Was nun vor Krebſe an dem Köder anbeiſſen, die bekommt man auch bey Herausziehung des Stabes in dem Ketſcheraen, als aus welchem ſie nicht entwiſchen können, dergeſtalt, daß man öffters auf einmahl in einem ſolchen Ketſchergen ſechs, acht und mehr Krebſe fänget. Des Nachts, ſonderlich bey Donner-Wetter gehen die Krebſe in den Land-Seen und Flüſſen ſehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, ſo ſiehet man die Krebſe ſtehen, und kan ſie mit der Hand ergreiffen, welche Art zu krebſen das Krebs-Leuchten heiſſet, aber, wo ſie nicht von einem Eigenthums-Herrn ſelbſt zur Luſt vorgenommen wird, insgemein verboten iſt. Wenn man Krebſe in ſtehende See oder Teiche verſetzen will, muß man zu Zeit da ſie Eyer haben, etliche ſchöne in einen ziemlich weit geflochtenen Korb thun, und in das Waſſer ſetzen; es muß aber ein harter und kein ſumpfigter moderichter Grund ſeyn; ſie müſſen auch Löcher oder Bäume am Ufer, oder groſſe Steine darinnen haben, ſo kriechen die jungen aus dem Korb, bleiben in dem Waſſer und vermehren ſich darinnen: Wo aber der See groß iſt, muß man ſie an etlichen Orten alſo verſetzen. Man kan die an Stocke gebundene Körbe, nach drey oder vier Wochen, wieder heraus nehmen. Wiewohl Krebſe in Karpfen-Teiche zu ſetzen, darum nicht für rathſam gehalten wird, weil ſie den Dämmen durch ihr Graben leichtlich ſchädlich ſeyn können; zudem treiben ſie auch die jungen Karpfen von der Weide, und wenn ſie Brut in ihre Löcher bekommen, ſo freſſen ſie ſolche. Wenn man die Krebſe lange erhalten will, giebt man ihnen junge Brenn-Neſſeln, oder Laub von Bäumen; ingleichen, wenn man in das Behältniß, darinnen ſie ſind, überbrühte aber nicht gar weiche Mohren oder gelbe Rüben wirfft, daß ſie davon eſſen, ſo werden ſie ſchön und fett erhalten. Wenn man Krebſe über Land trägt, ſo thue man friſches grünes Gras oder Brenn-Neſſeln in die Körbe. Will man welche mäſten, ſo nehme ſchöne, groſſe, friſche und unverletzte und ſie gar mählich in ein Gefäſſe thun einen Keller ſetzen; folgenden Tages ſtarckes Bier ein Ey ſchlagen, die Krebſe beſprengen, und alſo verdecket ſtehen andere beſprengen allein das Gefäſſe man ſie thun will, alſo mit Bier, und des mit Milch-Rahm oder Sahne, daß ſie weiß werden, aber doch nicht darinnen men, ſo naſchen die Krebſe den Rahm den feiſt und wohlſchmeckend davon; ſie aber des Morgens wieder mit friſchem Waſſer abſpülen, und hernach die ſchwachen und matten Krebſe davon und dieſes kan man zwey oder drey continuiren, ſo werden ſie ſehr wohl davon. Daß durch Kunſt, der Natur in den Waſſern ſonderlich in den Seen chen Krebſe erzeuget werden können, ſchiedene gelehrte Männer behaupten rad Rhumrath in ſeiner Medulla giebt darzu folgende Anweiſung: nemlich einem Widder (Stähr oder Bock) im Mayen den Kopff abhauen alſobald noch warm und blutend auf dene Zweige, wie ſie die Korbmacher chen pflegen, ſetzen, dergeſtalt, daß dem Waſſer bedecket werde, und an da ihn die Sonne wohl beſcheinen kan Krebſe daraus wachſen. Der weltGraf *Digby* hat in ſeiner Diſſertation tarum vegetatione alſo davon geſchrieben Krebſe ſoll man wohl von aller irdiſchen nigkeit ſäubern und waſchen, drey Stunden in genugſamen Regen-Waſſer ſieden laſſen. Dieſes Decoctum wird ben; die Krebſe aber werden in ein Brennzeug gelegt, und alle Feuchtigkeinen ſo viel möglich heraus deſtillirt, hebet man auch abſonderlich auf; den die Krebſe in einem Reverberatorio nirt, und zu Aſche gemacht, mit dem coctο vermiſcht, und das Saltz heraus ſo per filtrum geſiegen, und hernach tigkeit per evaporationem davon wird; auf das im Boden übergebliebene nun gieß den aus den Krebſen quorem, leg es an einen feuchten faule, und innerhalb wenig Tagen kleine ſich ſelbſt-bewegende, kaum Saamen groſſe Thierlein zeigen, die ſen-Blut zu ernähren, bis ſie ſo groß Wurmes-Knöpffe werden; darnach ſie in ein höltzernes mit Regen-Waſſer der Blut gefülltes Geſchirre, welches Tage mit friſchem verwechſelt werden werden die Krebſe treflich davon *D. Johannes Tackius* in Myſterio rerum beſchreibet eben dergleichen Die Krebſe ſind eine ſo anaenehme Speiſe, denn ſie reinigen und verſüſſen blüte, und führen alle Säure und wehren dahero allen davon entſtehenden heiten, ſonderlich dem Stein-Schmerz

wenn sie mit Fenchel- und Dillen-Saa-
gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus
cht wird, insonderheit denen Schwind
Lungensüchtigen sehr verträglich. Die
ineste Art, sie zuzurichten, ist, daß sie
aus Saltz-Wasser gekocht, trocken in ei-
chüssel gelegt, mit Petersilien-Blättern
uet, und also aufgetragen werden.
aber die Krebse nicht wässerig, sondern
ackhaffter werden, soll man sie sauber im
ser auswaschen, in eine Pfanne thun,
gute Hand voll Saltz dazu werffen,
solche, damit sie nicht ausreissen kön-
zudecken; wenn man sie also über ein klei-
Feuer setzet, so werden sie das Wasser
die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von
auslassen, darinnen sie hernach, mit Zu-
anderer Nothwendigkeiten in einem
ern Feuer können gesotten werden. Der-
hen mit Saltz ohne Wasser, und also tro-
abgesottene Krebse, sind weit gesünder,
die auf gemeine Weise zubereiteten. Sie
en auch in Bier, mit Butter und Küm-
, oder ausgebrochen mit einer Rahm-
se, oder mit Butter und Citronen ge-
t, oder absonderlich die grossen, wie vor-
cht, aus ihrem eigenen Wasser mit et-
Spanischen Weines gekocht, und halb ab-
tten, ausgeschälet, fein gespickt, und an ei-
Spießlein gebraten werden. Einige pfle-
sie auch roh, der Länge nach zerschnitten,
einer Tuncke von Wein-Eßig, Pfeffer,
lz, Baum-Oel und klein geschnittenem
tersilien-Kraut zu speisen; wie denn auch
Krebs-Eyer rohe weit delicater und wohl-
chmackter sind, als gekocht. Eine kräff-
e Suppe wird aus den Krebsen folgen-
Gestalt bereitet: Man nimmt Krebse, so
l man will, bricht ihnen die Schalen von
n Rücken, füllet sie mit einem Gehäcke
n Fischen, Eyern und Semmel, und bä-
t sie in Butter gar; klaubet das Fleisch
s den Schwäntzen und Scheeren, kochet es
einem Topff mit Fleisch-Brühe, leget Schei-
n-weis geschnittene Semmel in eine Schüs-
, und giesset die Brühe mit den ausgeklaub-
Krebsen darüber, den Rand aber beleget
m mit gefüllten Schalen. Oder, man
mmt ein halb Schock oder auch weniger
ebse, nachdem man viel oder wenig Suppe
achen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab,
mit das Bittere heraus komme, und stosset
in einem Mörsel gantz klein, thut sie heraus
ein Töpffgen, wirfft etliche Stücken gebä-
te Semmel, Muscaten-Blüthen und Citro-
n-Schalen hinein, giesset eine gute Brühe
rauf, qvirlt es wohl durch einander, setzet
zum Feuer, und lässet es eine Weile ko-
en. Hernach streichet man es durch ein
aar-Tuch in eine Casserole oder Tiegel,
rffet etwas Krebs-Butter, Muscaten-Blü-
en und klein geschnittene Citronen-Scha-
n darein, und setzet sie auf ein Kohlfeuer,
ß sie warm bleibe. Unterdessen bähet man
cheiben-weise geschnittene Semmel, leget
ese in die Schüssel, darauf man anrichten
will, giesset sodenn die Krebs-Suppe darüber,
streuet klein gehackte Pistacien darauf, und
besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie
fertig. Zu einer guten *Potage* von Krebsen
mit einem Krebs-Euter, nimmt man drey
Mandel Krebse, nachdem man viel Potage
machen will, schneidet ihnen die Köpffe ab,
daß die Galle heraus kommt, und stösset sie
in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen se-
tzet man drey Nösel guten süssen Rahm zum
Feuer, und lässet solche sieden, thut hierauf
die Krebse mit Semmel-Schnittgen, Musca-
ten-Blüthen und Citronen-Schalen darein,
welches, wenn es eine Weile gekochet, man
durch einander rühren, und durch ein Haar-
Tuch in einen Potagen-Kessel streichen muß.
Nach diesem verfertiget man ein Krebs-Euter,
(wie solches weiter unten am behörigen Orte
zu finden) und zum garniren ausgebrochene
Krebse, diese schneidet am Kopff herein bis
in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und
der halbe Leib bleibet, machet derer so viel,
als man zu Umlegung der gantzen Potage nö-
thig hat, bereitet auch etwas Grillade von
Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnitt en-
weise, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu
schneiden, und brätet es auf dem Rost, oder
auf Papier im Backofen. Wenn man nun
anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein,
leget das Euter darauf, und giesset von der
Krebs-Coulis dazu, hingegen die ausgebro-
chenen Krebse passiret man erst in Krebs-
Butter; darnach garniret man damit, nebst
der Grillade, die Schüssel, giesset ferner von
der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug
ist, und besprenget sie letztlich mit Krebs-But-
ter. So pfleget man auch ein gutes Ragout
aus Krebsen zuzubereiten, diese in kleine Pa-
stetgen zu füllen, solche nach diesen vollends
mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und,
nachdem selbige mit einem warmen Messer
sauber zugestrichen, starck mit Krebs-Butter
zu bestreichen, und in keiner allzu grossen
Hitze abzubacken. Diese Krebse geben aber
nicht nur gute und gesunde Speise, sondern
haben auch in der Artzney einen trefflichen
Nutzen. Man machet davon die bekannte
Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe,
welche äusserlich, für allerley Brand-Scha-
den, ingleichen für um sich fressende Wun-
den, und auf die Schläfe gestrichen, für wü-
tendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles
von Fallen, Verwundungen, oder von dem
sogenannten Wehthun oder Verbrechen, ge-
ronnene Geblüte treffliche Dienste thut. Die
rechten Krebs-Augen, damit sie sehen, ge-
pülvert, und dessen ein Qventlein oder zwey
Scrupel in warmen Wein oder Bier einge-
nommen, purgieren überaus gelinde. Sechs
oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier
Händen voll Hauswurtzen in einem Mörser
wohl durch einander gestossen, und mit dem
davon ausgedruckten Safft die Zunge, auf
das beste als man kan, gerieben und gewa-
schen, auch ein wenig davon getruncken, vertrei-
bet die Bräune. Lebendige Krebse zerstossen,

gen und Gebräuchen seiner Zeit. Manche Stellen sind nur durch Kenntnis der Geschichte, Sitten und Gebräuche der Juden zu verstehen. Auch ist es nötig, die Bedeutung der Worte, die Redeweise, die Bilder und Gleichnisse, die Anspielungen auf Ereignisse, Sitten und Gebräuche zu kennen. Ferner ist es nötig, die Eigentümlichkeiten der Schriftsteller zu kennen, ihre Art zu denken, zu reden und zu schreiben. Endlich ist es nötig, die Absicht des Schriftstellers zu kennen, um den Sinn seiner Worte richtig zu verstehen. Diese Absicht ist bei den heiligen Schriftstellern, wie bei allen Schriftstellern, eine doppelte: eine nächste und eine weitere. Die nächste Absicht ist diejenige, welche der Schriftsteller selbst hatte, als er schrieb, die weitere Absicht ist diejenige, welche Gott hatte, als er dem Schriftsteller eingab, was er schreiben sollte. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine höhere, als die nächste Absicht des Schriftstellers. Sie ist immer eine übernatürliche, die Absicht des Schriftstellers kann eine natürliche sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Offenbarung, die Absicht des Schriftstellers kann eine Offenbarung sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Belehrung, die Absicht des Schriftstellers kann eine Belehrung sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Erbauung, die Absicht des Schriftstellers kann eine Erbauung sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Weissagung, die Absicht des Schriftstellers kann eine Weissagung sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Typologie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Typologie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Allegorie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Allegorie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Anagogie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Anagogie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Moral, die Absicht des Schriftstellers kann eine Moral sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Dogmatik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Dogmatik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Liturgik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Liturgik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Homiletik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Homiletik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Katechetik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Katechetik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Pastoral, die Absicht des Schriftstellers kann eine Pastoral sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Ethik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Ethik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Asketik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Asketik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Mystik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Mystik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Aszetik, die Absicht des Schriftstellers kann eine Aszetik sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Pneumatologie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Pneumatologie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Christologie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Christologie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Soteriologie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Soteriologie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Eschatologie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Eschatologie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Theologie, die Absicht des Schriftstellers kann eine Theologie sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Religion, die Absicht des Schriftstellers kann eine Religion sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Kirche, die Absicht des Schriftstellers kann eine Kirche sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinde, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinde sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Heiligen, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Heiligen sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Gläubigen, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Gläubigen sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Kinder Gottes, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Kinder Gottes sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Erlösten, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Erlösten sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Auserwählten, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Auserwählten sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Vollendeten, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Vollendeten sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Ewigkeit, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Ewigkeit sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Zeit, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Zeit sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Räume, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Räume sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Dinge, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Dinge sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Personen, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Personen sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Geister, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Geister sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Seelen, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Seelen sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Leiber, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Leiber sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Auferstehung, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Auferstehung sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Verklärung, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Verklärung sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Herrlichkeit, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Herrlichkeit sein, oft ist sie es auch. Diese weitere Absicht Gottes ist immer eine Gemeinschaft der Seligkeit, die Absicht des Schriftstellers kann eine Gemeinschaft der Seligkeit

ermenget, überschmieren, so wird es wieder uswachsen, und der Krebs sich verlieren. Man kan auch im Februario, da man ohnedem die Bäume säubert, einen kleinen Bohrer ohngefehr eines kleinen Fingers dick nehmen, und damit in den Stamm desjenigen Baumes, woraus man vorhero den Krebs schon eschnitten haben soll, etwan drey Löcher bis uf den Kern bohren, und hernach von Wachholder-Holtz gleicher Dicke Zäpfflein hinein chlagen; auch forthin des Baumes mit Abchabung des Mooses, Ausräumung des Unats aus den Zwieseln, und in andere Wege, ohl warten.

Krebs-Augen, oder besser, Krebs-Steine, erden diejenigen runde Steine genennet, ie sich nur zu gewissen Zeiten, nemlich in der Mause, inwendig oben am Kopffe, oder vielmehr am Magen des Krebses befinden. Die Naturkündiger geben unterschiedene Ursachen n, woher diese Steine entstehen mögen; och wird derjenigen Meynung am meisten Beyfall gegeben, da man davor hält, daß diese Steine sich von dem Sale centrali Balsamico ogulato zu der Zeit erzeugten, wenn die krebse sich wegen ihrer Mause versteckten, nd diese steinige Materie von der Natur es Krebses darum vorräthig gesammlet werde, damit hernach der Krebs, wenn er die alte Schale abgeworffen, davon die Verstärckung er neuern Schale hernehmen könne. Diese krebs-Augen, von welchen die blaulichten, von lebendigen Krebsen kommen, vor beser, als die weissen, welche man den gesottenen ausnimmt, gehalten werden, haben eine ersüssende Krafft, dämpffen in dem menschlichen Leibe alle unnatürliche Säure, und werden ahero als eines der allergemeinsten Haus-Mittel wider den Sod, Colic, Stein-Schmerzen, Seiten-Stechen, hitzige und abwechslende Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Dinge täglich gebraucht. Wenn iemanden n Stäublein, oder was es sonst kleines sey, is Auge gefallen, soll man ein gantz kleines Krebs-Aeuglein in das Auge zwischen ie Augen-Lieder hinein thun, also, daß es arinnen haffte, und der hohle eingedruckte heil davon den Aug-Apffel berühre; darach soll man mit seinem Finger auswendig nten oder oben an die Augen-Lieder des geschlossenen Auges greiffen, sonderlich an em Ort, wo es wehe thut, und um dasselbe it dem Finger sachte herum fahren, so ird der Krebs-Stein dasjenige, was im uge gesteckt ist, mit sich heraus nehmen. ulverisirte Krebs-Augen in frische Wunen gestreuet, stillen das Bluten derselben. rebs-Augen mit Limonien-Safft, oder deillirten Eßig solvirt, vertreiben das Lenden- nd Nieren-Wehe, und führen den Sand nd Gries ab. Wer gefallen ist, und geronnen Blut bey sich hat, der nehme Krebsugen, lindene Kohlen und Körbel-Kraut, epülvert und unter einander gemischt, eines alben Lothes schwer in einem Trunck warmen Eßig auf einmahl ein, und schwitze darauf. Wenn gepülverte Krebs-Augen mit Eßig und Saltz-Wasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer gantze Krebs-Augen ausserhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewissenhafften Materialisten kaufft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden, oder klar gestossenen Tabacks-Pfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünstelten nicht verspüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwerts zu gantzen Fässern und Säcken voll aus der Marck, Pohlen und Moscau gebracht.

Krebs-Blumen, siehe Warzen-Kraut, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie solche an die Speisen zu gebrauchen, wird also zubereitet: Man puzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworfen werden, stösset sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesaltzene Butter dazu, stösset dieses alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in einer Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohl-Feuer, und lässet es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, stösset sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmahls durch, so ists geschehen. Die zur Artzney gebräuchliche Krebs-Butter suche unter dem Wort Krebs-Salbe.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort Krebs gedacht, wird also zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vornen den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Milch darauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bißgen heraus gehen will; dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Wasser oder Molcken davon gelauffen, so schüttet es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Asch, schlaget bis zwölff Eyer daran, würzet es mit Muscaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner lasset ein

Viertel-Pfund Krebs-Butter zergehen, und dieſe darunter lauffen, gieſſet noch ein halb Nöſſel Rahm daran, ſchüttet es hernach in eine Serviette, und bindet ſolche oben zu. Hierauf laſſet in einem Topff Waſſer ſieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs-Farce darein, welche ſo lange darinnen liegen muß, bis es durchaus gekochet iſt. Wenn dieſes geſchehen, ſo bindet es wieder auf, und leget es auf eine Schüſſel, fanget oben von dem Topff, darinnen es gekochet, das Fette herunter, und gieſſet es mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen daran, und ſetzet es aufs Kohl-Feuer, thut noch mehr Krebs-Butter darzu, und laſſet es noch eine Weile zugedeckt kochen, ſo kan es hernach zu Tiſche getragen werden.

Krebs-Freſſer, ſind weiſſe Indianiſche Vögel, wie die Reiger geſtaltet, nur kleiner. Sie freſſen die kleinen Krebſe, ſonderlich in der Bucht von Campeche.

Krebs-Salbe, iſt zweyerley. Eine, ſo nur äuſſerlich als eine Brand-Salbe, die andere aber, ſo innerlich in verſchiedenen Zufällen gebrauchet, und auch **Krebs-Butter** genennet wird. Die erſte wird folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt zwey oder drey Pfund friſche lebendige Bach-Krebſe, zerſtoſſet ſolche in einem Mörſel, und drucket das Waſſer, ſo ſie geben, durch ein Tuch aus, ſo hat man einen Krebs-Safft. Zu funffzehen Lothen dieſes Safftes nimmt man drey Pfund reines Jungfern-Honig, drey Viertel-Pfund Haus-Wurtz oder Haus-Lauch, und neun Untzen des beſten Roſen-Eßigs, läſſet es in einem reinen Gefäſſe kochen, und wenn es ſiedet, ſo miſchet man daran anderthalb Untzen von dem Phlegmate Vitrioli, (das iſt, von der wäſſerigen Materie, ſo in rectificatione ſpiritus Vitrioli abgezogen wird) verſchäumet es unterdeſſen immerzu, und kochet es ſo lange, bis es keinen Schaum mehr von ſich giebt, und es etwas dünner iſt, als Honig pflegt zu ſeyn, ſo iſt die Krebs- oder Brand-Löſchungs-Salbe fertig. Auf eine kürtzere Art macht man ſolche von drey oder vier Krebſen, welche fein hart in Butter gebraten, und hernach in einem Mörſel geſtoſſen werden, das geſtoſſene drückt man hernachmahls durch ein Tuch in ein beſonders Gefäſſe, ſo iſt die Salbe fertig. Die andere **Krebs-Salbe** oder **Krebs-Butter** iſt alſo zu machen. Man reiſſet zwey Schock lebendigen Krebſen den Magen und Maſt-Darm aus, und ſtöſſet das übrige zu einem Mus. Ferner nimmt man der Schale von friſcher Hollunder-Wurzel ſechs Hände voll, der Schale von Keller-hals-Wurtzel vier Hände voll, ſtöſſet ſie gleichfalls zu Mus, zerläſſet ſodenn friſche ungeſaltzene Butter fünff Pfund in einem ſaubern Geſchirr und an einem gelinden Feuer, thut die zerſtoſſene Krebſe und Wurtzel-Schalen darein, läſt es eine halbe Stunde wohl mit einander ſieden, preſſet es folgends durch ein leinenes Tuch wohl aus, mi zu dem ausgepreßten Pimpinellen- Bocks-Blut, wohl zerriebene Aegy- mer, weiſſen Hunds-Koth, jedes ei der groſſen Neſſel-Wurtzel vier L Bibergeil ein Loth, alles wohl p nach dieſem muß es zuſammen wohl fleißig umgerühret, und unter dem zehen Loth Wallrath, und von ge Bolo armeniaco ſo viel, daß ſich die färbe, darunter geſchüttet, und wenn worden, in einem erdenen Geſchirr ret werden. Dieſe Butter zertheilet rennene Geblüte, und heilet alle von Stoſſen, Fallen und Verbrechen rende Verletzungen. Die Doſis beſt nem Qvintlein, in warmem Eßig ei eingenommen, und muß das E wenn es nöthig, über zwey Stunden dern und drittenmahl wiederholet w

Krebs-Weide, ſiehe **Weide**.

Kreen, ſuche **Meer-Rettig**.

Kreide, iſt eine feiſte zarte Erde, unterſchiedenen Orten Teutſchlandes in Franckreich, Dänemarck, am fürn auf der Inſel Candia oder Creta, auch den Lateiniſchen Nahmen bekom brochen wird. Sie muß nicht ſteinich dern gantz zarte ſeyn. Es iſt dieſelbe terſchiedener Farbe, vornemlich aber ſe hat viele Eigenſchafften des Bleyes indem ſie trocknet, und alle Säure mil lich und ſüſſe machet, ſo daß ſie gleich ein irdiſches Bleyweiß gehalten wird. den Teutſchen hat diejenige den Prei Cölln gebrochen wird, die allerfeinſte i Candia, und die Frantzöſiſche, welche Artzney gebrauchet wird: Auſſer dieſ tzen dienet hauptſächlich die Kreide, ſ ne Sache damit anzufärben und zu h ben, als auch, wie oben gedacht, die S vertreiben, und folglich das ſauer ge Bier damit anzumachen, u. ſ. f. D Kreide, welche um Nürnberg in M funden, und bloß zum Anfärben g wird, ſoll ebenfalls recht trocken u ſteinig ſeyn; *Wormius* in ſeinem M wehnet noch eine ſchwartze und gr de, davon die erſte in Lybien, die ande in Smirna zu finden; ja was iſt die E dunckel-braune Erde, ſo man U oder Umber nennet, anders als ei ne Kreide, welche, wenn man ſie e gantz in das Schwartze fällt. Wen die weiſſe Kreide in Spiritum ſulph tränckет, und in der Kälte coagulir wird gute Alaune daraus. Daher d ne nichts als eine bleyichte Erde. her Kreide und Schwefel zu haben, man Alaun-Wercke anlegen, ſo, da ne ſo häuffig in Färbereyen und ſon chet wird, ein nützliches Sied- und Nahrungs-Geſchäffte iſt.

Kreſſe, iſt ein Kraut, deſſen ſich ſchiedliche Gattungen finden, nemli

Gar

rten-Kresse, die wilde oder Brunnen-
sse, und die Indianische Kresse. Die
ren-Kresse ist wieder dreyerley: Die ge-
ne Garten- oder Sommer-Kresse, hat
ge schmale und zerkerbte Blätlein, treibt
n langen dünnen Stengel, welcher auf
Gipffel kleine weisse Blümlein hat, nach
en breite, runde, mit dem rothgelben
rfschmeckenden Saamen angefüllte Hüls-
wachsen. Diese Kresse wird zu Anfang
Frühlings auf ein Mist-Beet ausgesäet,
it man deren bey Zeiten habe, und sie
unter die junge Lactucke mengen könne,
sie derselben Kälte und Wässerigkeit
periret. Hernach kan man ihn zu unter-
denen mahlen, und fast alle vierzehen
e, wenn man des Krauts lange genies-
will, in ein gutes und feuchtes Garten-
säen, damit man immer jungen Salat
Man kan ihn auch im Winter auf
sse säen, etliche Tage in die Stube stel-
und wohl begiessen, bis er aufgehet, her-
muß man ihn am Tage, wenns nicht
kalt ist, etliche Stunden an die Sonne
n, damit er fein grün wird, und Abends
öfftern begiessen, weil dieses Gewächse
Feuchtigkeit wohl dulten kan. Der Saa-
welcher dicke ausgesäet seyn will, dauret
ins zweyte Jahr gut. Von der ersten
saat muß etwas zum Saamen behalten
den. Das Kraut ist nicht so hitzig als
Saamen, reiniget das Geblüte, und die-
sehr wohl wider den Scharbock, dahero
zu Verhütung desselben in Holland zur
hlings- und Sommers-Zeit, dieses mit
her Butter und Brot isset. Eröffnet auch
verstopffte Leber und andere Gänge. Der
men gestossen und ein halb Qvintlein in
gerich-Wasser eingenommen, tödtet die
ich-Würmer. Ein Qvintlein gepülver-
Kreß-Saamen in Wein getruncken und
uf geschwitzt, curiret denjenigen, deme
h einen Fall ꝛc. das Geblüte im Leibe ge-
nen; wer von einem Schlag-Fluß Mangel
der Sprache leidet, der soll offt Kressen-
men im Munde käuen. Man pfleget da-
solchen zu verzuckern, und können so wohl
als junge zu Abtreibung der Würmer, Er-
ung der verstopfften Krös-Adern, Verhü-
g der Schlag-Flüsse, Reinigung des Ge-
s und Abführung des Schleimes und San-
aus denen Nieren, sich dessen nützlich ge-
rchen. Das destillirte Kressen-Wasser hat
che Wirckung mit dem Saamen, und ver-
bet, so man etliche Loth davon trincket,
Blutspeyen, reiniget und heilet so wohl
der frisch aus dem Kraute gepreßte Safft,
ley unreine und um sich fressende Schä-

Die Winter-Kresse, also genannt,
sie nicht, wie die erste mit dem Som-
verachet, sondern über Winters bleibet,
erstlich durch den Saamen im Frühling,
in gutes feuchtes Garten-Erdreich gesäet,
nach aber durch Zertheilung der Wurtzeln
nehret, und fortgepflantzet. Wenn sie
nahl in den Garten kommt, darff man
keine Mühe weiter mit Säen haben, weil
sie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich
die Blätter abgeschnitten werden, so wächset
sie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie
wird gleich der vorhergehenden, sonderlich
aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht.
Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich
zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte
Wiesen-Kresse, welche unter den zaserigen
Winter-Gewächsen gehalten wird, will ei-
nen feuchten Grund haben, und muß im
September durch Zerreissung des Stockes
fortgepflantzet werden. Die wilde oder so
genannte Born- oder Brunn-Kresse, wächs-
set bey allen frischen Brunn-Qvellen und
Wasser-Adern, hat dicke hohle Stengel,
länglich rund zerschnittene Blätter, so braun-
grüner Farbe sind, und kleine weisse Blüm-
lein, auf welche die Schotlein mit gar klei-
nen Goldfarbenen Saamen folgen. Das
Kraut kan entweder als ein Salat, oder zer-
rieben mit etwas Zucker und Eßig, (oder an
dessen Stat mit Wein) als eine Tuncke,
oder nur roh des Morgens auf einer But-
ter-Schnitte genossen werden. Wer sich ih-
rer also bedienen will, mag sie im ersten
Frühling sammlen lassen, weil sie zu solcher
Zeit nicht nur am zärtesten, sondern auch
von dem Laich der Frösche und anderes Un-
geziefers noch nicht verunreiniget worden.
Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die
Eigenschafft hat, das Scharbockische Geblüte
zu reinigen, zu versüssen und zu verdünnen,
alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen,
den Harn, Gries und Stein zu treiben,
und die Würmer zu tödten, doch sollen es
schwangere Weiber mit Behutsamkeit ge-
brauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der
nehme Brunn-Kresse, Zwiebeln und frische
Epheu-Blätter, zerhacke alles unter einan-
der, röste es in frischer ungesaltzener Butter
oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das
Oel durch ein Tuch, und schmiere den ge-
brannten Ort, so wird der Brand gleich aus-
gezogen werden und heilen. Die Indiani-
sche Kresse, hat diesen Nahmen daher, weil
die Blätter der gemeinen Garten-Kresse
am Geschmack gantz ähnlich gefunden, und
so wohl die zarten Blätter als Blumen un-
ter den Kräuter-Salat genossen werden.
Dieses Gewächse wird auch von etlichen
Goldfärbiger Ritter-Sporn genennet, weil
seine Blume gehörnt und gespornt, gleich
dem andern Ritter-Sporn ist. Der Saa-
men wird im Frühling in Geschirre, so mit
gutem Blumen-Erdreich angefüllet, ge-
säet, und vor die Fenster gesetzet, da es an
dem Gegitter, oder angebunden und auf
gespannten Fäden sich schön in die Breite
und Höhe aufziehet, und das gantze Fenster
beschattet. Es will fleißig begossen, und der
nach und nach abfallende weichlichte knöp-
figte Saamen aufgelesen und trocken ver-
wahret werden. Seinen zarten Blätlein
sind eine Art grüner Würmer sehr auffätzig,
welche, wo es übersehen wird, alles Laub

abfressen, daher sie fleißig aufzusuchen und zu vertilgen sind.

Kreise, Kreßling, ein Fisch, siehe Grundel.

Kreutz, suche Creutz.

Kreutz-Blume, siehe Knaben-Kraut, so auch Stendel-Wurtz heißt.

Kreutzer, ist eine im Reich bekannte Scheide-Müntze, so vier leichte Pfennige hält. Zwey Kreutzer betragen einen Albus oder halben Batzen, drey Kreutzer einen Kayser-Groschen, drey und drey Viertels-Kreuzer einen guten Groschen, vier einen doppelten Albus oder leichten Batzen, fünff einen guten Batzen, funffzehen ein Ort, zwantzig ein Kopff-Stück, sechzig einen Rheinischen oder Kayser-Gulden, und neuntzig einen Reichs-Thaler.

Kreutz-Flügel, suche Flügel.

Kreutz-Kraut, sieh Creutz-Kraut.

Krieben oder Wumer werden die Hirsch-Seiten genennet.

Kriebs, suche Kröbs.

Kriechel, Kriechel, Krücke, siehe Pflaume.

Kriechen-Baum, suche Pflaumen-Baum.

Kriechende Viole, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Kriech-Ente, suche Krück-Ente.

Krinitz, siehe Grünitz.

Krippe, ist eine lange höltzerne Rinne, worinnen den Pferden der Haber und Heckerling vorgeschüttet wird. In einem wohlbeschaffenen Pferde-Stalle, sollen die Krippen denen Pferden zum höchsten bis an die Brust gehen. Einige bestimmen auch das Maaß, und wollen, wenn die Krippe von der Erde bis an den Boden vier Schuh hoch stehe, und dieselbe achtzehen Zoll breit und funffzehen Zoll in der Hohlung tieff sey, wäre es die juste Maaß für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, so müsse ein Pferd den Hals desto mehr in den Bogen richten, welches denn zum Zäumen, und sonst in viele andere Wege ein grosser Behelff sey. Inzwischen ist doch rathsam, daß die Krippe an einem Ort um etliche Zoll höher, am andern aber, etwas niedriger, und also abhangend gemachet werde, damit nicht nur iede Pferde nach ihrer Höhe ihre Bequemlichkeit dabey haben mögen; sondern auch diese, wie unten erwehnet wird, um so viel besser mit reinem Wasser ausgespület und gesäubert werden könne. Die Krippen sollen auch inwendig aufs netteste abgeglättet und gehobelt seyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Risse und Aeste nicht beschädiget werden, noch das Futter sich darinnen verhalte, welches durch seine Fäulung das frische Futter anstecket und verderbet. Dannenhero werden die Krippen manchmahl mit Eisen-Blech beschlagen, welches aber wohl geschliffen und polieret seyn muß. Ein küpffernes Beschläge taugt nichts, denn so bald es feucht wird, ziehet es [illegible] giebt eine saltzigte Bitterkeit von sich, [illegible] deren Ableckung die Pferde das [illegible] Aufsetzen, oder Krippensetzen gewöhnen, aber weder eine glatte Krippe, noch rath an Eisen-Blech da wäre, hinein dünne abgehobelte Breter oder [illegible] Eichen, Linden, Ahorn, oder dergleichen schlachten Holtz an stat des eisernen annachen. Es ist auch vonnöthen, die Krippe an dem niedrigsten Ende einen lauff oder Ablaß habe, damit man die Zeiten mit Wasser ausscheuren und [illegible] könne.

Krippenbeisser, Krippensetzer, Beisser, Babrengroltzer, heisset es, welches den Fehler hat, daß es in die heißt, oder stets das Maul auf [illegible] gen hat. Etliche beissen recht mit [illegible] nen in die Krippe, wenn sie schlucken, und lassen viel Essen aus dem [illegible] len: Solche hat man nicht gerne, [illegible] bringen viel Futter unnützlich um, [illegible] derben die unbeschlagenen Krippen. [illegible] aber beissen nicht in die Krippe, [illegible] ben das Maul auf und in der Krippe ten das Fressen auch darinnen, aber [illegible] cken das Futter gar schwerlich, und [illegible] nur hinunter, und lassen sonsten [illegible] die Krippe fallen. Diese sind gewöhnte dauerhafftige Pferde, welche Fressen [illegible] nen Würmern haben; aber ihr Fehler [illegible] zu curiren.

Krock, ist eine Art wilder Wicken [illegible] hen Schoten, welche unter dem Haber wohl, als unter der Gerste als ein Unkraut [illegible] sen, sind entweder grosse oder kleine.

Kröbs, Kriebs, werden bey einigen Früchten, dergleichen vornemlich die Aepffel und Birnen, die Saamen-Gefässe genennet, darinnen die Kerne eingeschlossen, welche nige auch eben diesen Theil den Kern [illegible]

Kröpel, ist theils ein Wagen, welcher brochen und nicht recht gehet, daher das Wort: Kröpel-Fuhren kommt, [illegible] zu einem Wagen gehöret, das sich in diesem Art.; theils bedeutet es einen [illegible] lichen Cörper, welcher krumm und [illegible] zerbrochen und ungeschickt zu aller [illegible] ger menschlicher Hauptbewegung ist.

Kröte, ist ein abscheuliches Ungeziefer Frosch mehrentheils gleich, und [illegible] gifftig, daß es durch seinen Geifer, [illegible] in der Bosheit, und durch starckes [illegible] hen des Leibes von sich sprützet, die [illegible] vergifftet, daß diejenigen, so sie [illegible] geniessen, den Tod daran hinein [illegible] Spritzen sie aber diese Feuchtigkeit [illegible] Menschen Haut, so verursachet sie [illegible] schwulst, die, wenn nicht zeitig [illegible] Hülfe geschafft wird, erhartet. Es [illegible] aber doch einige, ob die Kröte an sich gifftig sey, sonderlich da sie denen [illegible] das Sauffen gethan, sehr dienlich [illegible]

ſt-Zeiten auf die Beulen geleget wird, ſie vielmehr den Gifft ausziehet, wenn ſie her geſpieſſet und abgetrocknet wird. Sie in den Leipziger Sammlungen das 14 und Stück von der Spinnen-Seide. Jedoch es bt der Kröten dreyerley Gattungen: Die d-Kröte, iſt grau mit ſchwartzen Puckeln, kräzig, hat einen dicken Leib, und kan um alleine kriechen, hält ſich in Gärten, ällen und Kellern auf. Sie wird von ei- en auch eine Uncke, ingleichen Haus-Un- genennet. Die Waſſer-Kröte, lebt im aſſer, iſt dunckelfalb auf dem Rücken, und ich an dem Bauch, ihre Stimme iſt faſt wie gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, dunckelbraun oder Rus-Farb auf dem Rü- 1. bleich gelb auf dem Bauche, mit aller- ld meiſt rothen Flecken eingeſprenget, lebt h im Waſſer, und ihr Geſchrey iſt, als auf einem Horn geblaſen würde. Wenn e Feuer-Kröte zur heiſſen Sommers-Zeit einem höltzernen Stäblein geſpieſſet, und der Sonnen gedörret worden, ziehet ſie, n ſie auf Peſt-Beulen, Schlangen- und erer gifftiger Thiere Biſſe geleget wird, s Gifft an ſich, und heilet den Schaden. nn ſich Kröten in Vieh-Ställen aufhal- , die bisweilen die Kühe ausſaugen, daß en die Euter geſchwellen, und ſie hernach n Melcken nicht Milch ſondern Blut ge- , darff man nur einen Scherbel mit Wa- Schmiere in den Stall ſetzen, denn weil ſolche nicht leiden noch riechen können, ſo en ſie aus und kommen nicht wieder. De- alſo von Kröten ausgeſaugten Kühen r, darff man nur die Euter mit Butter nieren, ſo vergehet es ihnen wieder.

Kröte, iſt auch eine Pferde-Kranckheit, auch der Froſch heiſt. Siehe dieſen Ar- el.

Kröten-Stein, Unwiſſende glauben da- , daß es ein Stein ſey, der den Kröten im pff wachſe. Es iſt aber falſch, oder man et die erhärtete Hirnſchale der Kröten da- an. Andere halten alſo eine Berg-Art r aber einen gewiſſen, runden, wie eine ß geſtalten Kieſel-Stein dafür, der in en ſandichten Aeckern gefunden wird, mit m platten Boden, haarfärbicht und mit 5 reifen, oder auf der erhabenen Seite mit m ſchwartzen Tüpffel verſehen.

Krone, heiſt 1) bey der Jägerey, wenn Hirſch drey und mehr Enden auf ſeiner ange oben hat; 2) Das Haar, ſo nächſt r und um den Huf des Pferdes ſitzet; 3) r ein Krantz, der entweder offen oder ge- ſchloſſen iſt, und zu dem Schmuck eines Re- ten, ja hohen Adels in verſchiedener Ge- t, nach dem er ein Kayſer, König, Herzog ꝛc. gehöret, wovon die Wappen-Kunſt han- , als in welchem ſie verſchieden präſenti- werden; 4) iſt es ein Schmuck des ledi- Frauenzimmers, und der unverheyratheten äutigams an ihrem Hochzeit-Tage. Sie- Krantz.

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halſe der Vögel befindliche Haut genennet, worein dieſelben ihre Speiſen verſchlingen.

Kropff, heiſt auch derjenige üble Zufall am Halſe, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüſen verſtopffet ſeyn, daher ſich insgemein eine flüßige Materie daſelbſt ſetzet, und eine Geſchwulſt verurſachet, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichſten aber auszuſchneiden. Die Kröpfe ſind ihrer Art und Gröſſe nach ſehr unterſchieden. Denen Menſchen, ſo damit behafftet, dienen hauptſächlich gleich, ſo bald man anfangs etwas davon ſpüret, die warmen Bäder; hergegen haben ſolche Perſonen ſich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, ſtarcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und ſonderlich blehenden Speiſen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Eſſen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und iſt eine dicke Geſchwulſt unter dem Hals eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey groß, voller Waſſer, welche von der Lunge und Leber ihren Urſprung hat. Wenn die Kröpffe kein Waſſer haben, ſo verfaulen ſie und werden verſchleimet. Die Schaafe kommen auf der naſſen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf ſie thut. Dieſes Ubel zu vertreiben, ſticht man mit einem Pfriemen in ſolche Geſchwulſt, und drücket ſie aus; damit kan den meiſten geholffen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eſchene Rinden und grünen Gartheil, klein gemacht mit Saltz eingeben. Rettiche ſind ihnen in dieſem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten groſſe Geſchwüre, unten am Halſe auswendig, welche auch Kröpfe genennet werden. Dieſes Ubel verliert ſich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geſchlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemiſchten Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, iſt das iedem wohl bekannte Trinck-Geſchirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin oder andern Stein, am meiſten aber aus gebrannten Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und iſt entweder bauchich oder gerad ausgehend, meiſt mit einem Deckel und Henkel verſehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beſchlagen, und auf einem Fuß ſtehend, welches Beſchläge auf mancherley Art und Weiſe, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, ſiehe Ofen-Krücke.

Krück-Elſter, ſuche Neuntödter.

Krück-Ente, oder Kriech-Ente, iſt eine kleine Art wilder Enten, welche gleichſam die Zwerge von den groſſen Enten ſind. Der Enterich hat auf dem Kopff blaue und unter demſelben braune Federn, um die Augen aber einen weiſſen Strich, ſonſten iſt er mit dem gantzen Leib Sil-

ber-

ber-Farb und Aschen-grau, und an den Fittichen mit grünen Federn gezieret. Die Ente aber ist von Gestalt, Federn, Farbe und Eigenschafft, wie die grossen wilden Enten, nur, daß sie kleiner ist. Diese Art Enten sind nicht so häufig beysammen, sondern befinden sich einzeln, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, sehr schnell, dahero sie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu schiessen sind.

Krümmen, heisset nach der Jäger-Sprache, wenn ein Wild weidewund geschossen ist, daß die Haut sich faltet.

Krümmen, heisset in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaschenen Hechten, so gantz und nicht Stückweise verspeiset werden sollen, den Schwantz ins Maul geben, wodurch sie in die Krümme gebracht werden. Man pflegt sie auch über den Rücken hinunter aufzuschlitzen. Einige Köche nennen dieses auch Aufschwäntzen.

Krumm-Ruthe, nennen die Jäger eine starke Stange, deren man nur zwey auf einem Lauffe brauchet, daran sind drey Wind-Leinen gebunden die inwendig gleich dem Schirm überstehen, weil daselbst ein kleiner Winckel mit dem Tuche gestellet wird, und eine andere Furckel nicht halten könnte.

Krumm-Schnabel, siehe Grünitz.

Krumm-Stroh, wird alles Futter-Stroh zum Unterschied des Schütten- und Lang-Stroh genennet, und gehören darunter die Wirr-Bünde oder Wurm-Gebände, und Aehren-Gebünde, vom Weitzen- und Roggen-Stroh, ingleichen Gersten-Stroh, Haber-Stroh, und ander Stroh von Sommer-Getraide, so in Wirr-Bunde gebunden wird.

Kuche, ist eine Art flaches und rundes oder ablanges gebackenes von Mehl, Eyern, Milch und Butter, mit allerley gutem Gewürtze, Mandeln, Rosinen, Zucker, Qvarck ꝛc. vermengt und überstrichen. Und ob schon dieses Backwerck von gar verschiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer- und Becker-Kuchen, so führen doch folgende insonderheit diesen Nahmen, als Apffel-Kuchen, Asch-Kuchen, aufgezogener Kuchen, Bauren-Kuchen, Biscuit-Kuchen, Blintze-Kuchen, Büchsen-Kuchen, Butter-Kuchen, dicker und dünner Kuchen, Eisen-Kuchen, Eyer-Kuchen, gebrannter Kuchen, Käse-Kuchen, gegossener oder gestreueter, Kirsch-Kuchen, Loch-Kuchen, Mandel-Kuchen, Mohn-Kuchen, Mörser-Kuchen, Näpfgens-Kuchen, Petersilien-Kuchen, Pfannen-Kuchen, Pflaumen-Kuchen, Qvarck-Kuchen, Rahm- oder Sahnen-Kuchen, Rosinen-Kuchen, Sack-Kuchen, Schirbel-Kuchen, Schwamm-Kuchen, Speck-Kuchen, Spiegel-Kuchen, Spieß-Kuchen, Sulst-Kuchen, Waffel-Kuchen, Ziegel-Kuchen, derer Erklärung man hin und wieder an seinem Ort in diesem Buche antreffen wird.

Kuche, heissen auch die durch die gleichsam zusammen gebackene leere von Weinbeeren, Lein, Hanff, Rübsen, deln, Qvitten und andern Früchten, Safft oder das Oel gepresset worden.

Kuchen-Bret oder **Kuchen-Scheit** langes und breites oder rundes Bret, nem kleinen Hand-Griff, worauf chen erstlich getrieben, und wenn dem Back-Ofen kommen, wieder werden.

Kuckuck, suche Guckguck.

Kuckumer, siehe Gurcke.

Kuffe, ist ein Theil eines Bier-Mas solches an einigen Orten eingeführ meistens aus zwey Faß oder vier Bier zehen Schock Kannen, das sind 600 Bier, bestehet.

Kugel-Fihaus, siehe Kirsch-Vo

Kugel-Hippe, ist ein sonderlich ckens, welches aus Mehl, Milch, G würtze, Schmaltz ꝛc. bereitet, und von Kupfer getriebenen Forme, Kugel-Hippen-Forme heisset wird. Dieses Gebackens, nachdem ches groß haben will, muß auch auf bestehen, welches man vor allen D die Wärme setzen muß. Hernach das Mehl mit laulichter Milch, guten gewässerten Hefen, und schläget fünff Eyer darein, lässet Nössel Schmaltz zergehen, und unter lauffen, arbeitet alsdenn ziemlich mit einem Rührloffel, selbe vom Rührlöffel ablöset, schüt Muscaten-Blüthen und Saffran arbeitet solchen Teig noch mehr gedachter Teig genug geschlagen so fest ist, daß der Löffel darinnen beschmieret man diejenige Forme, man den Kugel-Hippen backen Schmaltz, und schüttet diesen T und zwar so viel, daß die Forme quer Finger leer bleibet, stellet solch in einen warmen Ort damit er gehe die Form steige, setzet ihn hierauf heissen Backofen, und lässet ihn e de, oder, wenn er groß ist, wohl ger backen. Wenn er nun fertig ist man ihn wieder heraus, und leget daß die unterste Seite in die Höh bestreuet ihn mit Zucker, und giebt Oder man nimmt Mehl, so viel nem Kugel-Hippen nöthig hat, solchen groß machen will, und setz an einen warmen Ort. Darnach unter gute Milch, so viel man d chet, vier bis fünff Löffel voll gute te Hefen, und lässet es durch ein lich werden, dieses giesset man das Mehl, schläget sechs Eyer da zet solches ein wenig, und mische wohl unter einander. Nach di man ein halb Nössel, das ist ein Vier Schmaltz zergehen, und dieses auf

ffen, schläget den Teig, der nun ziemlich
ck seyn muß, mit einem Rührlöffel wohl
würtzet selbigen mit Cibeben, geschnitte-
Mandeln, Muscaten-Blüten und ein
ig Saffran, welches alles man unter den
g mengen, und solchen hernach so lange
agen soll, bis er sich vom Löffel ablöset;
auf beschmieret man eine Form, so zu sol-
n Kugel-Hippen gemachet worden, oder
n kan auch an deren stat eine Mandel-
rten-Forme nehmen, schüttet den Teig
ein, und setzet ihn an einen warmen Ort,
er fein aufgehet, setzet ihn hernach in
ssen Ofen, und lässet ihn fein schön backen,
tet ihn endlich an, und bereitet ihn mit Zu-
. Auf eine andere Weise machet man den
nel-Hippen auch also: Man rühret ein halb
nd frisches Schmaltz wohl ab, daß es so
ß wird, wie ein Milch Rahm, schläget acht
r eines nach dem andern daran, giesset ein
b Nöffel weisse Bier-Hefen, auch eben so
dicken Milch Rahm darzu, rühret schönes
hl immerzu eine Hand voll nach der an-
n darein, bis der Teig dick wird, und sal-
ihn. Indessen lässet man ein Viertel-
nd Schmaltz in einem Becken, oder in
besonders hierzu gemachten Form zergehen,
an allen Seiten ein wenig umlauffen, da-
sich der Teig nirgends anhänge, giesset sel-
en darein, setzet ihn, wenn er zuvor an ei-
n warmen Ort gegangen, in einen Back-
, welcher so heiß seyn muß wie zum Bro-
und lässet ihn schön helle backen, leget ihn
enn in eine Schüssel, und bestreuet ihn mit
cker. Dieses Gebackens wird in dem Reich
Gogel-Hopffen genennet.

Kuh, ist unter dem Rind-Vieh das Weib-
n; ein bekanntes grosses vierfüßiges und ge-
ntes Thier, welches zur Zucht und um der
ilch-Nutzung willen in einer Haus-Wirt-
afft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher
e Kuh genennet werden, bis sie zugekom-
n und einmahl gekalbet hat, vorhero aber
ssen sie eine Ferse oder Schelbe; **Melck-
h**, wird eine Kuh, so täglich gemolcken
d, zum Unterschied einer trewge stehen-
n Kuh genennet, welche diesen Nahmen
3 zweyerley Ursachen führen kan: Denn
weder höret eine solche Kuh auf, ihre Milch
geben, weil sie trächtig ist, und ihre Kal-
Zeit herannahet; oder aber, weil die Vieh-
agd oder eine Haus-Mutter, in Meinung
Kuh sey trächtig, weil sie wenig Milch
geben, sie mit Fleiß weiter nicht melcken,
dern versiegen lassen, ohnerachtet sie nicht
gekommen sondern gälte geblieben. Die
ilch Kühe sind entweder **Alt-Melcke** oder
isch-Melcke; **Alt-Melcke** werden diejeni-
n genennet welche gälte geblieben, und
n denen also dies Jahr kein Kalb zu hof-
, heissen dahero auch Gälte-Kühe; wie-
hl man eini er Orten auch die trächtigen
ihe wenn sie lange hinaus, und kurtz vor
er Kalbe-Zeit noch melcken, mit dem Nah-
n Alt-Melcke belegaet. **Frisch-Melcke** heis-
man diejenigen Kühe, welche, wenn sie
gekalbet, wieder aufs neue gemolcken wer-
den können. Die Kühe haben unter allerhand
Arten Vieh, so im Haus-Wesen nöthig und
nützlich sind, ihres Ansehens und besondern
Nutzens willen, billig die erste Stelle; denn
sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter,
Kälber, und denen Feldern Mist und Dün-
gung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn
u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum
grossen Nutzen in der Haushaltung, davon wei-
ter unten ausführlicher bey dem Worte Rind
gehandelt. Zu dergleichen Vieh nun, gelan-
get man entweder durch Kauffen, durch Mie-
then oder Pachten, oder aber durch eigenes
Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden
Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte,
theils auf das Alter derselbigen zu sehen:
Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also
erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen
sie die vördern Zähne ab, darnach in sechs
Monden die nähesten darbey, am Ende des
dritten Jahrs stossen sie alle mit einander;
wenn sie im Still-Stande sind, so sind die
Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber
beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne
kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen
die Jahre aus den Ringen und Absätzen an
den Hörnern abnehmen: Denn so offt sie kal-
ben, sollen sie ein neues Ringlein um das
Horn bekommen; wo man nun selbige ab-
zehlete, hätte man die Anzahl der Kälber, und
so man vor das glatte Horn bis auf den er-
sten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr da-
zu rechnete, würde man solcher gestalt ihr
Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen
einige Kühe spat, einige frühe kälbern, auch
bekannt, daß manche etliche Ringlein theils
auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben,
als ist leicht daraus abzumercken, daß man
ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur
beyläufftig hieraus wissen könne. Die mei-
sten Kühe verrathen ihr Alter mit dem gro-
ben Geschrey; auch sind die langen und brei-
ten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am
längsten darauf gegangen seyn: Daher thut
ein Land-Mann am besten, wo er sich neue
Kühe schaffen will, oder muß, so kaufe er
sich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr
alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan,
oder die zum höchsten nur zwey oder dreymahl
gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr
Milch geben, als die jungen, so können es
doch die alten Kühe so lange nicht mehr trei-
ben, als die jungen, die von Tag zu Tag zu-
nehmen, und immer bessere Nutz-Kühe wer-
den. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so
werden sich zwar wohl die meisten Haushalter
befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf den
Marckt werden sie dergleichen selten bringen, es
treibe sie denn die äusserste Noth darzu: Es
soll dahero ein Haus-Vater mit Bedacht, und
nicht so bald einem, der ihm vorkommt, ab-
kauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig
zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht
einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die,
so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hause;

auch so viel möglich die Ursachen, warum die Abschaffung geschichet, zu erforschen, sich angelegen seyn lassen. Von bekannten Leuten kauffen, ist auch darum besser, daß man sich im Fall ereignenden Mangels desto füglicher zu erholen wisse. Die besten Kühe sind sonsten insgemein die, so von edler guter Art, grossen Bäuchen, wohlgewachsenen Gliedern, und gestrutzten Euter oder gutem Milch-Zeug sind, und denen es darneben an Lust zum Essen, Freude zum Springen, auch an guter und gesunder innerlicher und äusserlicher Leibes-Beschaffenheit nicht ermangelt. Absonderlich muß man im Kauffen zusehen, ob sie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es ist bekannt, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreyen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren solte seyn; dahero ist rathsam, daß man sie nicht eher kaufe, als bis man sie entweder Morgens, Mittags und Abends melcken sehen, oder es selbsten zwey oder dreymahl probiret hat; zumahl da betrügliche Verkäuffer die Kühe ein- oder mehrmahl nicht ausmelcken lassen, damit sie seine grosse Euter mit auf den Marckt bringen, welche sie denn theurer verkauffen helffen sollen. Wenn eine Kuh über zwölff Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Mästen und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von starcker Natur, und bis in das sechzehende Jahr fruchtbar und melcke sind, so ist doch davon keine Regel zu machen. Was die Mierbe als die andere Art zu Kühen zu gelangen betrifft, so ist solche in hiesigen Landen, sonderlich von Zucht-Kühen bekannt, und wird selbige von denen beobachtet, welche wegen Fortführung ihres Haushaltens das Rind-Vieh nicht wohl entbehren können, und gleichwohl die Mittel nicht haben, mit Kauffen sich solches anzuschaffen. Die dritte Art ist die Nach-Zucht, durch welche ein bereits mit Vieh versehener Haus-Wirt, den Abgang an alten entweder verkaufften oder geschlachteten, oder verunglückten Kühen, aus seinem eigenen Stalle wieder ersetzen kan. Es ist hierbey insonderheit wohl zu beobachten, daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und mäßigen Alters sey: Denn obschon bisweilen mit Mühe ein geringes verbuttetes Stücklein Vieh auch auf die Beine zu bringen, so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung, und etwan im andern oder dritten Jahr, sondern, wenn die Kalben ihre völligen drey Jahr alt sind, zukommen: Denn das alte Viehe erlanget nachgehends selten rechte Kräffte und Stärcke, und bleibet auch das junge Vieh klein und krötzia, daß es zur Zucht durchaus nicht rathsam zu behalten. Man hat auch auf die Zeit, da die Kühe zukommen, sonderlich darum acht zu haben, damit die Kalbe-Zeit hernach also falle, damit die, wegen der Fütterung sonst geringe Milch desto reichlicher zu erlangen: Denn die Kühe nach der Zeit, wenn sie wieder zukommen, allmählich an der Milch abnehmen. [illegible] nun die Kühe um Weihnachten kalben, [illegible] die beste Milch-Zeit an dergleichen Kühen auf Pfingsten; weil aber vor Pfingsten das Futter, so zu guter Milch dienet, [illegible] kommt, so ist rathsamer, daß die Kühe [illegible] Fastnachten, etwan um das Mittel des [illegible] Monats kalben, und also damit besser in [illegible] ter-Zeit einrücken; welcher gestalt [illegible] Milch-Zeit so lange währet, als man [illegible] grün Futter zu geben, oder auch nur [illegible] mengen hat. Die dieser Meinung sind, [illegible] den Stier im Julio oder Augusto zu. [illegible] haben ihre Kälber lieber gegen den Herbst, [illegible] geben diese Ursache, daß man sie mit guter [illegible] und fleißiger Wartung verpflegen könne, [illegible] auch, wenn sie den Winter in zarter [illegible] überstanden haben, hernach desto dauerhafter [illegible] zu hoffen seyn; die einen Gefallen an dieser [illegible] haben, lassen den Stier im Februario oder [illegible] tio zu. Bey herannahender Kalbe-Zeit [illegible] die Kühe die Milch gäntzlich verlieren, [illegible] der rechte Terminus lautet) treuge [illegible] cken stehen, müssen sie ein wenig besser [illegible] tert, und in der Kalbe-Zeit selbsten [illegible] ihnen gesehen, und das behörige [illegible] men werden, damit sie nicht an [illegible] gebührender Hülffe und Handreichung [illegible] den leiden, und Kuh und Kalb, oder [illegible] eines von beyden darüber zu Grunde [illegible] gen. Die Trage-Zeit der Kühe [illegible] entweder auf neun oder zehen Monat, [illegible] Bauren rechnen durchgehends vierzig [illegible] dafür. So lange eine Kuh mit dem [illegible] bet, soll man fleißig lassen Achtung [illegible] mit sie weder durch das Springen über [illegible] die weiten und tieffen Gräben, noch [illegible] wilde Anlauffen wider die Hecken und [illegible] den, etwas am Leibe verrencken, zerfallen, [illegible] stossen, sich mit einem Dorn-Stich [illegible] oder in andere Wege beschädigen [illegible] nen kalbenden Kühen muß auch die [illegible] wenig besser gemenget, und eingeweicht [illegible] Kuchen aufs gebrühete Futter gestreuet, [illegible] auch das Trincken mit kleinen Trebern, [illegible] Kraut und Grummet angemachet werden, [illegible] mit sie gleichwohl vor dem andern Vieh [illegible] Vortheil haben, welchen sie hernachmahls [illegible] wohl mit mehrerer Milch als auch mit [illegible] schönen Kalbe reichlich bezahlen werden. [illegible] Zeit über, da sie trocken oder treuge [illegible] ist es gut, wenn man ihnen Lein- und [illegible] Saamen gesotten auf ihre Siede gebe, [illegible] damit sie innerlich gereiniget werden, [illegible] ihnen von der erstockten Milch die Euter [illegible] groß und voll werden, da es denn [illegible] zu einer Verschwellung hinaus schlagen, [illegible] so muß man sie, wo man es siehet [illegible] ket, rein ausmelcken; die Milch [illegible] ausbuttern, weil die Butter davon [illegible] sam ist, und zu Salben verbraucht [illegible] abgelassene Milch aber giebt vor die [illegible] ein angenehmes Getränckе. Damit die [illegible] nicht verwerffen, soll man ihnen alsobald [illegible] sie zugekommen, Quitten-Kern, Fenchel- [illegible] Feld-Kümmel-Saamen, welche in [illegible]

Topff Wassers mit drey Löffel voll Honig,
einer zerstossenen Eyer-Schale, aus welcher
r ein Hünlein ausgekrochen ist, vermischet
en, drey Morgen hinter einander eingeben.
e aber eine Kuh gar über die Zeit, so ko-
an Zwiebel-Schalen, einen guten Theil
v, und gantzen Saffran, zusammen in
ab, und gebe es ihr zwey oder drey mahl
o muß das Kalb von ihr gehen, es sey nun
oder lebendig; doch muß dieses Mittel nicht
er Zeit, da etwan die Kuh ordentlicher
se noch trächtig wäre, gebrauchet, und da-
h das Kalb muthwillig in Gefahr gesetzet
en. Wenn einer Kuh, wie öffters geschie-
das Kalben sauer ankommt, muß man ihr
oder sieben Zwiebeln so tieff in den Hals
in schieben oder stossen, daß sie solche ver-
cken muß, so wird es ihr das Kalb beför-
. Will es aber mit der Affter-Geburt nicht
so koche man nur vor einen Groschen oder
Pfennige Lein mit Wasser, und gebe es ihr
incken, oder zerschneide zwey Härings-
wäntze fein klein, stecke selbige ihr in den
s, oder siede Beyfuß ab, und giesse es ihr
n Hals hinter, daß sie es hinunter lassen
, so wirds bald fortgehen. Wenn nun
Kuh gekalbet hat, geben ihr etliche eine
d voll Saltz, und darnach über eine kleine
ein wenig Siede oder Häcksel, und men-
darunter fein dicke Stücken von zerbroche-
Leinkuchen, als wovon sie sehr gestärcket
en, und mischen denn noch ziemlich viel
rot mit an. In eben dergleichen Siede
en sie auch zwey oder drey Stengel Wer-
h, und gebens ihr zu trincken. Andere
n ihr auf einem gebähcten Brot drey rothe
el-Nüsse ein, ohne daß sie eine andere
che geben können, als daß es gut sey, und
Eltern es auch so gemachet hätten; her-
melcken sie die Kuh alsobald aus, ehe
das Kalb an das Euter geleget wird,
fen Saltz und Kleyen darein, giessen warm
ser dazu, legen auch zerriebene Leinku-
darein, und lassen es also dieselbe sau-

Die ersten drey Tage geben sie ihr nicht
Siede auf einmahl, sondern wenig und
öffter, damit sie sich nicht überfressen kön-
und eben so lang bekömmt sie auch kein kal-
Wasser. Andere aber geben ihnen gantzer
Tage lang, nebst andern Futter, nichts als
nes Wasser, mit ein wenig Mehl zu trin-
, und legen ihnen bisweilen eine Gersten-
be nebst gutem Heu zur Stärckung vor.

Fütterung der Kühe belangend, ist be-
t, daß, wenn es warm wird und zu grü-
beginnet, dieselben das dürre Futter
t mehr gerne fressen, weil sie das Grüne
en, und sich darnach sehnen, und weil sie
zu solcher Zeit lieber Hunger leiden als
em dürren Futter sich satt fressen, so muß
anfänglich nur so viel junge Nesseln oder
-Gras zusammen bringen und sammlen
n, daß unter die Siede etwas gemenget
den könne, bis es gute Weide giebet, und
nselben das junge fette Gras, ingleichen
Weitzen-Schrepffe, das Wick-Futter, auch
grün Kraut, Mohren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbessern, zu mercklicher Beförderung des Haus-Nutzens, vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Gestalt, als des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymahl nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde von Weitzen-Roggen- und Gersten-Stroh, und werden getränckt. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, soll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil sie davon verseigen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnurstracks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gersten-Stroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermangelung derselben zum Unterstreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Tränckе gehen. Wenn es gut Wetter ist, so läßt man sie auch zu Mittage in den Hof, und leget ihnen in die Rauten allerhand Wurm-Gebünder, und geußt ihnen Wasser in den Trog, daraus zu trincken. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengten Siede ein, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Roggen-Stroh geschnitten. Wenn man bey einem Vorwercke viel Stutten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schütten Weitzen-Stroh schneiden, und füttern die Kühe damit. Wiederum etliche, so es nicht besser haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurtz sind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, sondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und im harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh; wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch wie zu Morgens und Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Saltz in die Krippen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Saltz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trincken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, und das Heu oder Wurm-Gebünde hernach geben, denn sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen. Man soll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Gespüle,

und Obst einkaufirten, schenken, handlen, bauen Brod und Kuchen, verkaufen Bier, Brandewein und Meth daraus. Die Frauen spinnen Flachs, Wolle und anderes mehr und verschleissen dies, wie auch die Mannspersonen, Hausirt wird nur sehr wenig, dann es steht darum ein Strafe von 10 Rthlr. Die Bauren haben ihre Pflichten, welche sie gegen ihre Herrschaft haben, die Städte sind in gute Zünfte eingetheilet, und haben ihre eigene Aeltesten und Meister, auch ihre gewisse Gesetze, nach welchen sie sich richten müssen. Die Einwohner sind meistens Deutsche, Lettische Bauren sind sehr wenige darunter und gemischt. Die Sprache ist deutsch, lettisch, polnisch und russisch. Die Religion ist die Lutherische, und sind auch die Kirchen und Schulen darnach eingerichtet. Die Kirchen sind sehr schön und prächtig, und haben [illegible] Orgeln. Die Schulen sind auch sehr gut eingerichtet, und ist ein Gymnasium und Trivial-Schule, wo die Kinder in allen Wissenschaften studiren können, ohne dass sie nöthig haben, auf Academien zu ziehen. Es ist auch eine Stadt-Schule, wo die Kinder auch studiren können, und sind darinnen 4 Lehrer, welche die Kinder in allen Wissenschaften unterrichten, wo

ndliche Frucht-Kübel, welche vor Winters
ie Gewächs- und Glas-Häuser zu bringen,
t allein bequem fortzuschaffen, sondern es ist
) eine Menage in dem Beschläge darbey zu
hen, zu geschweigen, daß die Kübel selbst
r conserviret werden, weil die gewöhnli-
an den Seiten festgemachten Rincken da-
ft gerne auszubrechen pflegen, indem die
iben an diesem Orte von der Nässe eher
dhafft werden.

iche, heisset dasjenige Theil eines Gebäu-
wo gekocht und gebraten wird, oder dasje-
Gemach, worinnen die Speisen zu- und an-
htet werden. Dieser Ort muß allerdings
der Grosse der Haushaltung, und zum Ge-
ch des darinnen nöthigen Aufgangs ange-
t und abgetheilet seyn. Eine andere Lage
Beschaffenheit, erfordern die grossen Hoff-
zum Theil adelichen Küchen, von denen
einen bürgerlichen, auch unter diesen, ist
denen Umständen ein mercklicher Unter-
d zu machen: Ein anders sind die Gar-
hen und Feld-Küchen; ein anders die
nck- oder Putz-Küchen. Zu einer brauch-
n, welche überall Feuerfeste und wohl ver-
ret seyn soll, gehöret überhaupt zuvörderst
geschickter Herd oder Koch-Ofen (davon
dieses Wort). Der erste darf über dritt-
en Fuß nicht hoch seyn, und soll entweder
frey stehen (damit man rings herum gehen
ne) oder doch nicht mehr als mit einer Seite
ie Wand stossen; über dieses aber ist nöthig,
sie nicht finster sey, sondern sowohl der
), als der Anricht-Tisch sein gehöriges Licht
. Daß der Rauch-Fang und die Feuer-
ter den Rauch starck genug an sich ziehen,
it es in der Küche nicht rauche; welches
: um so viel eher zu verhindern, wenn
nicht überflüßige Oeffnungen, und sön-
ch nicht zwey Thüren, die einen grossen
haben können, darinnen verstattet. Zu
riger Bequemlichkeit wird ferner erfor-
daß Köthen oder Schräncke und Regale
men seyn, damit das Küchen-Geschirre in
riger Ordnung gehalten werde, und daß
Speise-Gewölbe oder eine Kammer, wo
lich, gleich an der Küche, oder doch nicht
davon angeleget sey, damit man aus die-
geschwind in jene kommen könne. In der
he soll alles reinlich und sauber zugehen,
Küchen-Geschirre allezeit, nachdem sie ge-
cht worden, gesäubert, gescheuert, gespü-
und die Speisen, damit man sie ohne
ien und Eckel mit Lust geniessen könne,
r bereitet werden. Zu welchem Ende
die Speise-Kammer, das Speise-Gewöl-
d der Keller, nebst allem, was daraus in
Küche und auf den Tisch gehöret, rein ge-
n und verwahret werden soll.

ichen-Bediente, werden bey einer Hoff-
ung diejenigen genennet, die unter das
Küchen Amt gehören, welches aber iedes-
nach der Grösse des Hofes eingerichtet,
etzen dieselbigen hier in der Ordnung, wie
y einem ansehnlichen Fürstlichen Hofe
auf einander folgen, und sämtlich von dem Hof-Marschalls-Amte dependiren: Als da sind der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise-Meister, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen-Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternacht wärts gerichteten Gebäuden, mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen, desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen auch solchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zustatten kömmt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablauffen mögen, so ist es dem Erdreich und denen Gewächsen um so viel dienstlicher und ersprießlicher. Von der Grösse des Gartens, kan nichts eigentlich determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, oder nachdem er selbsten viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff; diesemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit bestehen könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermangelung, desselben nicht ins Abnehmen gerathen möchten; denn es ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung, als eben der Küchen-Garten, welchen er nie darff in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so offt misräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wirfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächse seine or-

beerdigte und ausgesetzte Kinder, die sonst an keine Kirche aufgenommen werden, und dergleichen; auch wenn jemand, der sonst ein Kirchenbegräbniß hat, unter Umständen gehindert werden, solches zu erhalten, als wenn er z. B. in Duell getödtet worden, oder sich selbst entleibet hat. Bei diesen Gattungen kommen, je nach dem Verhältniß, die Stolgebühren bis zu 1 Rthlr. und darüber, oder auch gar nicht in Betracht. Ueberhaupt aber ist es nicht gebräuchlich, daß der Pastor sich für Verrichtung der Amtshandlungen bezahlen läßt, sondern es wird ihm, wenn er dazu eingeladen wird, ein Geschenk gegeben, das, wenn es nicht in Geld besteht, doch einen Geldwerth hat, und dessen Größe sich nach dem Vermögen der Geber richtet. Dieses Geschenk wird Honorar genannt, und besteht, wenn es in Geld gegeben wird, hier und da in Thalern, meistens aber in Groschen, und zwar in Silbergroschen. Es ist

ffel, Erd-Artischocken, Erd-Eicheln oder
-Nüsse, Erd-Birn, Haber-Wurtz, Knob-
h, Lauch, Meer-Rettig, Möhren oder
hrrüben, Pastinac, Peterstlien-Wurtzel,
iese und Rettiche, Rüben, Rothe-Rüben,
ck-Rüben, Rüben-Kerbel, Rüben-Rapun-
Schalotten, Scorzonera, Selerie, Tar-
ln, Zucker-Wurtzeln, Zwiebeln. Unter
dritte Art werden gerechnet: Artischo-
, Bohnen von verschiedener Art, Citronen,
ullen, Coriander, Zucker-Erbsen, Garten-
beeren, Garten-Linsen, Gurcken, Küm-
Kürbse, Limonien, Lorbeeren, Melonen,
ierantzen, Wachholder-Beere, Garten-
wämme, Senff, Türckischer Weitzen. Die-
ien Gewächse, welche unter sich in die Er-
vachsen und starcke Wurtzeln gewinnen
n, als Rettiche, Rüben, Pastinac, Peter-
und dergleichen, sollen um das neue Licht
t, oder gepflantzet werden: denn alsdann
sen sie fein lustig, werden auch viel schö-
und glatter, als sonst zur anderen Zeit,
rlich wenn der Boden fein tieff umge-
n und wohl gebauet wird; was aber
sich treibet, oder ausserhalb der Erden
raut, Stengel und Frucht wachsen soll,
Kohl, Kraut, Erbsen und dergleichen,
im wachsenden, oder um den Vollmond
t oder gesetzet werden, weil es alsdenn viel
aufschiesset und zunimmet, als wenn es
ntrairer Zeit geschehen wäre. Eine glei-
Reinung hat es mit denen Küchen-Ge-
sen, die Saamen oder Frucht tragen sol-
denn ihnen der wachsende und Vollmond
besser bekommet, als das Widerspiel, so
anders den Saamen und die Frucht voll-
nen haben will. Hergegen ist allen an-
Küchen-Gewächsen, von denen man nicht
rt, daß sie in Saamen schiessen sollen,
Beschaffenheit des Monds sehr zuwi-
sondern es beliebet ihnen vielmehr der
und abnehmende Mond, weil sie in sol-
Zeit vielweniger in Saamen schiessen,
unst. Mit der Aussaat der Küchen-Ge-
se hat es eine gar viel andere Meinung als
em Aussäen des Getraides; denn insge-
wird nur so viel als man mit den Fin-
fassen kan, und auch wohl zum öfftern
rley Saamen unter einander gesäet. Weil
er Saame vieler, ja der mehresten Küchen-
ächse sehr zart und klein ist, als will er auch
o viel desto gleicher eingesäet werden, da-
r sich nicht allzusehr unter die Erd-Schol-
erfalle. Für allen Dingen aber soll der
nen, welchen man säen will, wohl zeitig,
nmten und schwer, auch dick und schön
farbe seyn: Er soll auch, da er gebrochen
weissen Kern oder Mehl, aber gar keinen
b geben: Denn der Staub vom gebroche-
Saamen zeiget an, daß er verdorben und
nütze sey. Es soll auch kein Saame von
Gekräutze oder denen gewöhnlichen Küchen-
ächsen, leicht über ein Jahr alt seyn, ausser
eterstlien-Saamen, welcher je älter er ist,
er er auch zum Aussäen ist. Aller Saa-

perirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzu hitziger und dürrer Witterung gesäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reißig oder rein Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den ganzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, soll nicht so fort gantz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen-Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflantzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu dicke hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerauft werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeyen können. Das Begiessen soll nicht mit kalten Brunnen-Wasser, sondern mit laulichten und ein paar Tage an der Sonne gestandenen, mit etwas Küh- oder Schaaf-Mist vermengten Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelst bequemer Dach-Rinnen gesammlet werden kan, ist das beste, und hat die kräfftigste Wirckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammlet, und behörig verwahret werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helffte desselbigen erhalten und nach und nach verspeiset werden können, als Capres-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumen-Kohl, Artischocken, (wiewohl diese besser im Felde zugedeckt verbleiben), Endivien, Cichorien, Cardonen ꝛc. Zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wanns Windstill ist, aus den Garten auszunehmen, und in den Keller oder dem Einsetz-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verspeisen gehörenden Gewächsen, dasjenige, was am wenigsten bleibt, und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung giebt, am ersten heraus zu nehmen, und das dauerhafftigste auf die letzte zu sparen; was aber im künfftigen Frühling zum Saamen geordnet ist, zur Zeit wenn die Nacht-Fröste aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

Verhältniß zu den andern Theil-Kirchen zu nennen, scheinen ihre Namen, soviel zu sagen, auch schon hier hinreichend zu sein. Ueber jeder jeder einzelnen, so wie überhaupt über die Geschichte der Kirche, s. Griechische Kirchen-Geschichte; auf Russische Kirche, Russische Geschichte; auf Russische Kirche, Russische Geschichte; auf Russische Kirche, Russische

ühren, welche Arten der Speisen nemlich
en einen und andern Gang gemeiniglich
nehmen, sondern es sollen auch zuletzt
ge Küchen-Zettel mit beygefüget wer-
, daraus eine sorgfältige Köchin ersehen
, wie sie sich in der geschickten Wahl, bey
vielerley Arten und Zurichtungen der
ssen, verhalten müsse, damit sie nicht
y oder mehr einander widerwärtige Es-
ungereimt zusammen aufsetze. Es ge-
n aber gemeiniglich zum ersten Gang,
cht oder Aufsatz: Ein à la braise, oder
ämpfftes Essen vom Feder-Vieh-Fleisch ꝛc.
ldpret; allerley Beatilles und Leckerbiß-
, in ordinairen oder farcirten Pasteten;
dins oder Englische Würste, theils ge-
t, theils gebraten, theils gebacken; Ca-
taden; Carbonaden; Cotelets; mancher-
farcirte Sachen; Fische von allerhand
ten in Souces, farcirt und gefüllet; Fleisch
uchert, gebockelt und frisch; Fricandeaus;
andellen; Fricassées; Grenaden; Grilla-
; Griseetten; Hachis; Marinaden; Mierot-
; Olypodrigen; Pasteten, warm über-
agene und aufgesetzte, von unterschiede-
Gattung; Pain farci; Pain du Veau, und
ley panirte Fleische; Piccaden; Potagen;
perons; Poupiettes; frische Zungen; Zu-
üse aus Garten-Gewächsen, als Schwäm-
ꝛc. Zum andern Aufsatz zehlet man:
à la daubes; Austern; Blanc Mangées;
potes; Cremes; Eis- oder gefrorne Sa-
; Feder-Vieh und Feder-Wildpret;
he, gebacken und gebraten; Fleisch zahm
wild; Gebackens; allerhand Geleés;
sch-Kolben; Krebse; marinirte Sachen;
teten kalt; Ratons; Rouladen; Salate;
incken und Keulen geräuchert; Schnee-
ch; Sprotten; Sülzen gepreßt und bunt;
Res in Oel; Trisonetten; Vogel-Ne-
; Würste; geräucherte Zungen. Zum
ten Aufsatz werden gerechnet: Allerhand
kwerck; als Basten; candirte Sachen;
ß überzogene Confecte, wie auch Confitu-
, nasse und trockene, und dergleichen
kwerck; Conserven, frische Früchte und
werck; Marcipan; Marmeladen und der-
chen Erfrischungen, womit man meist
ch zu Anfang die Tafel zu garniren und
uputzen pfleget. Aus diesen allen las-
sich nun folgende Küchen-Zettel ausle-
; aus

1 auf 6 Essen:
. Kräuter- oder andere gute Suppe.
. Rind-Fleisch mit Kohlrabi.
. Hechte in Pohlnischer Brühe.
. Kalbs- oder Schops-Viertel gebraten.
. Rahm-Torte.
. Salat.

2 auf 8 Essen:
. Sauerampf-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
. Gedämpfft Rind-Fleisch mit saurem Rahm und Capern.
. Estouffade von Tauben.

4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Essen:
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rind-Fleisch mit piqvanter Sosse.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Sosse.
5. Farcirte Kälber-Füsse.
6. Gedämpffte Karpffen mit Knoblauch.
7. Forellen trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4 auf 12 Essen:
1. Potage von alten Hünern.
2. Rind-Fleisch mit Pastinac.
3. Karauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée-Sosse.
7. 8.) Ragouts.
9. Krebse.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechselt.
12. Capaune und Türckischer Hahn, wird mit 2 abgewechselt.

No. 5 auf 14 Essen auf einmahl:
1. Angeschlagene alte Hüner mit Pomerantzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalb-Fleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune
7. Wilde Schweins-Zimmel } gebraten.
8. Reh-Wildpret
9. 10.) Creme (gelb. weiß.
11. Aufgelauffner Küh-Eyter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. 14.) Mancherley Salat.

No. 6 auf 15 Essen auf einmahl:
1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreste Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Griseetes.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apffel-Koch.

9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karpffen auf Lachs-Art in Servietten.
12. Hirsch-Wildpret
13. Feder-Vieh } gebraten.
14.
15. } Salat.

No. 7 auf 16 Essen auf einmahl:

1. Ragout von Reh-Keulen mit Sardellen-Sosse.
2. Enten mit Steck-Rüben.
3. Gefüllte Kälber-Brüste mit Majoran.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Hirsch-Zimmel angeschlagen.
6. Rebhüner und Vögel
7. Kalbs- und Lamms-Braten } gebraten.
8. Zahmes Feder-Vieh
9. Blätter-Torte.
10. Aufgelauffener Zimmet-Koch.
11. Zucker-Strauben.
12. Zucker-Hertzgen.
13. Frischer Lachs
14. Schmerlen } in Servietten.
15.
16. } Salat.

No. 8 dito auf andere Art:

1. Gedämpfftes Kalbs-Viertel.
2. Türckische Hüner mit allerley.
3. Pastete.
4. Ragout.
5. Grillade von Tauben.
6. Cotelette farciret.
7. Gebratene Hirsch-Keule.
8. Dito Capaunen, Gans ꝛc.
9. A la daube von Schöps-Keule.
10. Forellen.
11. Gebackens.
12. Torten.
13.
14. } Italiänische Salate.
15.
16. } Garten-Salate.

No. 9 auf 18 Essen auf einmahl:

1.
2. } Alte Hüner mit allerley.
3. Hirsch-Wildpret mit Mandeln und Eibeben.
4. Pastete von Kalb-Fleisch.
5. Pouperon.
6. Estouffade von Tauben.
7. Reh-Wildpret
8. Hirsch-Wildpret } gebratens.
9. Gänse.
10. Kalbs-Braten
11. A la daube von Türckischen Hahn.
12. Forellen trocken.
13. Aufgelauffener Gries-Koch.
14. Büchsen-Kuchen.
15. Pistacien-Creme.
16. Rosen-Creme.
17. Italiänische Salate.
18. Garten-Salate.

No. 10 auf 26 Essen auf einmahl:

1.
2. } Aufputz von allerley Gelée.

3. Rebhüner
4. Fasanen
5. Hirsch-Wildpret
6. Rehe-Wildpret } gebraten.
7. Wilde Enten
8. Capaunen
9. Umlegte Hüner mit Peterilien-Wurzeln.
10. Junge Tauben mit Artischocken.
11. Ragout von Kalbs-Milch und Morgeln.
12. Hechte mit weisser Sardellen-Sosse.
13. Persche gebacken mit Mandel-Krettia.
14. Gespicktes Rollet mit durchgetriebener Capern-Sosse.
15. Westphälischer Schincken roh.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Torte.
18. Auerhahns-Pastete.
19.
20. } Italiänische Salate.
21.
22. } Grillade von Schweins-Füssen.
23.
24. } Verschiedene Garten-Salate.
25.
26. } Fricandellen.

No. 11 auf 14 Essen:

1. Potage von Krebs-Coulis mit Krebs-Euter.
2. Gedämpfft Rind-Fleisch.
3. Hechte mit Sardellen-Sosse.
4. Fricassée von jungen Hünern.
5. Estouffade von Kalb-Fleisch.
6. Spinat mit farcirten Coteletten.
7. Durchgestrichene Erbsen mit gebratenen Bratwürsten im Teig.

Anderer Gang.

8. Mandel-Koch.
9. Reh-Wildpret.
10. Feder-Vieh zahm und wild gebraten.
11. Karpffen-Pastete.
12. Ausgeschlagene Schincken.
13. A la daube von Enten.
14. Salate.

No. 12 auf 22 Essen:

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbs-Coulis mit eine gefüllte Kälber-Brust.
3. Englischer Braten mit Sosse von Lorbeerlotten.
4. Pastete von Stockfisch.
5. Angeschlagene Kalbs-Keule, mit eine Sosse von Champignons.
6. Capaun mit Sauerkraut im Topf.
7. Farcirte Tauben mit Truffen-Sosse.
8. Fricandeau.
9. Gründlinge mit Butter und Salz.
10.
11. } Weisse Würste.

Digitized by Google

Anderer Gang.

Wilder Schweins-Zimmel
Wildes Feder-Vieh
Zahmes dito
} gebraten.

A la daube von einer Kalbs-Keule.
Krum-Hechte.
Citronat-Torte.
Spritz-Kuchen.
Eyer-Käse.
Piſtacien-Creme.

) Salat.

auf 26 Eſſen:

otage von angeſchlagenen Capaunen.
ind-Fleiſch angeſchlagen wie ein Hirſch-
nmel, darüber eine braune Sardellen-
oſſe.
ufgeſetzte Paſtete von Kalb-Fleiſch.
raun-Kohl mit Caſtanien und geräu-
erten Gänſen.
rüne Erbſen, Bohnen, Möhren mit
backenen jungen Hünern.
chwartzer Karpffen.
Bedämpfte Tauben mit Champi-
ons.

Fricandelle.

Krebs-Nudeln.

Artiſchocken.

Anderer Gang.

Entre-mets mit Gelée und unter wech-
nden Salaten.
Hirſch-Rücken
Reh-Keulen
Rebhüner
junge Hüner mit Krebs-
ille
} gebraten.

Gepreßter Schincken.
Preß-Kopff.

) Oblaten-Kräpffgen.

) Pflaumen-Strauben.

) Spaniſche Wurſt.

auf 30 Eſſen:

otage von Tauben.
otage mit einem gefüllten Hecht.
edämpffte Schöps-Keulen mit Steck-
üben.
renade.
upeton.
riſche Gans mit Sauerkraut im Back-
en.
urchgeſtrichene Möhren mit farcirten
oteletten.
ebackene Karpffen mit Baum-Oel-
oſſe.
rillade von Forellen mit piquanter
oſſe.
Ragout von Kalbs-Milch mit Cham-
pignons.

12.) Spinat mit gemachten Morgeln von
13.) Kälber-Lungen.
14.) Geſpicktes Rollet.
15.)

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläſern.
17. Wilde Schweins-Keulen
18. Hirſch-Zimmel
19. Rebhüner
20. Türckiſche Hähne
21. Kälber-Braten
22. Schöps-Viertel
} gebraten.
23. Qvitten-Koch.
24. Büchſen-Kuchen.
25.) Geräucherte Schöps-Zungen.
26.)
27.) Italiäniſche Salate.
28.)
29.) Garten-Salat.
30.)

No. 15 auf 34 Eſſen:

1. Potage von einer geſpickten Kalbs-Keule.
2. Dito von einem geſpickten Hecht.
3. Warme Paſtete von Lerchen.
4. Griſette.
5. Grenade.
6. Braunkohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artiſchocken.
8. Farcirte Coteletten mit Citronen-Soſſe.
9. Fricandelle.
10. Fricaſſée.
11. Hirſch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Piſtacien.
12.) Krebs-Nudeln.
13.)
14.) Grillade von Tauben.
15.)
16.) Perſche mit Butter-Soſſe.
17.)

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Geléen.
19. Wilde Schweins-Keule
20. Rehe-Wildpret
21. Rebhüner und Vögel
22. Türckiſche Hähne
} gebraten.
23. Schincken-Paſtete.
24. Hirſch-Wildprets-Paſtete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Oblat-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la daube.
30. Schweins-Kopff.
31.) Italiäniſche Salate.
32.)
33.) Garten-Salate.
34.)

No. 16 auf 38 Eſſen:

1. Potage von einem gantzen Lamm, halb geſotten, halb gebraten, im gantzen.

2. Potage von angeſchlagenem Karpffen mit Jus.
3. Engliſche Paſtete von Rind-Fleiſch mit Lenden-Braten.
4. Griſette.
5. Farcirte Kälber-Füſſe in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. Fricandeau.
12. 13. Krebs-Strudeln.
14. 15. Artiſchocken.
16. 17. Ragout von Rinds-Gaumen.
18. 19. Gebackene Erd-Birnen in Servietten.

Anderer Gang.

20. Entre-mets auf Porcellain-Tellern nebſt allerhand Salat.
21. Dito auf Gläſern mit allerhand Gelée und Cremen.
22. Schweins-Kopff.
23. Faſan
24. Rebhüner und Wachteln
25. Türckiſche Hähne } gebraten.
26. Capaunen
27. Hirſch-Wildpret
28. Reh-Wildpret
29. 30. Mandel-Köche.
31. 32. Marcks-Törtgen.
33. 34. Torteletten.
35. 36. Rohe Schincken.
37. 38. Gebraten geräucherter Lachs.

Wie im übrigen dieſe angeführte Eſſen nebſt untermengten Aufſätzen von Confituren und deraleichen Zuckerwerck in angenehmer Ordnung auf der Tafel zu rangiren, und in einander zu richten, damit noch überall genugſamer Raum zu der Gäſte Bequemlichkeit darneben übrig bleibe, ſolches wird unten bey Beſchreibung der Tafel-Riſſe mit einigen Exempeln angewieſen werden, daraus alsdenn ein ieder von ſelbſt nach erfordernden Umſtänden bey vorfallender Nothwendigkeit eine Aenderung machen, und nach ſeinem Sinn die Beſetzung der Tafel einrichten kan. Siehe auch das Frauenzimmer-*Lexicon*.

Küchlein, werden die kleinen Hüner genennet, welche von der Gluckhenne noch geführet werden. Suche Henne.

Kühe-Glocke, Kühe-Schelle, iſt eine kleine Glocke von Ertzt, dergleichen man an vielen, beſonders aber an gebirgigen und Holtz-reichen Orten denen Kühen, Ochſen, Kälbern ꝛc. mit einem höltzernen breiten und weiten Bügel an den Hals bänd[t], damit die in denen Wäldern und [...] und verlohrnen Stücke, wenn [...] mit dieſen Glocken einen Laut machen, leichter finden konne.

Kühe-Hirte, ſiehe Hirte.

Kühe-Kette, iſt eine kleine eiſern[e] einem Ende mit einem Ring, am ander[n] dern mit einem Wirbel verſehene [...] drey Ellen lange Kette, die Kühe [...] den Ställen anzuhängen.

Kühe-Schelle, ſiehe Kühe-Glo[cke].

Kühe-Stall, iſt ein wirtſchaffts-[...] bäude, in welchem die Kühe, inſonder[heit] die Melck-Kühe, aufgeſtellet, [...] und von dem Gälte-Vieh abgeſonder[t] ten werden. Die Kuh-Ställe ſind [...] der einfach oder gedoppelt. Die [...] Küh-Ställe, darinnen die Stän[de] einer Seite ſich befinden, ſind nicht [...] zu Tage bey denen mehreſten Bau[ern] anzutreffen, ſondern auch bey denen [...] einig und allein im Gebrauch. [...] ſolches aus dem *Columella* und *Pa[...]* ſehen, deren jener die Breite der [...] le auf zehen, wenigſtens auf neun [...] ret, weil ſolche Mauß (welche [...] ſchen Schuhen beſtehet die denen [...] diſchen gleich ſind) beydes zum Lage[n] hes, und zum Herumachen weit [...] ſolle; dieſer, nemlich *Palladius*, erf[or]dert Stände zweyer Ochſen oder Kühe [...] zum übrigen Platz aber noch [...] Die gedoppelten Ställe, da die [...] der Mitte deſſelben alſo gegen [...] ſtellet, daß ſie die Köpffe einander [...] und doch zwiſchen dieſen ein [...] raumer Gang übrig bleibe, hinter den [...] aber auch der nöthige Raum [...] dieſe ſind bey groſſen Gütern, da [...] ke Vieh-Zucht iſt, ſehr gebräuchlich, [...] man zu einem einfachen Stalle bey [...] funffzig, ſechzig, achzig und mehr [...] Vieh an den mehreſten Orten auf [...] gemeine Art nicht Platz genug [...] können. Der Gang hat auf beyden [...] eine Bruſt-Höhe, damit keine Kuh [...] gen kan, vor derſelben aber ſind [...] oder ſteinernen rund ausgehöhlten [...] ge befeſtiget oder einegemauert, [...] Siede oder Brüh-Futter geſchüttet [...] und Kraut-Blätter ihnen vorgeleget [...] hinter den Kühen muß ſo viel Platz [...] daß man an den Wänden oder [...] ter denenſelben ſicher und unverhin[dert] um gehen kan. Die Höhe des [...] ſoll wenigſtens acht Schuh [...] bis auf zwölff Schuh hoch ſich [...] für die Kühe werden keine [...] Stände, wie für die Pferde, gemacht, [...] ſie an den Hörnern angebänd[et] [...] leicht Schaden thun können. Der [...] wird am beſten mit ſteinernen Platten [...] gebrannten Mauer-Ziegeln belegt, [...] die Wände zu etwas abhängig gem[acht]

bey Reinmachung des Stalls, das Was-
als auch sonsten die Küh-Gauche, durch
ier und dar unten in den Wänden ge-
ne Löcher und Abzuchten, ablauffen kön-
Oben in der Decke aber werden Löcher
iefehr eine halbe Elle ins gevierte einge-
tten, über deren iedes ein von Bretern
falls ins gevierte zusammen geschlagener,
an den Fugen wohl vertheerter Schlauch,
h die Dach-Böden bis an die Kehl- oder
ne-Balcken, von dar aber bis über den
i hinaus, von Mauer-Ziegeln, wie eine
ntliche Feuer-Mäuer geführet wird, da-
der von dem Vieh, besonders aber zur
ters-Zeit, entstehende Brodem, durch
Schläuche, oder sogenannte Brodem-
ren, gleich als der Rauch durch eine
r-Mäuer sich hinaus ziehen könne. Das
e-Faß, worinnen dem Vieh die Siede
das Brüh-Futter angemachet wird, ste-
n dem einen Ende des Stalls, und hat,
zur Winters-Zeit durch Eingiessung des
n Wassers ein starcker Dampff in dem
le erreget wird, ebenfalls eine Brodem-
e, an welche unten oberhalb des Sie-
sses ein hölzerner Rauch-Fang, in der
ll, wie man dergleichen in Küchen zu
pfleget, angehänget wird Weil auch,
Siede halber, immerzu viel warm Was
öthig ist, und durch Hin- und Herschlep-
desselbigen viel Zeit, die sonsten zu et-
nders angewendet werden könte, zuge-
t, und wenn die Mägde das Wasser in
Pfanne und aus derselben in den Stall
n, vieles davon durch ihre Unvorsichtig-
unnützlich verplentschert und versudelt
als ist man auf ein Mittel bedacht ge-
, diese Unbeqvemlichkeit abzustellen,
das Wasser pur und allein durch eine
n in die Pfanne, und aus derselben,
es heiß worden, in das Siede-Faß zu
en. Wie solches ins Werck zu stellen,
auch sonst über das ein vollkommener
Stall nach aller Beqvemlichkeit anzule-
zeiget der Tab. V befindliche Grund-
n einem auf viertzig Stücke Melck-Kühe
ichteten gedoppelten Küh-Stall, nebst
ogenannten Vieh-Haus, Hofmeisterey
Gesinde-Stube, ingleichen der Grase-
ner; worzu folgende Erläuterung dien-
yn wird:

t des Hofmeisters und Gesinde-Stube.
i des Hofmeisters, oder wo dergleichen
m Gute nicht vorhanden, der Käse-Mut-
Schlaf-Kammer.
t die Küche, darinnen vors Gesinde geko-
, und das Wasser vor das Vieh in der
nne warm gemachet wird.
t die Speise-Kammer, in welche man so
ch aus der Küche kommen kan.
t der vertieffte Milch-Keller, über welchen
e Milch-Kammer, darinnen die Käse-
eck oder Qvarck-Korb nebst dem Molcken-
und andern Milch-Geräthe; in diese
den Gemache kommt man gleich aus der
inde-Stube.

F. Ist das Vorhaus.

G. Ist die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.

H. Ist die Mägde-Schlaf-Kammer,

I. aus welcher bey I ein mit einem eisernen Gitter verwahrtes Fenster in den Kühe-Stall gehet, damit die Mägde desto leichter hören können, wenn bey Nacht-Zeit ein Stücke Vieh sich los macht, oder eine Kuh kalben will, oder sonsten etwas darinnen paßiret.

K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Grase-Kammer in den Kuh-Stall gehen.

L. Ist der Kuh-Stall auf viertzig Stücke Melck-Vieh.

M. Sind drey Thüren, so aus dem Kühe-Stall in den Vieh-Hof gehen, durch welche das Vieh aus- und eingetrieben, und der Mist durch die Mägde aus dem Stall auf die Miststäte geschaffet wird.

N. Ist die Grase-Kammer, darinnen der Stampff-Trog, in welchem Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen vor das Melck- und Mast- auch, wenn dessen genug vorhanden, vor das Gälte-Vieh mit der Kraut-Stampffe klein gemachet und zerstampffet wird, nebst denen Treber-Kufen seinen Platz hat.

O. Ist eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verschlossen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.

P. Ist eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey

Q. drey Schläuche oder eingezapffte hölzerne Röhren hat, durch welche das Wasser heraus läufft: Wenn man aus einem von diesen dreyen Schläuchen Wasser haben will, so müssen iederzeit zween davon verstopfft werden. Will man aber die im Ofen der Gesinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Wasser haben, so muß man erstlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpseln genau genug verstopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Wasser aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit

R. bezeichnete Röhren, so unter der Erde liegen, und durch das Vor-Haus F bis an den in der Küche C bey

S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgesetzten Ständer, aus diesem aber, vermittelst eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet.

T. Ist eine stehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey quer Finger weit von dem Ständer S auf denen, mit

V. bemerckten, nach und in den Kuh-Stall gehenden Röhren, eingezapfft ist. Auf diesen Ständer T wird ein hölzerner Trichter, wie man in denen Brauhäusern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, gestecket, und von einer Maad so viel warmes Wasser aus der Pfanne mit einer Gelte eingeschöpffet, als man

wird, daß man zur Ehre gelangt hat, benutzen sind. Dieser wird gewöhnlich Bänder- oder Schleifen-Orden genannt.

Adler-Orden, Rothe, Königl. Preuß. Orden, welcher in vier Klassen getheilt ist, und zwar: 1) in das Großkreuz, welches in einem rothen Adler, mit einem weißen Kreuze, besteht, und an einer breiten rothen Schärpe über die rechte Schulter getragen wird; 2) in die erste Klasse, welche in einem rothen Adler, mit einem weißen Kreuze, besteht, und an einer rothen Schärpe um den Hals getragen wird; 3) in die zweite Klasse, welche in einem rothen Adler, mit einem weißen Kreuze, besteht, und an einem rothen Bande im Knopfloche getragen wird; 4) in die vierte Klasse, welche in einem rothen Adler, mit einem weißen Kreuze, besteht, und an einem rothen Bande im Knopfloche getragen wird. Der Stern des Großkreuzes ist von Silber, und besteht in einem achtspitzigen Stern, auf welchem ein rothes Kreuz, mit einem weißen Rande, und einem weißen Kreuze, liegt, und auf dem Kreuze ein rother Adler, mit einem weißen Kreuze, steht. Der Stern der ersten Klasse ist von Silber, und besteht in einem achtspitzigen Stern, auf welchem ein rothes Kreuz, mit einem weißen Rande, und einem weißen Kreuze, liegt, und auf dem Kreuze ein rother Adler, mit einem weißen Kreuze, steht. Der Stern der zweiten Klasse ist von Silber, und besteht in einem achtspitzigen Stern, auf welchem ein rothes Kreuz, mit einem weißen Rande, und einem weißen Kreuze, liegt, und auf dem Kreuze ein rother Adler, mit einem weißen Kreuze, steht. Der Stern der vierten Klasse ist von Silber, und besteht in einem achtspitzigen Stern, auf welchem ein rothes Kreuz, mit einem weißen Rande, und einem weißen Kreuze, liegt, und auf dem Kreuze ein rother Adler, mit einem weißen Kreuze, steht. Der Adler-Orden wurde 1705 gestiftet, und hat seinen Namen von dem rothen Adler, welcher in dem Wappen des Königreichs Preußen ist. Der Stifter dieses Ordens war der König Friedrich I. in Preußen. Der Orden wird nur an Personen vom Adel ertheilt, und ist nur für solche Personen bestimmt, welche sich durch Tapferkeit, Klugheit, Treue und Verdienste um den Staat, oder durch Gelehrsamkeit, Kunst und andere Talente auszeichnen. Der Orden wird gewöhnlich nur an Personen ertheilt, welche schon einen niedrigern Orden haben, und sich durch

Zoll Höhe übrig bleibe. Die Kühlen
on guten Föhrenen oder Kiefernen Pfo-
lf das accurateſte zuſammen geſpündet,
iſſen herum mit Zwingen verſehen, da-
e Pfoſten ſo wohl an dem Boden als an
Seiten dergeſtalt genau zuſammen ge-
t werden können, daß nicht ein Tröpff-
urchzudringen vermag. Sie ſtehen auf
n Gerüſten, unter welchen man den
zum Füll-Lager anwenden kan. Wenn
as Bier, nachdem es genug und gebüh-
geſotten hat, auf dieſe Kühlen oder
Schiffe gebracht worden, muß es da-
abgebrochen, das iſt, mit langen Stan-
in welchen vornen durchlöcherte Bret-
ngemacht ſind, auf und abgerühret
t, bis es verlangter maſſen, genugſam
hlet. Hierauf öffnet man den Hah-
er Zapffen an der untern Kühle, wel-
chſt bey dem Gähr-Bottich iſt, derge-
daß das Bier entweder unmittelbar
das meßingene an den Hahnen ange-
Wende-Rohr (ſo ſich, wie an denen
Spritzen, hin und her wenden laſſen
in den Gähr-Bottich läufft, oder man
unter das Rohr eine Rinne, durch
das Bier in den Gähr-Bottich, er ſte-
ich wo er wolle, lauffen kan. Wenn
as untere Kühl-Schiff leer, wird der
t in den obern geöffnet, aus welchem
as Bier in das untere Kühl-Schiff, und
eſem in den Gähr-Bottich läufft. Wo
chen Kühlen, oder Kühl-Schiffe nicht
chlich ſind, hat man etliche ſo genann-
hl-Dösen, oder Kühl-Faſſe, welche
ſonderlich im Sommer nur zur Helff-
illet, und alſo das Bier darinnen ab-

n, ſiehe Riehn.
n-Baum, oder Kühn-Föhren, ſuche
n.
n-Rus, ſiehe Kiehn-Rus.
n-Schroten, ſuche Ginſt.
len, ſiehe Caninichen.
nmel, iſt dreyerley Sorten: Garten-
el oder Römiſcher Kümmel, Feld-
Wieſen-Kümmel, und Schwartz-Küm-
er Garten- oder Römiſche Kümmel,
h Pfaffen-Kümmel, Kramer-Küm-
oder Welſcher Kümmel, genennet
hat eine weiſſe und dünne Wurtzel,
lcher ein anderthalb Spannen-hoher
len Neben-Zweigen beſetzter Stengel
Die Blätter ſind faſt dem Fenchel-
gleich, iedoch kleiner und kürtzer. An
pffeln der Stengel und Zweige, gewin-
ſchöne Dolden oder Kronen, wie der
, mit vielen Blümlein, darauf folget
amen, welcher aus groſſen länglichen
Körnern, die eines ſtarcken lieblichen
Geruchs und etwas bittern und
n, iedoch dabey angenehmen Ge-
s ſind. Er wächſet in warmen Län-
ls in Egypten und andern Africani-
Provintzen, auch in der Inſel Maltha,
an noch eine kleinere, weiſſe und dem
Anis ähnliche Art hat, die von einem ſüſſen Geſchmack iſt. Bey uns in Deutſchland wird er nur zur Luſt in denen Gärten gebauet, und der beſte Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüſſen, und iſt eine trefliche Haupt-Stärckung. Etliche Tropffen von dem aus dieſem Saamen deſtillirten Oel in einen Löffel voll weiſſen Wein, oder andern Getränckе eingenommen, iſt ſehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, ſo von Kälte und Winden verurſachet wird. Auf den Nabel geſtrichen, hat es gleiche Wirckung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes geſchmieret wird, vertreibt es den Schwindel und ſteuret den kalten Flüſſen. Der Feld- oder Wieſen-Kümmel, ſo auch Karbe, Karve, oder Garven, Matten-Weg- oder Speiſe-Kümmel, genennet wird, hat hohle knöpfigte Stengel, ſo bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merckliches kleiner, als der vorhergehende iſt. Er wächſet zwar wild auf denen Wieſen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung ſeinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Quarck- und Ziegen-Käſe vermenget, auch an Fleiſch, Fiſch und andere Eſſen, denenſelben einen lieblichen Geſchmack zu geben, auch ein Brantewein, der ſonderlich denen Blähungen widerſtehet, davon gebrannt wird, um welches Ubels willen man auch die warmen Bier-Müſer mit Kümmel erfunden hat. Die Wurtzel, wenn ſie noch zart und friſch iſt, kan man wie Peterſilien an allerhand Fleiſch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verſchleimte Bruſt, und ſtillet das Reiſſen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, iſt ebenfalls zu allen dieſen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der ſchwartze Kümmel, hat einen hohen Stengel, grüne zerſchnittene Blätter, weiſſe oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohlſchwartzen Saamen; dieſer, wenn er gut, ſoll dickkörnig, eines guten ſcharfen Geruchs und Geſchmacks ſeyn; er ſtärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, ſtillet das Bauch-Grimmen, und iſt vortreflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere Biſſe. Die Wurtzel ſtillet das Bluten, wenn ſie zerbiſſen und in die Naſe geſteckt wird. Den Hünern ſtreuet man ſchwartzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit ſie deſto beſſer legen.

Kümmerer, heiſſet bey der Jägerey ein Hirſch, welcher, wenn er an ſeinem kurtzen Wildpret, durch einen Schuß oder auf andere Weiſe verletzet wird, ſein Gehörne gantz auſſer der Zeit wirfft, und verecket oder ſchläget, auch nicht förmlich wieder aufſetzet, ſondern nur kurtze und krumme Enden bekömmet.

Allgemeines, Bücher aus allen Fächern.

Bücher, Alte und Neue, aus fremden Sprachen, Philologie, Geschichte, Geographie, Reisebeschreibungen, Naturgeschichte, Medizin, Landwirtschaft, Technologie, Handlungswissenschaft, Kameralwissenschaft, Polizeiwissenschaft, Forstwissenschaft, Jagdwissenschaft, Bergwerkswissenschaft, Baukunst, Mathematik, Physik, Chemie, Mechanik, Optik, Astronomie, Musik, Malerei, Kupferstiche, Landkarten, Atlanten, Globen, Zeichnungen, Modelle, Instrumente, Maschinen, Uhren, Bücher aus allen Fächern, Bücher, Alte und Neue, Bücher, Alte und Neue, aus fremden Sprachen, Philologie, Geschichte, Geographie, Reisebeschreibungen, Naturgeschichte, Medizin, Landwirtschaft, Technologie, Handlungswissenschaft, Kameralwissenschaft, Polizeiwissenschaft, Forstwissenschaft, Jagdwissenschaft, Bergwerkswissenschaft, Baukunst, Mathematik, Physik, Chemie, Mechanik, Optik, Astronomie, Musik, Malerei, Kupferstiche, Landkarten, Atlanten, Globen, Zeichnungen, Modelle, Instrumente, Maschinen, Uhren, Bücher aus allen Fächern.

Bücher, Alte und Neue, aus fremden Sprachen, Philologie, Geschichte, Geographie, Reisebeschreibungen, Naturgeschichte, Medizin, Landwirtschaft, Technologie, Handlungswissenschaft, Kameralwissenschaft, Polizeiwissenschaft, Forstwissenschaft, Jagdwissenschaft, Bergwerkswissenschaft, Baukunst, Mathematik, Physik, Chemie, Mechanik, Optik, Astronomie, Musik, Malerei, Kupferstiche, Landkarten, Atlanten, Globen, Zeichnungen, Modelle, Instrumente, Maschinen, Uhren, Bücher aus allen Fächern.

Bücher, Alte und Neue, aus fremden Sprachen, Philologie, Geschichte, Geographie, Reisebeschreibungen, Naturgeschichte, Medizin, Landwirtschaft, Technologie, Handlungswissenschaft, Kameralwissenschaft, Polizeiwissenschaft, Forstwissenschaft, Jagdwissenschaft, Bergwerkswissenschaft, Baukunst, Mathematik, Physik, Chemie, Mechanik, Optik, Astronomie, Musik, Malerei, Kupferstiche, Landkarten, Atlanten, Globen, Zeichnungen, Modelle, Instrumente, Maschinen, Uhren, Bücher aus allen Fächern.

en zerschnitten, die Kerne heraus ge- und die äussere Schale herunter ge- en, die Stücken im Wasser weich ge- solches davon abgeseigt, dagegen eine Brühe daran gegossen, und mit Ing- d Pfeffer wohl abgewürtzet, oder mit engter Semmel und Eyern, guten und Gewürtze in einer Torten-Pfanne en, oder mit Zwiebeln in brauner But- braten; oder mit Fleisch-Brüh, Eyern, nen Parmesan-Käs und Gewürtze ei- ppe davon gemacht, welche mit ein we- Oel oder Butter geröfteter Petersilie et wird. Man pfleget auch aus gesot- Kürbissen, mit Butter, Eyern und Pe- Klöser zu machen. Die äussersten Schossen an den Kürbis-Stengeln bricht , wo sie am weichsten und zartesten sind, sie, lässet dieselben in einem Durch- sauber abtropffen und kalt werden, nacht sie mit Baum-Oel, Essig, Saltz n wenig Pfeffer zu einem Salat an; an sie auch warm mit einer Fleisch-Brü- mit Muscaten-Blüte, Pfeffer, Ingber altz gewürtzet ist, oder mit Butter, wie Spargel-Brühe zurichten. Aus Kür- wird auch folgender Gestalt ein Brot u: Man nimmt nemlich großbau- runde und wohlreiffe Kürbisse, schneidet viel dünne Schnittlein, nachdem die ndige harte Schale vorhero weggeschnit- nd auch das inwendige Weiche mit Messer sauber abgeschabt worden, wirfft in einen Kessel mit siedendem Wasser, lässet sie darinnen kochen, denn wenn sie ute Zeit sieden, verlieren sie den gra- widrigen und unannehmlichen Geruch Schmack, und werden lieblicher und wenn sie nun zu einem Mus gekocht druckt man sie mit den Händen durch ieb, damit die noch etwan unzerkoch- olzigten Theile zurücke und abgeson- leiben müssen, darnach mischet man dar- das dritte Theil Mehl, und machet Brot s, wie sonst; dieses Brot hat eine gute Kraft ren, und ist so dauerhaft, als immer ein sey mag, iedoch schmeckt es besser und lieb- hat auch ein besseres Ansehen, wenn es als altbacken ist. Zwey besondere Nutz- ten sind nicht zu vergessen. Man kan Kürbissen bey gelindem Feuer und Um- einen schönen süssen Safft sieden, r nicht nur dicke wie ein Syrup, son- auch endlich gar zu Zucker, welcher ie Honig-Zucker wird, gesotten werden Wenn er schon weiß raffiniret und zu volligen Härte gesotten werden könte, elches noch zu versuchen und zu erfinden würden wir solcher Gestalt unsern Zu- lbst haben, und wenigstens der gemeine , an stat des fremden Gewächses, da- so viel Geld aus Deutschland, indem der geringste Bauer Zucker braucht, ge- wird, diesen Kürbis-Zucker brauchen n. Den süssen Safft brauchen einige rn, die es als ein Geheimniß halten, wircklich, um ihre Kuchen und Breye zu ver- süssen. Wenn man nun die Kerne, ehe man sie stecket, vorher in Milch oder nur Wasser, worinne Zucker zerlassen ist, weichet, so wer- den sie von Natur desto süsser. Die andere Nutzbarkeit ist diese: Aus denen Kernen, wenn man ihrer eine Menge sammlet, kan man ein vortrefflich schönes und überaus süsses Mehl machen, welches noch viel besser als das Krafft-Mehl ist, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu sehr delicatem Ge- müs gebrauchet werden kan. Ein Haus-Wirt, welcher nicht immer nur alles bey de- nen alten Löchern bleiben lässet, sondern im- mermehr Nachricht von denen Wirckungen seiner Früchte einzuziehen, und durch Versu- che zu erhalten trachtet, wird so wohl hier, als bey allen andern Dingen, immermehr Nu- tzen entdecken können. Und eben das ist eine Haupt-Regel der Wirtschafft, daß man im- mer auf Verbesserungen sehen müsse. Hätten die Alten solches nicht gethan, woher wüsten wir iezo schon so vieles. Endlich ist auch noch etwas von dem medicinischen Nutzen der Kür- bisse zu gedencken. Aus dem Saamen, der ei- ner von denen vier grossen kühlenden Saamen ist, wird in denen Apothecken mit Pappel- und Erdbeer-Wasser eine Milch oder vielmehr Milch-Wasser gemacht, welches alle febrili- sche Hitze löschet, die Nieren- und Lenden- Schmertzen stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaff befördert. Das von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getruncken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbis- sen, können die Mücken und ander derglei- chen Ungeziefer aus den Gemächern vertrie- ben werden. Die frischen Kürbs-Blätter über die Brüste geleget, machen denen Wei- bern die Milch verseihen. Von denen Citrul- len und Coloqvinten, so beydes Arten von Kürbissen sind, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Kürbe, siehe **Röthe**.

Kütt, suche **Kitt**.

Kütt, werden an einigen Orten ein Volck Rebhüner genennet.

Kütten, siehe **Qvitten**.

Kummet, Kommet, Kummt, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen Ochsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holtz (welche da- hero **Kummet-Hörner** genennet werden) zu- sammengesetztes und von dem Sattler mit aus- gestopfften Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker- Pferden um den Hals hängt, damit sie, weil vor- nen in denen auf beyden Seiten eines jeden Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten (womit die Pferde an die Deichsel gespannet werden) befestiget sind, an denen

denen Seiten aber, die Stränge mit denen Seiten-Blättern oder Reit-Scheiten, so an die Ort-Scheite der Waage geschleifft sind, sich befinden, ihre Hälse im Ziehen nicht beschädigen mögen, welches doch zuweilen geschiehet, wenn nemlich die Kummte nicht gut anpassen, oder nicht sattsam mit Wolle und Haaren ausgestopffet oder gefüllet sind. Die leinenen oder mit Leinwand überzogenen Kummte, welche die Pferde nicht so leichte drücken und brennen, als die ledernen, werden vor die Ackerpferde gebraucht, und dahero Acker-Kummte, die ledernen aber Fahr-Kummte genennet. Oben auf dem Kummet zwischen denen Kummet-Hörnern, ist eine lederne Decke aufgenehet, welche verhindert, daß das Regen-Wasser das Kummet nicht durchnetze; und wird die Kummet-Kappe genennet.

Kumps-Kraut, wenn man von dem weissen Sommer- oder Winter-Kopff-Kohl, oder so genannten Cappes Kraut, kleine Häupter in vier oder mehr länglichte Theile oder Stücken schneidet, dieselbigen in Wasser kochet, und hernach, wenn sie kalt worden, in kleine Fäßlein mit Saltz, Kümmel, Dille, Wachholder-Beeren ꝛc. einleget und gähren lässet, so heisset solches ein Kumps-Kraut, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Essen aufgetragen wird.

Kundel-Kraut, wird in Oesterreich ein Qvendel oder Feld-Poley genennet. Siehe Qvendel.

Kundschafft, ist ein Wort, welches Sachen anzeiget, darauf in der Wirtschafft sehr zu sehen. Denn überhaupt heisset es so viel als andern bekannt seyn, und wiederum viele Bekanntschafft haben und viele Leute kennen, die uns in unsern Wirtschaffts-Geschäfften und in unserm Verkehr mit Diensten ihrem Credit, ihrer Freundschafft, ihrer Recommendation, ihrem Zeugniß, mit Geldeswerth und Geld dienen, und bey denen wir wieder unsere Güter an den Mann bringen müssen. Wie solches aber nicht nur ehrliche, und zu diesem allen geschickte Leute seyn müssen: also erlanget man solche Kundschafft seiner Seits durch einen ehrlichen Wandel, durch gute Waare und Arbeit, durch Geschicklichkeit, durch Freundschafft, durch Reisen, durch Correspondentz, durch gute Bedienung, durch Verbesserung und Verbergung seiner Fehler, durch freundlichen, höfflichen und gefälligen Umgang, durch Liebesdienste, durch Behutsamkeit die Menschen zu prüfen, und endlich überhaupt durch gute und ordentliche Wirtschafft, die aber auch der Geitz und Wucher nicht verhaßt macht; daher man siehet, wie der Geitz, der Hochmuth, die Wollust und Verschwendung in der Wirtschafft so viel schaden. Hiernächst aber, so heisset Kundschafft auch dasjenige Zeugniß und Attestat, welches das abziehende Gesinde von seiner Herrschafft wegen ihres Verhaltens und der Endschafft ihres Dienstes erhalten, die neue Herrschafft aber vor allen Dingen verlangen muß. Sonderlich wird bey denen Gesellen der [illegible] wercker ihr Attestat, so sie nach dem [illegible] sten Kayserlichen Mandat von den [illegible] bräuchen der Handwercker haben müssen, die Kundschafft genennet. Bey Barbieren aber heisset die Anzahl derer [illegible] Gäste, die Kundschafft, ja diese werden Kunden genennet.

Kunst, heisset eigentlich eine beson[illegible] nicht allen gemeine Geschicklichkeit [illegible] bes, die vermittelst einer natürlichen [illegible] langten Fertigkeit derer erkennenden [illegible] sonderlich aber einer lebhafftigen Einbildungs-Krafft, durch [illegible] terricht, vornemlich aber durch lang[illegible] entstehet, um gewisse Bewegungen, [illegible] dern Menschen nothwendig nützlich [illegible] genehm sind, zu machen, und dadurch [illegible] künstliche Wercke und Veränderungen [illegible] perlichen Materien zuwege und [illegible] bringen. Es bestehet also die Sa[illegible] so sehr in einer speculativischen oder [illegible] scharffsinnigen Erkenntniß, als vielmehr [illegible] Ausübung und in einer wircklichen [illegible] ten Arbeit, welche nur eine gemeine [illegible] niß der Dinge erfodert. Indessen [illegible] auch Arbeiten giebt, die eine schö[illegible] Erkenntniß zum Grunde haben, [illegible] die gelehrte Erkenntniß heisset: so [illegible] sie überhaupt in gelehrte und gemeine, welche letztern nur eine gemeine [illegible] voraussetzen, eintheilen. Von beyden [illegible] es eine grosse Menge. Nur muß man [illegible] Wirt dabey auch sehen, ob sie Brod [illegible] Denn die brotlosen Künste achtet man [illegible] nicht. Ja unter denen nützlichsten [illegible] muß man eine oder mehr von solchen [illegible] len, dazu man sich nicht nur am [illegible] schicket, sondern die auch vielen Leuten [illegible] lich und angenehm, überhaupt eine [illegible] von göttlichen und menschlichen Ge[illegible] boten sind. Eine oder mehr Künste [illegible] stehen, ist ein Grund andern zu dienen, [illegible] der natürlichste erste Weg, anderes Ver[illegible] erlangen. Daher von einer guten [illegible] saget wird, sie habe einen güldenen [illegible] Die Handwercker sind von denen [illegible] noch unterschieden. Denn ob wol [illegible] wercker sind, bey welchen eine [illegible] kommt, die deswegen künstliche Ha[illegible] heissen; so sind doch die übrigen [illegible] eigentlich zu ziehen, und werden [illegible] meine Handwercker genennet, die [illegible] wegen nicht verächtlich sind. Und [illegible] kan nun zwar ein und anderer [illegible] sondere schöne Arbeit vor andern [illegible] deswegen ein künstlicher Meister [illegible] aber noch kein Künstler im eigentl[illegible] stande heissen. Mit denen Hand[illegible] auch meistentheils, weil sie leicht [illegible] len getrieben werden können, da [illegible] den andern verderbet; ein Monop[illegible] Propolium durch die Innungs-[illegible] knüpffet. Allein, weil eigentl. Künste [illegible] sich nicht vor jeden schicken, so sind [illegible]

wenn sie sehr nöthig und nützlich sind, emein frey. Am allermeisten aber nen- man die gelehrten Künste aus diesem de freye Künste. Bey denen andern hat die Deutsche Innungs-Sucht mei- heils neuen Handwercks-Zwang zum gros- Schaden derer eigentlichen Künste bey eingeführet.

unst, siehe Wasser-Kunst.

upffer, wird unter die schlechteste Metalle let, so man nebst dem Eisen, Stahl und und Bley in der Wirtschafft häufiger als und Silber nöthig hat. Es bestehet aus vefel, Vitriol und Queckſilber, führet auch insgemein etwas Gold bey sich, ist daher das meidigste, kan im übrigen nicht alsbald in gebracht werden, sondern glüet lange im r, und werden daraus wie von andern Me- verschiedene Præparata gemacht. Wenn ihm also einen Zusatz von Zinn giebet, hngefehr zu einem Centner Kupffer ein tel Centner Zinn zu rechnen, und dieses nmen schmeltzet, so entstehet ein ver- t Metall, daraus man Canonen, Mör- nd dergleichen zu giessen, auch solches ken-Speise zu nennen pfleget u. a. m. ge theilen dasselbe daher in schwartzes, ro- und gelbes ein, davon ist das erste nicht so r und reine als das andere, das dritte aber s mit andern Metallen vermischte. Das e wird aus Kiesen und anderen Ertzten ge- olten, das wenigste aber findet man gedie- nd zwar in nicht allzugrossen Körnern, die röpfflein an den Ertzten hangen. Die be- testen Oerter, wo selbiges gegraben wird, Italien, Dännemarck, Schweden, Ungarn, en, Böhmen, Oesterreich und Deutschland, r diesen ist das Schwedische, wo man es ha- an, das beste, sonderlich zum bauen; das arische ist noch etwas feiner, und wird daher ünsten gebraucht; das Italiänische, wie das Lothringische giebt jenen nicht viel , das Deutsche aber wird vor das geringste lten. Wenn nun das Kupffer von seiner rt, wie auch von Silber und Bley auf den er-Hütten geschieden worden, nennet man ar-Kupffer, da es denn auf den Ku- Hammern in eiserne Tiegel gegossen, und olcher Guß ein hart Stück geheissen wird, he Stücke man hernach abpuchet, das ist, er hauet, um Kessel und dergleichen Sa- daraus zu machen, oder sonst zerschrotet, zu allerley Gebrauch ins kleine bringet. s unter dem Schlagen von Kupffer ab- get, davon wird das grobe, so wie breite e Schieffer abspringet, Kupffer-Schlag, zärtere und noch dünnere aber Kessel- auch Kupffer-Braun genennet. Wenn Kupffer rostet, entstehet eine grüne Far- solche findet sich theils in den Kupffer- ben, wo an die Steine, so etwas Kupffer en, sich dergleichen anhänget, theils auch as Gar-Kupffer sich anleget und davon b schaben lässet, wenn es vorhero son- geneßet worden, und diese Farbe heisset Ku- pfer-Grün. Aus diesem Metall werden sehr viel, sonderlich bey einer Haushaltung gantz unentbehrliche dauerhaffte Gefässe, und der- gleichen Geräthschafft verfertiget.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Kett- gen an einander gefüget sind, damit ie zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen solche um den Hals geschnallt, mit einander lauffen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel-Jagd-Hunde, bestehet bey der Deutschen Jägerey aus dreyen, bey der Fran- zösischen aber nur aus zweyen. Man braucht auch an stat Kuppel, das Wort Strick. Also sagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen Stricken Wind-Hunden aufs Hasen-Hetzen reiten; das ist mit dreyen oder mit sechs Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen al- so genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hetz-Rienen oder Hetz-Strick zusammen ge- halten oder gekuppelt werden.

Kuppel-Pferde, heisset eine gewisse Anzahl Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen, auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewisser Weite hinter einander ge- bunden sind, also daß des andern sein Zaum oder Halffter an des vordersten seinen Schweiff fest gebunden, und so fort, dahero, wo das er- stere hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müssen. Solchemnach heissen Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer sol- chen Kuppel gekaufft werden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Ge- meinschafft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander ge- meinschafftlich besitzen. Es wird aber die Kup- pel-Jagd auf verschiedene Art und Weise ex- ercirет, und zwar entweder also, daß zum Ex- empel ihrer zwey sich des Jagens reciproce oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji Waldung und Revieren jaget; welches ge- meiniglich auf den vermengten Feldern u. Gü- tern beschiehet; oder aber, es hat Titius in des Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff sich desselben in des Titii Wal- dung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Ca- jus und Titius in des Mevii, als eines drit- ten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne daß dieser mit jagen darff, als welchem sol- cher Gestalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrig- keit zugehöret. An einigen Orten, beson- ders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden also gehalten, daß, wenn Bar- tholomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fra- gen darff: ob er jagen wolle oder nicht, sondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Ja- gen,

gen, und wenn sich die Herrn Rathes Kurtze, in acht nehmen, wie sie reden, und was sie thun, so werden sie gewiß nicht viel gutes zu gewarten haben. Ihre Gottlosigkeit ist Gott in seinem Gerichte entdeckt worden, und haben solche selbst bekennen müssen, wenn sich ihre zum theil wichtige und gefährliche Aussagen, und Bekentnisse gegen einander vergleichen werden. Ihre Gewissens-Bisse haben sie überwogen, so lange sie noch mit Worten sind, und selbe Sünden und Laster, die sie begangen, nicht bekennen dürffen, sondern ihre Gewissens-Bisse haben sie nicht ruhen lassen, sie haben sie gequälet, und zu Boden geschlagen.

Zweytes Exempel, welches eine Gottlose, so wohl an ihrer Seele, als Leibe, gestrafet hat, ist das Exempel der Hexen-Meisterin, welche sich selbst Frau Gottin nennete, und ihre Gottlosigkeit so weit getrieben, daß sie sich selbst vergöttert hat. Dieses Exempel ist in dem Buche eines Theologi, Herrn Joh. Matthæi Wagneri, Superintendentis zu Lauenburg, beschrieben, und ist dasselbe in dem Anhange des andern Theils dieses Buches, welcher unter meinen Händen, auch ein Buch abgedruckt worden, welches ich auch in meinen Händen habe, und mir zu lesen gegeben worden.

Dieses Exempel ist auch merckwürdig, aber Mit-Würde, als jenes. Denn diese Gottlose hat, nachdem sie sich selbst vergöttert, und abgöttischen Dienst darbey getrieben, so wohl an ihrer Seele, als Leibe, gestrafet worden. Ihre Seelen-Pein und Not, und ihre Leibes-Pein und Not, sind so groß gewesen, daß sich kein Mensch zu Worten so deutlich, als sie, in Gedancken der Seelen-Pein, gedencken kan, und daß sich kein Mensch so deutlich, als sie, in Gedancken der Leibes-Pein, gedencken kan, und daß sich kein Mensch, ausser experimentirenden Gedancken,

Worte finden kan, solche auszudrücken. Wer, und worinn jene Gottlose gesündiget, und worinn diese gesündiget, ist gleich.

Jene, welche sich selbst vergöttert, und Abgötter, hat sich einen Gott, oder einen Abgott gemacht, welcher, nachdem sie ihn

hat bekennen müssen, ist nur ein erdichtes Ding gewesen, und ein Geschöpffe, ein Menschen-Kind, ist auch eben selbst ein Geschöpffe, und ein Ding, welches nicht ist, und nichts ist. Diese hat sich selbst zu einer Göttin gemacht, und ist auch eben selbst ein Geschöpffe, und ein Ding, welches nicht ist, und nichts ist. Jene hat sich selbst zu einer Göttin gemacht, und ist auch eben selbst ein Geschöpffe, und ein Ding, welches nicht ist, und nichts ist. Jene hat sich selbst zu einer Göttin gemacht, und ist auch eben selbst ein Geschöpffe, und ein Ding, welches nicht ist, und nichts ist. Diese

im, daß es keine Matten werden, und leget
odenn in die Käse-Näpffe. Oder: Man
mt den ausgewaschenen eingesaltzenen Ma-
, und streifft ihn an ein Holtz, daß er in der
t hart treuget; siedet ein Töpfflein voll
lz-Wassers, lässet es kalt werden, schneidet
Stücklein vom getreugten Magen, wirfft es
as kalte Saltz-Wasser, und nimmt sodenn
n Löffel voll von diesem Saltz-Wasser, da
Stücklein Magen innen lieget, und giesset
in die Milch, und kan man damit ein groß
voll Milch läben. Hat man weniger Milch,
nimmt man nur einen halben Löffel voll.
e andere Art, das Laab zu machen, ist diese:
lich muß man die Milch-Klümpergen aus
Kälber-Magen sauber heraus klauben, und
h ein härenes Sieblein schlagen; hernach
mt man drey Löffel voll schönes Weitzen-
l, zwey frische Eyer, einen Rahm-Löffel voll
n Milch-Rahm, item zwey Löffel voll Bir-
Wasser, und drey Löffel voll Brantewein,
t diese Stücke alle durch einander, und
t dieselben wohl: Nimmt hernach eine
e Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüthe, Po
mtzen-Schalen und Blätter, Limonien-
llen und Blätter, Lorbeer-Blätter, drey
eern, Bertram, Petersilien, Korbel-Kraut,
enig Schwartz-Wurtzel, Roßmarien, zer
idet diese Kräuter und Gewürtze alles gar
, mischt es unter die vorige Materie, und
diese hernach in den ausgewaschenen
er-Magen, welchen man hierauf in den
h-Fang hänget und übertrocknen lässet.
diesem Laab darff man nicht mehr, als ei-
welschen Nuß groß abschneiden, und in
es weichen, wenn man Milch damit läben
Etliche treiben den Magen, wenn er be-
gewaschen, und von denen Haaren gerei-
worden, mit einer erst von der Kuhe kom-
en warmen Milch ab, nehmen Lorbeer,
aten-Blüthe, Saffran, Pfeffer, Ingwer,
mlichtes Brot, Pomerantzen-Schalen,
etes Brot und Brantewein darunter,
alles zusammen wieder in den Magen,
hängen solchen auf. Noch auf eine an-
Weise wird ein gutes Laab bereitet: Wenn
drey oder vier Kalbs-Mägen, darnach
viel Laab haben will, und drey oder vier
ein oder Zicklein-Mägen nimmt (oder so
deren nicht so viel haben kan, nur einen
wey, denn das Laab wird besser davon,
mt auch einen bessern Geschmack) die-
wohl reiniget, wäschet und einsaltzet,
chmahls wenn die Mägen eine Zeitlang,
an nemlich so viel als man braucht, zu-
en gebracht, im Saltze gelegen, solche
zerhacket, die Milch-Körner nebst einer
en Hand voll trockener Brosamen von
t neugebackenen Brote, eben so viel Ger-
Mehl und eine Hand voll Saltz darunter
et, und gleichfalls mit zerhacket, so ist
aab fertig; will man denn noch etliche
l-Wurtzeln oder wilde Negeleins-Wur-
darunter nehmen, weil die Käse davon
n und bald abzeitigen, muß man solche
gar zu lange darinnen lassen. Dieses

Laab muß in einen glasirten Topff gethan, un-
ten und oben gesaltzen, und an einen feuchten
Ort gesetzet werden. Andere, so die Käse gerne
blau haben wollen, auch daß sie sich bald fär-
ben und nicht madigt werden, nehmen den
Magen von einem Kalb, thun die Milch her-
aus, waschen solche, wie auch den Magen, schön
aus, und hacken es gantz klein. Hernach las-
sen sie neugemolckene Milch zusammen gehen,
daß es Matten setzt, weichen ferner verschim-
meltes Brot in Milch, so lange, bis man es
zerdrücken kan, und mischen hierauf alles zu-
sammen. Weiter nehmen sie nach Gedun-
ken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein
paar Muscaten-Nüsse, oder, wenn sie groß
sind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch
ein wenig Hefen, und gestossene Lorbeeren,
nebst fünff Blätlein, alles wohl zerschnitten
und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, gies-
sen ein halbes Nösel guten starcken Brante-
wein daran, rühren alles zusammen genugsam
durch einander, und verwahren es in einem
neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch
läben will, darff man nur einer Hasel-Nuß groß
davon nehmen. Man braucht das Laab haupt-
sächlich bey der annoch lautern Milch, welche
noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zu-
sammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch
zu thun pflegt. Bey starcken Vieh-Zuchten,
wo man der Milch viel hat, braucht man gar
kein Laab, sondern es wird nur die Milch den
Sommer durch auf den Küchen-Herd, wo man
vor das Gesinde kocht, von dem Feuer etwas
entfernet, im Winter aber an den Ofen in der
Gesinde-Stube gesetzet, da sie von der Wärme
von selbsten gerinnet; die Milch zu den süssen
Käsen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen-
Käsen aber, wird ordentlich gelabet. Etliche
giessen nur ein wenig Saltz-Wasser in die
Milch, und hängen sie über ein gelindes Feu-
er, damit sie allmählich gewärmet und nur
laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß
macht, so wird der Qvarck zu spröde und zu
zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum
Salis. Siehe das Wort Käse, vom Holländi-
schen Käse-Machen. Andere hingegen giessen
ein wenig Saltz-Wasser und ein wenig Wein-
Essig in die Milch, bringen sie aber zu keinem
Feuer. In dem Toscanischen oder Florentini-
schen pfleget man an stat des Laabs zu denen Kä-
sen die Artischocken-Blüthen zu gebrauchen;
an andern Orten läbt man die Milch, daraus
man Käse machen will, mit dem

Laab-Kraut. Dieses Kraut hat kleine dün-
ne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche
mit schmalen glänzenden Blättern dergestalt
versehen sind, daß ihrer fünff bis sechs, auch bis-
weilen mehr, um die Knoten herum stehen. Die
Blumen, welche länast an denen Zweigen, und
an dem Gipffel derselben traublicht und in
grosser Anzahl hervor kommen, sind weiß von
einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen
gleich in vier Theile ausgeschnitten. Sei-
nen Nahmen hat es von seiner Wirckung, in-
dem es die Milch läbet oder gerinnen macht,
wenn es darein geleget wird. Es wächst an

dürren ungebauten Orten, neben den Wegen und Zäunen.

Laberdan, iſt ein Fiſch, der dem Cabeliau gantz gleich kommt, daher man ſich wegen deſſen Zurichtung in allen, wie bey dem Cabeliau verhalten kan.

Labyrinth, ſiehe Irr-Garten.

Lachen-Knoblauch, Scordien, Waſſer-Bathenig, Waſſer-Knoblauch, iſt ein Kraut, welches an feuchten ſchattigten Orten wild wächſet, aber auch, um ſeines Nutzens willen in der Artzney, in die Gärten verpflantzet wird. Es hat viereckigte, braune haarigte Stengel, und an denſelben zwey und zwey weißlichte, rauhe, gekerbte Blätter, zwiſchen welchen kleine röthlichte Blümlein herfür kommen, denen ein kleiner am Geſchmacke bitterer, am Geruche aber dem Knoblauch gleichkommender Saamen folget; die Blätter haben gleichen Geruch und Geſchmack. *Valerius Cordus*, hat zuerſt dieſes Kraut vor das rechte Scordien in Deutſchland angegeben, welches vorhero von den Italiänern aus der Inſel Creta gebracht, und von ihnen um vieles Geld hat erkaufft werden müſſen. Dieſes Kraut, welches im Junio und Julio blühet, und alsdenn zum Gebrauch geſammlet werden muß, iſt einer warmen trockenen, zertheilenden, reinigenden und Schweiß-treibenden, auch der Fäulung und allem Gifft widerſtehenden Eigenſchafft. In Wein oder Waſſer geſotten und übergeleget, reiniget die Wunden und heilet vortrefflich, inſonderheit alte Schäden, faule Geſchwüre, und den kalten Brand. Die Blätter mit ſcharffem Eßig oder Roſen-Waſſer übergeleget, lindert die podagriſchen Schmertzen. Alle davon präparirte Artzneyen, als das Waſſer, welches zu Anfang des Junii gebrannt werden muß, der Syrup, der Extract, das Saltz und die Latwergen, wovon das Diaſcordium Fracaſtorii inſonderheit gerühmet wird, ſind wider die Peſtilentz, gifftige Fieber, Pocken, Maſern, und alle anfällige Kranckheiten vortrefflich gut zu gebrauchen. Das Waſſer und der aus dem Safft zugerichtete Syrup, tödten die Würmer bey den Kindern, ſo man ihnen bisweilen ein paar Löffel voll eingiebt. Die Latwerge hilfft in Magenweh, rother Ruhr, Huſten und Lungenſucht.

Lachs, Salm, iſt ein Piſcis anadromus oder zurück gehender Fiſch, welcher aus dem Meer weit in die Ströme hinauf ſteigt, und wenn er daſelbſt gelaicht, ſeinen Weg wieder zurücke in das Meer nimmt. Sein Kopff und Maul ſind nicht gar groß; in dem letztern hat er viele und ſcharffe Zähne; er iſt ſtarck vom Leibe, auf dem Rücken dunckelblau, an den Seiten aber lichter und glänzend, am Bauche gantz weiß, und mit ſchwärtzlichten Puncten hin und wieder beſprengt. Er hat eine weiſſe und Knochenharte Zunge; am Bauche, wie auch auf dem Rücken, etliche ſtarcke Floß-Federn, am Kopff aber auf jeder Seite vier blut-rothe Kiefen oder Fiſch-Ohren; ſein Fleiſch iſt rothaelblich oder Leib Farb, feiſt, wohlſchmeckend und nahrhafft, aber etwas hart zu verdauen, dahero es für ſchwache und kränckliche Leute nicht net, wenn es aber in einen jungen [illegible] gen kommet, und daſelbſt wohl verdaut ſo giebet es reichliche Nahrung; [illegible] werden die jungen Lächslein, ſo nur eine Spannen lang, vor ſehr niedlich und halten; hingegen ſollen, der geſalzene ſowohl, als der geräucherte, deſto ungeſund ſeyn, wenigſtens erfordern ſie einen gegen. Gegen den Winter gehen die L dem Meer, damit ſie laichen können, [illegible] ſen Waſſer und Ströme, und zwar [illegible] in die Weichſel, Oder, Elbe, bis über [illegible] und Mulde, unter welchen die Elb [illegible] die beſten und ſchmackhafftigſten geh den; ingleichen in die Weſer, in [illegible] und in die Moſel, ja auch bey [illegible] Deſſau in die Mulde, welche Stro derheit dem Lachs einen angenehmen deylichen Aufenthalt geben, maßen [illegible] chen Flüſſen gefangene an gutem G alle andere übertreffen; dahingegen, ſo in der Schelde, Themſe, Loire ronne gefangen werden, denenſelben bey weitem nicht beykommen. laichen wollen, machen die Weiblein Sand auf den Grund des Stroms [illegible] fe Gruben, die ſie mit Steinen wo ren, damit das Waſſer ihren Roger in Erbſen-Gröſſe in dieſe Gruben leg Sand wieder zudecken, nicht zerſtreu gleich die Waſſer fallen, auch die Ge trocknen, ſoll doch derſelbige nicht ſondern in dem Frühling bey wachſen ſer lebendig werden. Die Junge ſo wachſen, gehen, ehe ſie jährig Meer wieder zu, und kommen, wenn ziemlichen Gröſſe gelanget, von Strom entgegen wieder zurücke. ſes Austreten verlieren ſie ihren Geſchmack, und ſind im Majo bis hannis am beſten zu genieſſen: Den Laich-Zeit werden ſie magerer, und viele braune und gelbe Kupffer-Flo von einigen vor eine Kranckheit ge mit den Finnen der Schweine ver dahero das Verſpeiſen dergleichen F ſe zu ſolcher Zeit unterlaſſen wird. gen zu einer ziemlichen Gröſſe, ſo daß zig, dreyßig, auch wohl bisweilen viere ſchwer gefangen werden, und ſind ſo harten Lebens, daß auch das Ho Stunden, nachdem es aus dem Fiſch worden, ſich noch beweget. Einige Benennung dieſer Fiſche dieſen Unter ſie ſolche im Frühling und Sommer im Herbſt und Winter aber Lächſe etliche wollen gar aus den Salmen beſondere Art Fiſche machen. Sie werden in den Reuſſen und Garnen gefangen zu Nacht-Zeit bey angezündeten Fa Geeren, Driſtacheln oder Aal-Gabeln am beſten aber und ohne die geringſte kommt man ſie in denen, vornemlich ſche halben, auf den Flüſſen gebauten oder Fängen. An etlichen Orten

en Gebrauch, daß, wenn sie ein Weiblein Netze fangen, sie selbiges an ein Seil bin- denn das Männlein, welcher wegen sei- ummen Schnabels oder Haackens, den er ter-Maule hat, ein Haacken-Lachs ge- t wird, demselben bald nachfolget, und sich lls fangen lässet. Der Lachs wird auf vie- Art zugerichtet, und zwar frisch, nachdem n auf gemeine Art gerissen, und nach Ge- in Stücke zerschnitten, auch sauber aus- hen, entweder aus dem Saltz wohl ab- n, und hernach warm oder kalt mit Wein- egossen; oder man setzet in einem Kessel r, Wein und Essig aufs Feuer, wirfft h viel Saltz darein, thut auch gantze e, als Jngwer, Pfeffer, Muscaten-Blü- Nelcken, Lorbeer-Blätter, Roßmarien, l-Scheiben ꝛc. darzu, und wenn es ko- leget man den Lachs, welcher Stückweise zerne Spießlein angestecket seyn muß, in den Kessel, und lässet ihn ziemlich en, aber nicht zu jählings, als einen en sieden, und wirfft noch ein Stück r, als eine welsche Nuß groß daran.

er nun genug gesotten, richtet man an, schlägt ihn in eine Serviette ein, ebt Wein-Essig oder Citronen dazu. Er h in Stücke zerschnitten, mit Butter en, mit Würtz-Nelcken mäßig gespickt, m Rost gebraten, und hernach wie eine le bereitet; oder aus Baum-Oel oder alz gebacken und auf die Art, wie bey den n angedeutet worden, *marinir*et, oder eine Pastete geschlagen werden. Wer s frischen Lachses entbehren muß, bedie- h des eingesaltzenen und geräucherten. en ersten kommt jährlich in denen See- en sehr viel an, aus Moscau und Schwe- inland und der Orten; der letzte aber äuffig aus Pommern gebracht; wiewohl urg und Bremen ebenfalls viel Lächse unsers Orts ist dermahlen der Dessauer rtrefflichste. Wenn man einen Lachs rn will, muß man solchen am Rücken ssen, den Kopff entzwey spalten, und mit welches ein wenig mit Salpeter vermen- rden, einsaltzen und ein paar Tage liegen

Hernach nimmt man breite Späne, so yden Seiten spitzig, und spannet damit chs aus, hänget ihn also in Rauch, und r etliche Tage gehangen, so bindet man t Papier zu, und lässet ihn weiter gar sach- chern. Ist dieses geschehen, so nimmt man unter, und hänget ihn an einen lufftigen f. Den also geräucherten Lachs isset man der roh, oder brätet denselben in dünnen lein, wenn solche vorhero ein paar Stun- Biere gelegen, mit Butter in einer pa- n Pfanne auf einem Rost, darunter nicht viel Feuer ist, weil sonsten das Papier ver- n würde; oder man richtet ihn mit nkohl, Kraut, Spinat, Schoten und der- n zu, oder lässt ihn in Wasser, mit But- sser und etwas Wein-Essig auf einem über einem Kohlfeuer warm werden. eingesaltzenen Lachs muß man vorhero auswässern, hernach kan man denselben mit blossem Essig, oder mit Oel und Wein-Essig etwas gepfeffert, oder mit einer sauren But- ter-Brühe geniessen. Auch lässet sich aus die- sen, wenn sie ausgegrätet, ein Gepreßtes ma- chen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieses klein gehacket, auch wohl Böckel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehö- rig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochsen- Zunge, Magen, Wurst u. s. f. nur daß es fest zusammen gebunden werde, hernach siedet man es in dieser leinewandenen Form mit rothen Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gar, läs- set man solches in seiner Brühe erkalten, zie- het es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüssel, und garni- ret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachsen soll wider die Flüsse und Flecken der Augen, und nebst dem Fett wider das Schwären und andere schmertzhaff- te Zustände der Ohren sehr nützlich gebrau- chet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachse am besten zu fangen sind, und gehet solcher im Februario an, und endiget sich mit Jacobi, wiewohl sie im Majo bis zu St. Johannis am besten und schmackhafte- sten sind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Flusse, wo der Lachs zu steigen pfleget (so im Früh-Jahr am stärcksten geschiehet) und zwar meistentheils bey einem Mühlwehre angebracht ist, darinnen sich die Lächse sel- ber fangen müssen. Es bestehet solches aus gewissen Kästen, deren ieder eine Oeffnung in Gestalt einer Reussen hat, durch diese schießt das Wasser mit grossen Brausen. Wenn nun diesem Geräusche der aufsteigende Lachs nachgehet, so fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kasten, oder es geschiehet auch öffters, daß er sich aus dem Wasser in die Höhe wirfft und hinein springet, da er denn nicht wieder heraus kan, und also häuffig dar- innen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommerischen, in der Stol- pa und Wipper, giebt es Schleussen, bey de- nen Pfähle enge an einander gestossen sind; wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Wasser durch die Schleussen rauschen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, so krüm- met er sich, setzt sich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter diesen noch eine andere Reihe hoher Pfähle geschlagen ist, so kan er weder für sich noch hinter sich kommen, und ist also gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, so an der Schleusse ist niederfallen, so siehet man, wie viel sich Lächse gefangen, und kan solche her- aus nehmen. Solcher Gestalt sollen nach Micrælii Zeugniß, zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein ge- sprungen, und also gefangen worden seyn: Denn es ist dieser Fisch im Springen so eife- rig, daß, ob er schon etliche mahl fehl sprin- get, und nicht darüber kommen kan, derselbe

gleichwohl immer mit neuen Kräfften wieder anhält, bis er sein eigener Fischer wird, und sich selbsten fänget.

Lachs-Fohre, ist eine Mittel-Gattung zwischen dem Lachs und der Forelle, gemeiniglich grösser als diese, und kleiner als jener. Hat einen blau-bräunlichten Rücken, grünlichte Seiten, mit schwartzen und röthlichen Puncten gesprenget, dergleichen auch an ihren öbern Flossen und auf dem Schwantze zu sehen, einen gelblichten Bauch, und grosse schwartze mit einem gelben Kreis umfangene Augen. Sein Fleisch ist fett und röthlich, wie des Lachsen, iedoch zärter, ausser diesem aber an der Güte und Geschmack demselben allerdings zu vergleichen. Er stehet gerne in grossen Seen, dadurch ein Fluß gehet; es werden zuweilen welche, sonderlich in dem Genffer-See, wo der treffliche Lachs-Forellen-Fang, gefangen, die über anderthalbe Ellen lang, und bey viertzig Pfund schwer sind. Dieser Fisch streichet im November, und wird von Michaelis bis Weihnachten mit Wathen und Setz-Garnen gefangen. Er muß, gleich denen Forellen, frisch verspeiset, und kan am besten aus Saltz und Wasser abgesotten, und mit Eßig genossen, oder sonst auf andere Art eben wie dieselben zubereitet werden; wiewohl diese Fische viel zu edel seyn, als daß man durch vielerley Hinzuthun ihren natürlich herrlichen Geschmack verderben solte. Siehe Forelle.

Lachs-Morene, siehe Morene.

Lach-Taube, suche Taube.

Lachter-Baum, nennet man einen Baum, daran ein Grentz-Zeichen gehauen. Siehe Grentz-Baum.

Lacritzen-Holtz, suche Süß-Holtz.

Lactade, heisset eine iede wohlbereitete Erfrischung und Stärckung.

Lactucke, Lattich, ist eines der gemeinsten Küchen Gewächse, welches fast durchgehends unter dem Nahmen Salat bekannt ist. Er wird verschiedentlich eingetheilet. Etliche machen dessen achterley Sorten, welche bey uns die gebräuchlichsten sind, als 1) gemeiner Lactucke, so sich nicht in Köpffe schliesset. 2) Krauser Lactucke, welcher auch keine Häupter setzet. 3) Capuziner-Salat oder Lactucke mit langen Blättern, welcher aufgebunden werden muß. 4) Endivien-Lattich oder weiß Sommer-Endivien. 5) Römische Lactucke oder braune Sommer-Endivien, dieser kan durch Aufbindung der Blätter auch abgeweisset, oder zur Weisse gebracht werden. 6) Der Kopff-Lactucke oder Kopff-Salat, von dreyerley Arten, weiß, gelb und grün, dieser letztere wird absonderlich der grüne Frießländer genennet. 7) Der braune oder Spanische Kopff-Lactucke, und 8) der vielköpfige Salat oder Lactucke also genannt, weil auf einem Stiel zwey, drey bis vier Köpffe wachsen. Andere schliessen alle diese Sorten nur in drey ein, nemlich (1) in gemeinen, der breite lange Blätter hat, und wie obgedacht, keine Köpffe setzt; (2) in krausen, welcher ebenfalls keine Häupter bekömmt, und in (3) Kopff-Lactucke, welche seine Blätter wie ein Kopff zusammen schlägt. Wieder andere gehen noch kürtzer, und theilen alle Arten von Lactucke in die frühen und späten ein. Die frühen Lactucken kommen frühezeitig auf ein verlohren Mist-Beet, nachdem sie aber erwachsen, an warme Orte des Gartens in fette feuchte Erde, etwa einen guten Schuh weit von einander gesetzet, und vor der Hitze zwey oder drey Tage bedecket und fleißig begossen werden. Man pfleget sie in kleine Grüblein, wie den weissen Kohl zu setzen, und wenn sie erwachsen, mit kurtzem Mist zu umlegen, auch wie den weissen Kohl zu behacken, so werden sie um einen guten Theil grösser, und halten sich länger. Die späten Lactucken oder Sommere können entweder auf ein Mist-Beet, oder an eine Mauer oder Wand auf Latten, wo sie die Mittags-Sonne haben, von denen Nord-Winden bedecket und beschützet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stöcklein unterscheiden, damit man nach weiß, was vor Arten man gesäet, und daß man sich im Verpflantzen darnach richten kan. Solche Aussäung pflegt man gemeiniglich im Anfang des Monden, Wachsen des Monden, in einem lufftigen Zeichen der Zwillinge oder Waag vorzunehmen. Wenn diese Salate etwas erwachsen sind, muß man sie im Wachsen des Lichts, in gedachter lufftigen Zeichen einem in gute feuchte Erde, wo die Sonne und frische Luft hinkommen kan, ordentlich nach der Schnur allemahl einen Schuh weit von einander setzen, und die Beete fünff Schuh breit machen, und iederzeit fünff Reihen auf ein jedes Beete pflantzen. Will man sich dessen nehmen, so kan man diese Salate, wie gedacht, in Grüblein pflantzen, so dauren sie desto länger, und werden um ein gut Theil grösser. Der Salat ist allemahl gut zu pflantzen, wenn es geregnet hat, da der Himmel trüb und die Lufft kühl ist, so darff man die Mühe mit Bedecken und Giessen nicht haben, kan man es aber nicht allezeit so treffen, so muß man sich das Giessen und Bedecken nicht verdriessen lassen. Man muß alle Monden Salat-Saamen säen, und hernach warten, damit man das gantze Jahr durch guten Salat habe. Welchen man im Frühling eine Zeitlang zu gebrauchen, im Winter erhalten will, der muß erst gegen Johannis gesäet werden, wie der Winter Endivien gesäet wird. Wenn sie gewachsen und Häupter bekommen haben, muß man sie nach dem Winter in ein Mist-Beet pflantzen, damit wenn es frieret, dieselben zudecken kan. Man pfleget sie auch sonsten wohl in lange Töpffe zu setzen, und im Winter im Gewächs-Hauß oder im Keller zu verwahren; diese, wenn sie zuweilen bey gutem Wetter in die Lufft gesetzet werden, sich bis nach Weihnachten gar wohl halten. Theils pflantzt man auch in den Sand, müssen aber zuvor wohl abgewaschen und alsdenn eingesetzet werden, so bleiben

ge gut. Was den Endivien-Lattich weiſſe Sommer-Endivien anbelangt, at derſelbe mit dem Kopff-Salat einer Pflantzung und Wartung, nur muß ſel- r ſowohl, als der Römiſche Lactucke oder braune Sommer-Endivien, und der Ca- ner-Salat, welche ſich in keine Häupter ieſſen, gebunden, und wenn man ſie ge- ind weiß haben will, mit einem Topff deckt, und Miſt darüber geſchüttet wer- . Dem krauſen Salat ſchneidet man und nach die Blätter ab, und läßt ihm das Hertzlein, ſo treibt er wieder junge he Blätter; was man aber aufbindet, etwas mit Erden angehäufft ſeyn, ſo er eher gelb und mürbe. Alles Aufbin- muß bey warmen trockenen Wetter ge- hen, und oben über iedes Haupt ein Blat nden werden, damit die Feuchtigkeit vom m oder das Regen-Waſſer nicht in das ß dringe, und Anlaß zur Fäulung gebe. mit der Lactucke nicht zu geſchwind in men ſchieſſe, muß ſolches theils durch liges Beſprengen mit laulichem Regen- Teich-Waſſer, ſonderlich bey einfallender e und Dürre, theils aber durch Auſle- g eines Stücks von einem Dach-Ziegel indert werden. Einige laſſen den im bſt geſäeten Lactucke über Winter im Fel- ſtehen, und bedecken ihn, damit er die te wohl ausdauren möge, mit Nuß- oder hen-Laub; allein dergleichen Salat iſt t ſo mürb und zart zum Eſſen wie der Frühling gebaute, ſondern etwas härter ſpitziger. Den Saamen muß man ſamm- und ableſen, wenn er halb verblühet hat, denn ſchneidet man den Stiel ab, oder et den Stengel mit ſamt der Wurtzel , und hänget ſie alsdenn an ein Geländer , daß ſie vollends reiffen, welches gemei- lich binnen zehen oder zwölff Tagen ge- ehet, alsdenn kan man den Saamen mit Hand ausreiben, fein ausſäubern, und iede Art abſonderlich in einem trockenen . lufftigen Ort verwahren, welchen falls wohl vier Jahr gut bleibet. Das Tem- ament der Lactucken iſt kalt und feuchte, ier er denen Gallſüchtigen eine gute Erfri- ung giebet, denen kalten und ſchwachen ägen hingegen ſchädlich iſt, wo er nicht mit rten-Kreſſe, Gold-farben Ritterſporn oder dianiſcher Kreſſe, Schnittlauch, und der- ichon wärmenden Kräutern vermenget, d deſſen Kälte und Wäſſerigkeit dadurch näßiget wird. Sonſten erfriſchet der Lactu- das Geblüt, kühlet die Leber, benimmt Durſt, vermehret den Säugenden die ilch, machet guten Appetit und wohl ſchla- , dahero auch die Alten ihr Abend-Eſſen t dem Salat zu Beförderung des Schlaffs ſchloſſen haben. Die gemeinſte Art, den- ben zu genieſſen, vor geſunde Leute iſt, daß rohe, mit Eßig und Baum-Oel begoſſen, d ſparſam geſaltzen werde. Man kan ihn mit rt geſottenen und Viertel-weiſe zerſchnitte- n Eyern garniren, oder die Eyer klein hacken und darüber her ſtreuen. Leute, die ſich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn ſie es haben können, an ſtat des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verſchiedene von den Lactucken kan man auch, inſonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarff, oder was nicht von ſonderbarer ſchoner Gattung iſt, in Saamen ſchieſſet, kan man die Stengel, indem ſie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abſchneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleiſch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerſchneiden, und an Lamms- Hüner- oder anderes zartes Fleiſch zu thun; oder dieſelben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls aufſieden zu laſſen, und alſo anzurichten, oder aber, nachdem ſie Scheiben-weiſe dünn zerſchnitten und abgeſotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben dieſe Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken conditet werden. Von den Blättern wird ein Waſſer deſtilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten ſtillet, den Durſt löſchet, und einen ſanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezehlet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und böſen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke faſt in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geſchmack hat. Er kan im Auguſto vom Feld ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum-Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genoſſen werden.

Lähmen, ſiehe **Klopffen**.

Lämmer-Junge oder **Lämmer-Knecht**, iſt bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachſener Knecht, ſo der Lämmer hütet. Er genieſſet bey dem Schäfer die Koſt, und iſt befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget worden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ſein eigen zu halten. Wo die Trifften ſehr bergig ſind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

Lämmer-Stall, bey groſſen Schäfereyen hat man einen beſondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen verſehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen groſſen Schaaf-Stall angeleget iſt. Siehe **Schaaf-Stall**.

Lämmer-Weide, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern geſunden und den Lämmern anſtändigen Kräutern, bewachſenes Stücke

Wiesewachs bestimmet, auf welchen man weder Heu noch Grummet machet, sondern das Gras einig und alleine von den Lämmern abfressen lässet. Diese Lämmer-Weide soll von der Schäferey nicht allzuweit entfernet seyn, weil sich sonst die Lämmer zu sehr ermüden, und, da sie noch nicht genugsam erstarcket, leichtlich Schaden nehmen dorffen.

Lämmer-Zehend, suche Zehend.

Läuffer, ist eine Art wilden oder sogenannten Weiden-Hopffens mit kleinen runden Häuptlein, welcher daher diesen Nahmen führet, weil er sich zeitlich von der Hitze aufthut, und den Saamen sowohl als das dabey befindliche Mehl bald heraus lauffen lässet.

Läuffer, Vorläuffer, heisset bey dem Vogel-Fang eine Art Lock-Vögel, welche, ausser ihrem Bauer auf dem Vogel-Herd angefesselt oder angefüllt, hingestellet werden, damit sie herum läuffen können, und die vorbey ziehenden Vögel, in Meynung jene wären frey, sich um so vielmehr zum Einfall in den Herd bequemen mögen. Zu grossen Läuffern nimmt man Mistler, Drosseln und Amseln, zu kleinen aber Fincken, Qvecker oder Gögler und dergleichen. Auf dem Herd muß einem ieglichen grossen Läuffer sein eigenes Tröglein mit Milch und Hirs-Kleyen gefüllt in die Erde eingegraben; denen kleinen Läuffern aber nur das Sauff-Geschirre vorgesetzet, und das Fressen dazu hingestreuet werden, damit sie nicht ohne Nahrung bleiben mögen. Wobey sich öffters begiebt, daß auch die Fremden das Fressen der Läuffer kosten, aber auch von diesen, als die mehreres Recht dazu haben wollen, vielmahls weggebissen werden.

Läuffer, heisset man auch die jungen Schweinigen, nachdem sie abgesetzet worden, bis sie das erste mahl zugekommen sind.

Läuffer, ist auch ein flüchtiges leichtes Pferd, so einen geschwinden Schritt oder Hunde-Trapp gehet, und zum schnellen Verschicken und Reisen gebrauchet wird. Heissen auch Klöpper. In Italien und Spanien aber heißt einen Läuffer Courreur, ein Pferd, so zum Wettlauffen abgerichtet ist, welches daselbst noch im Schwange gehet. Siehe Pferd.

Läuffer, sind auch eine gewisse Art derer Diener und Aufwärter grosser Herren, welche sich insonderheit auf das schnelle und lange dauernde Lauffen geleget haben, und von Jugend auf, wenn sie einen leichten, schwancken, gesunden und festen Leib, wie auch gute Lunge, und nicht zu grosse Milz haben, darzu angewiesen, darinne vermittelst blenerner Schuhe geübet, und in allerhand Vortheilen unterrichtet, hiernächst mit besondern leichtem Habit bekleidet, und mit Schuhen ohne Absätze, it. einem langen Springe-Stab ꝛc. versehen werden. Sie müssen bey denen Carossen herlauffen, sie werden zu schnellem Verschicken gebrauchet. Wiewohl die heutigen Läuffer nichts mehr gegen die alten Orientalischen, Griechischen und Römischen sagen, als bey denen das Lauffen ein besonderes Spiel war, worinne sich junge Leute übten. Es wird zwar auch dann und wann ein Mittel angewendet, die Aufblähung der Milz zu heben, keinesweges aber wird ihm von einige Einfältige dafür halten, die Milz geschnitten.

Läuffer wird auch der obere Mühlstein in denen Mühlen genennet, welcher auf dem Boden Stein herum läufft. Zu unterscheiden, daß ein Stein im Schach-Spiel gleichen der Reibe-Stein, womit man breiten Stein die Farben und andere klein gerieben werden, it. die hölzerne Nadel in dem Rennspiel einem Werckzeug am Schlosser so genennet werden. Dergleichen gehöret hierher nicht.

Läuse-Baum, siehe Faul-Baum.

Läuse-Kraut, Mäuse Pfeffer, Spitz-Kraut, Steffans-Körner, ist ein Kraut, dessen Blätter sich dem Laub der wilden Reben vergleichen, rauh, und in sechs, auch zu Zeiten in weniger Theile geschnitten sind. Die Blumen, welche auf sonderlichen Stielen wachsen, haben eine Himmel-blaue Farbe, und ist eine jede Blume in sechs unterschiedliche Theile zertheilet. Nach denen Blumen folgen eine Hülsen oder Schötlein, in welchen dreyeckigter, schwartz-brauner Saamen beschlossen liegt, der inwendig weiß, und von sehr scharffen Geschmacks ist. Die Wurtzel dieses Krauts ist schlecht und holtzig. In Apulien, Calabrien, Dalmatien und Friaul wächst es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten unter denen zasengten Sommer-Gewächsen gehalten, und im Frühling in einen guten fetten Grund, an einen Ort, da es weder zu viel Sonne, noch zu viel Schatten hat, gesäet. Man muß es fleißig begiessen, und den Saamen, wenn er reiff ist, so gemeiniglich im Julio geschieht, abnehmen. Derselbe wird wegen seines scharffen brennenden Geschmacks und ordentlichen hitzigen Natur nicht innerlich, sondern nur äusserlich zu denen Zugpflastern gebraucht; insonderheit aber dienet er, wenn er gessen und mit Oel vermischt, oder in Essig gebeitzt, wider die Läuse, und tödtet sie nicht nur wohl auf den Köpffen, als in den Kleidern. Die Wurtzel oder auch der Saamen gessen, und mit Mehl gekocht, oder aber ein Teig davon gemacht, und Küchlein davon gebacken, macht alle Ratzen und Mäuse, die davon fressen, hinfallen und sterben.

Läuse-Sucht, ist eine Kranckheit, da des Menschen Haut und denen darauf wachsenden Beulen Läuse wachsen. Es ist eine Kranckheit derer Kinder. Doch auch alte Leute bekommen sie. In der Gemeine mercket man an, daß sonderlich sehr ungerechte und tyrannische Regenten mit dieser Kranckheit gestrafet werden.

n kleinen Kindern, bey welchen aus sau- und faulen Geblüte, oder auch solchem zwischen Fell und Fleisch, weil sie keine egung haben, dieses Uibel leicht entste- an, sonderlich wenn sie nicht reinlich ge- n werden, dienet das Spick-Oel, wel- des Abends aufgestrichen, und des Mor- mit einer Lauge von Spicken-Kraut- e abgewaschen wird.

äurern, (den Brantewein) heißt, den bey rsten Destillation herüber gegangenen trü- Brantewein, durch nochmahliges Abzie- lauter, stärcker, und durch Zusatz ein und rer Kräuter oder Specerey, annehmlicher en. Siehe Brantewein.

ßurern, (den Zucker) heisset den zum nachen bestimmten Zucker über einem r zu einem Syrupe kochen, und vermittelst ser und Eyer-Weisses von aller bey sich enden Unreinigkeit säubern. Zu drey nd Zucker, die man läutern will, nimmt das Weisse von fünff oder sechs Eyern, Zucker zerklopffet man vorhero zu kleinen cken, und thut denselben in ein meßin- s Kesselein, giesset darüber zu einem Pfund er den achten Theil einer Maaß frischen nnen-Wassers, zerklopffet alsdenn das fagte Eyer-Weiß mit weißgeschabten, einem Besem gemachten und zusammen ndenen Rüthlein, bis es einen weissen aum giebt. Unterdessen setzet man den er in dem Kesselein über ein gutes Kohl- r, und lässet es ein wenig aufwallen, ttet hernach den obberührten Eyer- aum darein, damit derselbe alle Unrei- eit des Zuckers an sich ziehen möge, säu- denselben alsdenn ab, oder lässet es durch sauberes wüllenes Tuch abseihen, und t denn ferner den Zucker zur rechten Di- eines Syrups ein. Die Probe, daß er ug eingesotten, ist, wenn man ein Spatel- ßlein, oder etwas anders in den Zucker auchet, und schlenckert selbiges in die Lufft, iegen alsdenn Fäden wie die Spinnen- en davon, als das Zeichen, daß er recht genug gesotten. Andere lassen einen etliche Tropffen auf ein kaltes Eisen zinnernen Teller fallen: Wenn es als- n bald gestehet, nahe beysammen bleibet, nicht aus einander zerfliesset, auch kleb- und zähe ist, so hat es genug gesotten. ige wollen, daß Eyerklar hierzu soll in ei- reinen Becken mit Wasser wohl geschla- werden. Es ist aber auch ein anderes fältiges Läutern bey dem ersten Zucker- chen oder Sieden in Indien nöthig, wel- s schon bey denen in Europa kommenden sten Poudre-Zucker vorgegangen ist, wo- das Natur- und Kunst-*Lex.* im Art. ker nachzusehen. In Europa wird die- Zucker aufs neue geläutert und zu Hut- cker gemachet, welches raffiniren heißt, der- chen in Holland, Engelland, Franckreich, auch zu Hamburg und Stettin geschicht. dlich aber folget erst diejenige Läuterung s zum Einmachen gewiedmeten Zuckers, wovon hier die Rede ist. Da nun der Zucker anfänglich nicht anders als ein Safft aus ei- nem Rohre, welcher entweder selbst heraus fliesset, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma sacchari, Sal Indicum und Mel Arundinis war, oder aber heraus gepreſ- set und dicke gekochet wird; also würde sol- ches auch mit vielen andern süssen Säfften in der Wirtschafft angehen, da man das Zu- cker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort Kürbis erinnert ist, und mit dem Honig schon ge- schicht. Nur kommt es auf die rechte Läu- terung an, welche bey dem Zucker gar viel- fach ist, daß man solche versuche. Dieses ist also eine Sache, so fleißigen und klugen Hauswirten noch zu untersuchen und zu er- finden übrig bleibet.

Laff, siehe Laab.

Lage, dieses Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder schlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wiese, Ge- bäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Wein- berg, der gerade gegen Mittag stehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wiesen, welche dem Wasser-Schaden unterworffen sind, haben eine schlechte Lage. In der Austheilung eini- ger Oerter, die zu einer wohlbestallten Haus- haltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speise-Kammern, Küchen und Ställe, Schop- pen und dergleichen nicht unbrauchbar angele- get werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speise-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerne gegen Norden, weil die Spei- sen von der Sommer-Hitze nicht leichte da- selbst verderben können; die Ställe wegen ih- rer sich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein gestellten Wägen nicht so schädlich sey. Und was dessen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführ- licher gehandelt werden soll.

Lager, sind grosse starcke vierkantig-ge- hauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fässer in den Kellern liegen. Siehe Lager.

Lager, heissen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirsch oder ander Wild gelegen, oder ein Hase gesessen.

Lager, sagt man auch vom Getraide, wenn es wegen allzu grosser Geile des Erdbo- dens und gar zu starcker Düngung sich nieder leget, und lager wird. Wenn Weitzen und Roggen vor Winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künfftig lager werden, können sie im Froste, oder zu trockener Zeit, bis Licht- messe mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich daß man die Schaafe nur im Gange überhin frezen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling sehr

gut und dienlich ist. So man nach Ostern, gegen Pfingsten hin, befindet, daß der Weitzen starck wächset, und man besorget, daß er lager werden dörffte, so muß man ihn bey Zeiten schräpffen, aber nicht mit der Sichel zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, wieder aufhören lassen. Welche Vorsichtigkeit insonderheit bey dem Roggen, wenn man vermuthet, daß er lager werden dörffte, vorzukehren, weil seine Aehren nicht so tieff, als beym Weitzen im Halme stecken.

Lager-Bier oder Mertz-Bier, wird dasjenige Bier genennet, welches im **Mertz-Monat** oder aufs längste im Anfang des Aprils aufs **Lager** gebrauet, und wo nicht an Maltz, iedoch an Hopffen stärcker, als in gemein gemachet wird, damit es sich länger, als ander Bier halten, den Sommer durch, da mancher Orten das Brauen nicht gut thun will, dauren, und nicht so leicht sauer werden möge. Zu einem guten Lager-Bier muß man zween Scheffel Hopffen mehr nehmen als zu anderm Biere; so muß man auch das Bier nicht zu geschwinde fassen, iedoch auf dem Boden nicht zu schaal werden lassen. Wenn man es fasset, muß man die Fässer voll füllen bis an drey qver Finger, hernach Leinewand durch zerlassen Pech ziehen, und damit die Spundlocher bedecken, daß keine Lufft darein kommen kan; wenn sich denn die Hefen ein wenig gesetzet, so füllet man das Bier, und hält die Fässer immer voll mit frischem Biere, so lange, bis es keine Hefen mehr auswirfft, hernach aber füllt man es mit gutem frischen Brunnen-Wasser. Wenn ein Faß mit Biere angefüllet wird, muß man Achtung geben, daß es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwindet es sonst in vierzehen Tagen nicht. Die Fässer wollen auch täglich reine gehalten seyn. Ein Lager-Bier, das im letzten Viertel des Martii gebrauet wird, liegt am längsten hinaus, und wird nicht leichtlich sauer. Diejenigen Braumeister, welche, in Meynung, das Bier stärcker und besser zu machen, allerhand Kräuter und Saamen, Ochsen-Gallen, Kiehn-Rus und dergleichen unzuläßige Dinge darein thun, dadurch das Bier ungesund, die Leute aber, die es trincken, frühzeitig toll und voll gemacht, und denselben Kopff-Schmertzen und andere Kranckheiten verursachet werden, sind billig exemplarisch zu bestraffen. An etlichen Orten heisset man das Lager- oder Merzen-Bier darum ein Sommer-Bier, weil es zu dieser Zeit verzapfft und getruncken wird. Ein mehreres hiervon siehe **Bier** und **Bierbrauen**.

Lager-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird dasjenige Holtz also genennet, welches entweder von Sturm-Winden umgeworffen wird, oder sonst umfället und liegen bleibet.

Lager-Obst, siehe **Obst**.

Lager-Scheite, suche **Kern-Scheite**.

Lager-Stöcke, ist eine Art der [illegible] Stöcke, welche von denen andern in gen Stücken unterschieden. Siehe [illegible] Stock.

Laich, Leich, heisset der von dem weiblichen Geschlechts zu gewissen Zeiten gelassene Rogen, woraus hernachmals kleinen Fischlein schlieffen.

Laich-Fisch, siehe **Aalraupe**.

Laich-Karpffe, suche **Karpffe**.

Laich-Zeit, nennet man diejenige, die Fische laichen, das ist ihren Samen Rogen von sich lassen. Die Laich-Zeit Fische ist bey ieder Art besonders [illegible] Weil die mehresten Fische von Ostern Jacobi laichen, so soll binnen solcher das Fischen unterlassen, und kein noch Fisch-Garne bis zu Ende der die Fisch-Wasser gebracht werden.

Lait, Leite, wird im Oesterreich langes nicht gar weites Faß genennet ches mit einer grossen Oeffnung an Spundloches versehen ist, und zu der lebendigen Fische über Land wird.

Laite, Leide oder Leede, heißt schlechtes wüstes und ungebaut Stücke Land, welches keinen Nutz Weil an vielen Orten dergleichen den, als sollen sorgfältige Herrschaften Obrigkeiten auf Mittel und Wege seyn, wie dieselben nach und nach Land gemacht, und in die Art der Acker-Felder gebracht und bestellet, zum wenigsten um eine gewisse Anzahl um die Helffte, oder auch nur um Garbe, oder was es sonsten nach Gebrauch vor Gelegenheit geben kan, Leuten zum Anbau überlassen und thet werden möge. Eine solche und zu nutzbarem Feld gemachte Leede wird ein **Neubruch**, **Neuts-Reut-Feld** genennet.

Lamantin, ist eine Art der See einen dem Kuh-Kopff fast gleichenden hat, seine Jungen an Zitzen säuget, sundes Fleisch und Fett hat, davon schmoltzene nicht leicht verschimmelt verdirbet.

Lamm, ist das Junge von dem Schaf ches, wenn es männlichen Geschlechtes **Hammel-Lamm**, und so es weiblichen schlechtes, ein **Kalber-Lamm** genennet So bald ein Schaaf gelammet, muß ausgemolcken werden, damit die dicke ronnene Milch, die sonst dem Lamm wäre, hinweg komme; man muß auch le um das Euter sauber wegrupfen, Lamm unter dem Saugen kein Haar unter bringe, und darüber vor die Hand hernach hält man das Lamm an die ket ihm ein wenig in den Mund, ziehens und Trinckens selbsten gewohnt etlichen gehet man so fast vierzehen

ndern aber nur zwey Tage, wiewohl einige, wo sie nur zwey oder drey mahl säuget worden, diese Kunst schon gelernaben. Das sind aber in diesem Stücke esten Lämmer, die nicht nur, so bald sie der Mutter gefallen sind, sich aufrichten, auf die Füsse begeben, und nach den Euchen, sondern auch, ehe sie noch angen werden, zu saugen anfangen. Wenn Schaaf sein Junges nicht annehmen oder n lassen will, wie es bisweilen zu geschefleat, so muß man Altes und Junges in Lauen, das ist, in einem an der Rauffe gitterten Ort, einsperren, und drey vier Tage beysammen lassen (doch ohnssen das Lamm zu rechter Zeit zu säugen) ch die Milch bey dem alten Schaaf häund es hart drücket, da es denn, wenn e Milch Wehen verursachet, das Lamm gar zulassen wird. Die ersten zwey Tage, dem das Schaaf gelammt, muß man das ter-Schaaf und das Lamm beysammen t, und jenes mit gutem Heu und Kleer erqvicken, auch mit laulichten Mehlcken versorgen, damit sie mit desto überer Milch ihr Lämmlein versehen, und es ender Zeit desto besser kennen lernen, auch demselben von aller Kälte, Wind und lichen Feuchtigkeiten desto sicherer und ahrter stehen möge. Die Lämmer bleihernach alleine eingesperret, und die ter-Schaafe werden wieder ordentlich die Weide getrieben; inzwischen muß die Lämmer zu Hause allmählig an das er gewöhnen, sie, wo kein ordentlicher mer-Stall vorhanden, in einen eigenen Horden versetzten Ort in dem Schaafzusammen lassen, und denenselben gu- Heu oder das beste Grummet, oder e Blätter von Weiden, Pappeln und derhen vorgeben. Denen Lämmern nun, a fressen lernen, aufs längste, wenn sie Wochen alt, pfleget man etwas Kleyen Haber-Schrot, auch nachgehends wohl en Haber, in ihre Kripplein vorzustreuen. i gemeinen Gebrauch nach werden auf das ert Lämmer die Woche über bey andert- Viertel, oder, nachdem es die Noth- t erfordert, gegeben, und darnach wersie gefüttert. Des Morgens leget man n von Roggen-Stroh kleine Wurm-Geder zweymahl nach einander vor, hernach , und träncket sie. Des Abends wird n wiederum zwey mahl von Wurm-Gedern und hernach Heu eingeleget, und uf getränckt. Oder so man Schaafb hat, so giebt man ihnen dasselbe an des Heues, als welches ihnen sehr ge ist. Linsen bekommen ihnen auch treffgut, und, wo man derselben hat, pflegt man n solche ungedroschen samt dem Futter an des Heues vorzulegen. Das Stein-Salz man ihnen immerzu in ihre Kripplein legen, sie sich damit reinigen; und also füttert man Lämmer im Suge, so lange bis man dieselabsetzet; inzwischen, wenn die Kälte einigermassen nachgelassen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend ist, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und suchet dabey etliche der schönsten Lämmer aus, die man ungeschnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen lässet, insonderheit werden diejenigen, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, vor die besten geachtet. Die, so Hörner haben, pflegen verständige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem sie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- und festere Köpffe haben, so macheten sie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt schwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausstehen müssen. Bis auf Ostern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi lässet man dieselbe saugen, hernach, setzet man sie ab, und lässet sie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewohnen. Die Lämmer, so zeitlich fallen, soll man zur Trifft in den Winter schlagen, denn ie zeitlicher sie jung werden, ie besser sie sich halten und wachsen; hingegen die Spätlinge, so erst um Ostern oder hernach jung werden, und denn bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieselben in die Haushaltung schlachtet, oder den Fleischern verkauffet. Wer frühzeitig Lämmer bekommt, der kan einen schönen Pfennig daraus lösen, und stärcker Vieh bekommen, als sonst, doch weil es sehr mühsam und bey grossen Hauffen nicht wohl angehen will, so lässet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erst nach dem meist vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine besondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn solle, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abgehen dörffen. Hat man feine grüne Wiesen, um fliessende Wasser, wo junges Klee-Gras stehet, so ist es desto besser vor die Lämmer. An vielen Orten werden sie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum besten wäre, sondern man muß es nur thun, so gut als man kan. Etliche treiben sie nach eingeführtem Getraide zuerst auf die Stoppeln, damit sie auf dem grünen Gras ihren Appetit sättigen möchten. Allein an andern Orten läst man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieses alles gar genau abbeisset, und Kühe und Ochsen nach ihnen nicht vielmehr vor sich finden. Im Herbst, wenn die Schaaf-Musterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, absonderlich gezehlet, und hernach nebst den Zeit-Hämmeln

auf einen Hauffen geſchlagen, wo ſie nur anderſt geſund und zur Zucht tauglich ſind. Denn was dazu nicht vor dienlich erachtet wird, bekommen die Fleiſcher. Von einem Lamm wird auf ein Jahr anderthalb Viertel bis ein halb Pfund Wolle gerechnet. Das Lamm-Fleiſch wollen ihrer viel nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in ſich habe, und deswegen ungeſund ſey. Hingegen andere verzehren es mit deſto gröſſerm Appetit, und befinden ſich wohl dabey, wenn es ſonderlich gut zugerichtet wird, maſſen es zum Sieden und Braten dienet, und auf mancherley Weiſe, gleich dem Kalbfleiſch zubereitet, auch in Paſteten geſchlagen werden kan, wie denn von deſſen Zurichtung alles das wiederholet werden darf, was unter dem Wort Kalbfleiſch angeführet worden.

Lammen, wird von denen Schaaf-Müttern geſagt, wenn ſie Junge oder Lämmer bekommen, z. E. meine Schaafe haben noch nicht alle gelammt.

Lamms-Bauch, iſt eine gewiſſe Art eines Erb-Zinſes, ſo an etlichen Orten, beſonders aber in Thüringen, von dem eigenthümlichen Beſitzer eines Ackers, Wieſe ꝛc. dem Lehn- und Zins-Herrn jährlich gereichet wird, und beſtehet in einem ausgeſchlachteten Lamm, welches dem Zins-Mann gemeiniglich mit zwölff Groſchen an Gelde zu loſen, nachgelaſſen iſt.

Lampe, iſt ein von Zinn, Blech oder Thon verfertigtes Gefäſſe, darinnen vermittelſt eines in die Dille oder Schnauze deſſelben eingelegten Dochts ein Licht brennet, welches ſeine Nahrung von eingegoſſenem Baum- oder Rübſen-Oel, wie auch von einer andern fetten Materie hat. Es iſt von dieſer mit dem Montfaucon gar wohl zu glauben, daß ſie theils wegen ihrer Nothwendigkeit, theils wegen ihrer leichten einfältigen Invention, bald zu Anfang der Welt erdacht worden. Der äuſſerlichen Form und Geſtalt nach, ſind dieſelben vielfältig unterſchieden, indem ſie bald rund, bald länglicht, bald ohne, bald mit einem Fuß, auf welchen letzten ſie wiederum theils beweglich, theils unbeweglich, bald ſind ſie hangend, bald ſtehend, bald aber zu beyden Fällen geſchickt. Die Haupt-Stücke, daraus eine Lampe beſtehet, ſind zuvörderſt das Behältniß des Oeles zur Nahrung des Lichtes, und ſo denn die Tacht-Röhre, derer letzten ſich in den meiſten nur eine, in unterſchiedenen zwey bis drey, in den ſo genannten Spaniſchen Belons aber acht bis zwölff, auch wohl noch mehr ſich befinden. Man erfordert aber von einer Lampe folgende gute Eigenſchafften, daß ſie ſich nemlich reine halten laſſe, und das eingegoſſene Oel, weder über noch auch davon herablauffe, die abbrennende Materie, ſo bey den Putzen und Stören herab fällt, keine Unreinigkeit verurſache, daß ſie helle, ſtäte, langwierig brenne, darbey nicht ſtarck dampffe oder rauche, und wenig Oel verzehre. Wie nun keine einzige Lampe, von denen insgemein bekannten Arten, alle dieſe gute Eigenſchafften [illegible] men beſitzet, ſondern bald dieſer, bald [illegible] rer Fehler ſich bey ihrem Gebrauche [illegible] ſo iſt von Zeit zu Zeit derer Kunſt- Gemüther rühmliche Bemühung [illegible] wendet worden, denen angemerck[illegible] geln abzuhelffen, worinnen ſich [illegible] Zeit der ehemahlige Königliche Pol[illegible] dell-Meiſter Andreas Gärtner, [illegible] che ſonderlich verdient gemacht, [illegible] ein mehrers, die von dem Machem[illegible] Georg Gorthelff Hübſchen, [illegible] richt der Gärtneriſchen langwierig[illegible] beſaget.

Lamperts-Nüſſe, ſiehe Haſel-[illegible]

Lamprete, iſt ein Fiſch, welcher [illegible] ziemlich gleich kömmt, auſſer daß er [illegible] ſern Kopff nach Proportion ſeines [illegible] ein Aal hat. Die Haut ſiehet [illegible] mit einer dunckelblauen Farbe, [illegible] mehr, dem äuſſerlichen Anſehen [illegible] Schlange als einem Aal ähnlich ma[illegible] am Bauch iſt ſie weißlicht und [illegible] ſchlüpfferig. Er hat ein weites [illegible] Maul ohne Zähne, und an jeder [illegible] Kopffs ſieben Löcher, wie Ohren, [illegible] raden Linie hinter- und in gleicher [illegible] einander, durch welche er Waſſer [illegible] Sein ordentlicher Aufenthalt iſt zwar [illegible] und wird er inſonderheit bey der Jah[illegible] in groſſer Menge gefangen, eingeſa[illegible] räuchert, er tritt aber auch, gleich [illegible] ſe, in die Ströme aus, wie er denn [illegible] Oder, Havel, Saal und Elbe, auch [illegible] in kleinern in dieſe Ströme fallenden [illegible] gefangen wird. Er pfleget ſich gern [illegible] in dem Waſſer an die Steine [illegible] als wovon er den Lateiniſchen Nam[illegible] preta, quaſi lambens petras, mag [illegible] haben, und wird von vielen vor ei[illegible] Römern ſo hoch geſchätzte Murä[illegible] Man zehlet ihn wegen ſeines treff[illegible] ſchmeckenden Fleiſches unter die Herr[illegible] ohngeachtet daſſelbe nicht nur eine [illegible] Nahrung giebet, ſondern auch dabey [illegible] verdaulich iſt. Die Zurichtung [illegible] ſches geſchiehet auf zweyerley Art: D[illegible] weder läſt man ihn in gutem Bi[illegible] wenn man ihn recht gut haben will, [illegible] waſſer erſauffen, ſchneidet ihn hernach [illegible] cken, damit die Farbe in den Wa[illegible] und ſaltzet ihn ein wenig; ſetzet [illegible] nen Keſſel mit Waſſer und demjenig[illegible] darinnen die Lamprete gelegen, [illegible] wirfft ein paar Lorbeer-Blätter, [illegible] Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, [illegible] ſet es ſieden, leget hernach die Lampr[illegible] darein, welche man kurtz einkochen [illegible] Oder: Man durchſticht die Ohren [illegible] der Lamprete mit einer Spick-Nad[illegible] fängt das daraus rinnende Blut auf, [illegible] ſet die Lamprete mit ſiedendem Waſ[illegible] darein ein wenig Eßig gegoſſen worden [illegible] bet ſie auf das reinlichſte ab, nimmt [illegible] Faden, den er an ſtat des Rück-Grats [illegible] aus, und läſſet ſie in gutem ſtarcken [illegible]

ihres aufgefangenen Blutes sieden, würmit Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscaten- und Zimmet, thut ein gut Stück Butter und richtet es also zusammen an. Man n auch gleich einem Aal am Spiesse brand mit Butter begiessen oder denselben Pastete schlagen. Eine kleine Art Lam- sind die so genannten Bricken oder -Augen. Endlich nennet man auch an n Orten die Aalraupen-Lebern, welche elicat schmecken, Lampreten. Siehe -Augen.

nd-Bau, suche Acker-Bau.

ndes-Marck, siehe Land-Wehr.

nd-Garbe, ist ein gewisses Antheil an ten oder Wein, oder anderen Zuwachs, so ch dem Grund-Herrn von dem Lander, das ist demjenigen, der dergleichen sten schuldig, dem Grund und Acker nach, uttet werden muß, und beträgt solches elfte, das Drittheil, Viertel und fünfte , wornach auch solche Güter, welche deren Onus haben, halb drey- vier- und fünfg genennet werden.

nd-Graben, suche Land-Wehr.

nd-Gut, ist ein aus Acker, Feld, Gär- Wiesen, Weide und Trifft, so zu Landwirtschafftlichen und ausser der Stadt den Gebäuden geschlagen, und mit zahViehzucht verbunden sind, vereinigtes aus diesen wesentlichen Stücken beste- s Haupt- und Grund-Stück der Landung, welches entweder durch diese einr die Hand bietende wesentliche und in rtionirlicher Verhältniß vereinigte oder mit andern zufälligen Pertinentien, als dern, Ziegel- Salpeter- Kalckhütten, - Jagd- Mühlen- Fischerey- Gerechten, Gerichten, Diensten, Frohnen, n, Geleiten, Lehnen, Zinsen, Zehnden, verschiedenen Regalien nach verschiedener ichtung und nach Unterschied derer darhafftenden Lasten und Beschwerden ein oder weniger vollkommener Mittel ist, eigentlichen Land-Nahrungs-Gewerbe iben, dadurch aber Nothdurfft, Bequemit und Reichthum zu erlangen. Solestalt sind die Land-Güter gar sehr unschieden, und in grosse, mittlere und kleivollkommenere und unvollkommene, altliche, erkauffte, neu angelegete Haupt- Neben-Güter oder Vorwerge, erbliche Lehn-, Steuerbare, freye Erbenzins- Zehntbare, dienstbare, Frohn- Mann- Weiber-Lehn- Adliche, Bürgerliche, Bau- nd Cossaten- Pfand- Schillings- wiederliche, Majorat-, Fidei-Commiss-, Mayer-, Laaß- Pacht- ꝛc. Güter. Ja entweder Landesliche, und diese wieder entweder Cammer- Domainen- und Tafel- oder Chatoull- Patrimonial-Güter: Oder aber Unterthan- Ritter- und Bürgerliche oder Bauer-er. Sie sind auch zu betrachten nach ihLage, Anbau, und Pertinentien u. s. fort. wird ein Land-Gut entweder angebauet, bet, erkaufet oder erkauffet, durch Verleihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grund-Sätze der Geschäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kaufe etwas sagen. Wer also ein Land-Gut zu erkaufen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschafft, der Wohnung und deren Zugehör, samt derer Einkünfften, und so es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut ist, noch der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuvörderst des Zustandes des Verkäufers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkauffe, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesinnet sey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschafft gehöre, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschafft beschaffen, ob sie gut und friedfertig oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Gutes selbst, und auf die Beschaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verschiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbaueten und erzeugten Uiberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, als auch die zur Wirtschafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen, wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holtz, Mühlen, Ziegel- Scheuren, Kalck-Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschafft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Bequemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtschafft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturm-Winden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unterworfen,

worffen; auch iſt darbey zu unterſuchen, ob Gärten, Felder und Wieſen fruchtbaren Boden haben, oder einer moraſtigen, moſigen, ſandigen oder ſonſt rauhen Art ſeyn, geſunde Lufft haben, und nicht Waſſer-Wetter-Wild- und dergleichen Schaden unterworffen; wie die Vieh-Zucht beſchaffen, ob ſie ſtarck, gute Sommer-Hütung, ingleichen gute Weide habe, ob gute Eichel-Maſt vorhanden, oder das Schwein-Vieh von Boden gefüttert werden müſſe, u. w. dergleichen mehr. Uiberhaupt iſt dasjenige Gut vor das vollkommenſte und einträglichſte zu halten, welches ſchönen Wieſe-Wachs, gute Obſt-Gärten, fruchtbare Aecker, einen unabgeodeten Holtz-Wachs, gut Fiſch-Waſſer oder Teiche in ſeinem Begriff hat. Bey dem Kauffe darff ſich der Käuffer am wenigſten mercken laſſen, ob ſey ihm an dem Kauffe ſonderlich gelegen, ſondern er muß vielmehr durch einen vertrauten Freund darum handeln laſſen. Bey richtigen und unſtreitigen Gütern, thut der Käuffer beſſer, er leiſte die Bezahlung davor auf einmahl; bey dem Gegentheil aber, da man ſich nachtheiliger und gefährlicher Anſprüche verſiehet, ſo von den Verkäuffer etwan trüglicher Weiſe verſchwiegen worden, iſt es ſicher, daß man ſich vergleichet, die Zahlung entweder in Nach-Friſten zu thun, oder ſo viel in Händen zu behalten, daß man ſich in ereignendem Fall ſeines Schadens daran erholen könne. Nach dem Kauff iſt vor allen Dingen alles dasjenige abzuſtellen, was von dem vorigen Beſitzer durch Nachläßigkeit und andere übele nachtheilige Haushaltung hintan geſetzet, und der Aufnahme des Gutes hinderlich geweſen. Welche Anmerckungen bey Erkauffung eines Ritter-Gutes ebenfalls zu machen, auſſer denen aber noch vieles andere zu beobachten ſich findet. Was alſo endlich groſſe und adeliche Land- und Ritter-Güter, auch deren Gerechtigkeiten anbelanget, ſo hat ein Käuffer zu bedencken und zu betrachten: Ob ein ſolches Gut, ſo er kauffen will, frey eigen, oder Lehen? Ob es ein Stamm-Gut, (dabey er von denen Verwandten, den Einſtand zu beſorgen) und ein Fidei-Commiſs oder Majorat ſey? Ob das Lehen geiſt- oder weltlich? Manns- oder durchgehend Lehen? Ob man mit Kindern beyderley Geſchlechtes belehnet, oder bey deren Ermangelung die Vettern und nähere Bluts-Verwandten, dem Lehen-Brieff einverleiben zu laſſen, von dem Lehen-Herrn zugelaſſen werde? Obs einen oder mehr Lehen-Herren habe? Wovon ſonderlich das letztere wohl zu bedencken und zu ſcheuen. Ob man in der Lehen-Stube mit einer leidlichen Taxa abkommen könne? Ob das Gut von Steuern, Gülten, Umgeld oder Trauck-Steuer, Zehenden und dergleichen Anlagen frey ſey? Oder ob es dergleichen ſelbſt einzunehmen? Ob es mit dem Jure Aperturæ oder der Oeffnungs-Gerechtigkeit beſchweret ſey? Ob auch irgend alte Ausſtände oder Schulden darauf hafften, oder ob diesfalls alles richtig? Was vor alte und neue Lehen- und Kauff-Briefe, Saal- und Erb-Regiſter, gerichtliche Documenta, Inſtrumenta von Frey-Briefen und Begnadungen in Originali vorhanden? Ob über- und Nieder- oder Unter-Gerichte, Freyheiten und dergleichen Gerechtigkeiten dabey beſeſſen worden? Ob auch die Bauer-Dienſtigkeit vorhanden? Ob das Gut einen Gang habe? Ob das Gut ſeine eigene Schencke habe? und was der Wirth davon gebe? Ob es auch in andern Schencken ausgeſchencket werden müſſe, oder ſolches in die benachbarten Städte verführen dörffe? Ob man auf ſeinen der Unterthanen Gehöltzen und Feldern Jagden und Weydwerck, hohe und niedere alleine oder mit andern genieſſe? Was man an rothen und ſchwartzen Wildbrät an Haſen, Füchſen, Wölffen und dergleichen, zuſammt dem Feder-Wildpret nach der Jagd-Regiſter, jährlich zu genieſſen? Ob Mahl- Stampff- Säge- Walck- Schneide- Pulver- Papier- Gewürtz- und Lohe-Mühlen zum Gut gehörig, vorhanden? Was der Mahl-Müller von der Mahl- Metze oder Pacht gebe? Und ob er auch Macht habe, in die Maſtung zu nehmen ſchweine? Wie viel Gänge die Mühle habe? Ob zu aller zeit Mühl-Waſſer genug vorhanden? Ob auch ob das Wehr koſtbar und ſchwer zu machen, oder leichtlich Schaden nehme? Ob die Mühlen bey groſſen Gewäſſern beſtehen? Ob Ziegel- und Glas-Hütten, Oefen und Stein-Brüche, auch Thon- und Mergel vorhanden? Ob ein Dorff bey dem Gute ſey? Ob es eine Pfarr- oder Filial? Ob dem Beſitzer das Jus Patronatus zuſtehe? Gleichfalls der Herrſchafften und Unterthanen Wohlſtand zuſammen, wie er iſt, alſo iſt auch diesfalls, ehe der Kauffs gemacht wird, inſonderheit nachzuſehen: Wie viel der Unterthanen und wie viel gantzer Höfe, Bauer- oder Pacht-Hinterſäſſer-Güter und Häuſer ſich befinden? Was ſie an gewiſſen Schocken, Zehenden, Erb-Feder- und Hauſern, Käſen, Lamms-Bäuchen, Gänſen, Faß-Nacht- Herbſt- Rauch- Hünern, Scharwerck-Tägen, Frohnen, und andern beſtändigen Gefällen abſtatten müſſen? Ob ſie Steuer, Abzugs, auch Lehen-Geld, Kauff-Siegel, Schreib- und andere Gebühren geben müſſen? Und was die gewiſſe Taxa darüber ſey? Ob ferner die Unterthanen arm oder reich? Wie hoch ſich der Kauff-Schillinge ſich erſtrecken? Ob Häuſer ausgebauet und bedacht? Ob Heu-Fütterung ſie beyläuffig erhalte? Haupt-Viehes davon wintern? Ob und wie viel Getraide ſie zum Verkauffen behalten? Und wie weit ſie es zu bringen? Ob ſie mit Schulden beladen, oder andere ihnen ſelbſt ſchuldig? Ob ſie

an dem Brust-Gelenke sanft be-
wegen, und mit dem Ellbogen ge-
ben. Darneben, Schulter und Knie-
gelenke, und alle Gelenke der Fin-
ger entweder gerade oder gebogen
zu machen, und wieder zu strecken,
und die Hand umdrehen, und
wieder zurück zu bringen. Ferner
die Füsse, und alle Gelenke der-
selben sanfte machen, und nach der
Art, wie Tänzer thun, die Füsse
in der Schenkel-Gelenke zu drehen.
Ferner, die Füsse in die Höhe zu
heben, und wieder zu senken. Das
Knie-Gelenke sanft und leicht, über
der Ferse, zu drehen. Ferner, die
Füsse auf den Boden mit Kraft stossen
und wieder heben, und sie mit Kraft
und Geschwindigkeit, vorwärts, hin-
ter, und rückwärts setzen: und sie
wieder zurück bringen. Ferner, die
Füsse, und alle Gelenke derselben,
und Hand-Gelenke, und Finger-Gelenke
sanfte zu machen. Auch Hals-Gelenke
sanfte zu machen, und den Kopf
gerade zu setzen, und wieder zurück
zu bringen. Ferner, die Augen-Lieder
sanfte zu machen, und die Augen
sanfte zu bewegen.

Lang-Finger, Lang-Finger, Lang-Finger,

kam hierher Saliar und bekam Verlangen nach der Stadt. Aber Ilia und die andern Vestalinnen hielten ihn ab, indem sie ihm Lichter und Weihrauch hielten, bis er sich, ohne es zu wissen, der Jungfrau und Zauberin bemächtigt hatte. Als sie nun Mutter geworden war, gab sie vor, Mars habe sie geschändet, um ihrer Sünde Entschuldigung zu machen, und den Knaben, der ihr geboren war, nannte sie Romulus, nach ihrem eigenen Namen. Dieser Romulus und sein Bruder Remus wurden nach ihrer Geburt ausgesetzt und von einer Wölfin gesäugt, wie man sagt, und von Faustulus, einem Hirten, aufgezogen und zu Tarrutius, einem Griechen, in die Schule geschickt. Dieser Tarrutius war ein Mann, der sich mit Astrologie und Wahrsagerei verstand, und er soll, wie man sagt, Romulus, als er noch ein Knabe war, vorhergesagt haben, daß er einst Herrscher werden würde, und ihm den Namen Romulus gegeben haben, weil er von allen, die damals in Rom waren, bei weitem der tapferste und kühnste sein würde. Als nun Romulus und sein Bruder Remus erwachsen waren, da hielten sie es für eine Schande, ihr Leben damit zu verbringen, daß sie Hirten oder Ackerleute wären, und sie gingen daran, sich eine Herrschaft zu gründen, und sie fingen damit an, daß sie eine Stadt bauten, wo sie selbst wohnen wollten. Und sie fanden einen Platz, wo sie sich niederlassen wollten, und sie bauten eine Stadt, und sie gaben ihr den Namen Rom, nach dem Namen des Romulus. Und sie wurden Herrscher über sie, und sie machten Gesetze, und sie machten Ordnungen, und sie machten Einrichtungen, und sie machten Gebräuche

den Ortes Erwehnung geschehen. Eine Magen-Latwerge lässet sich also zubereiten: nimmt schöne rothe Rosen, Salbey-Blü- d Blätter, Isop, Lavendel, Betonien, abi, Ochsen-Zungen, Scabiosen, Melissen, n-Nessel, Rauten, Roßmarien-Blumen, el-Kraut, Cardobenedicten, iedes ein Loth, ien oder Gicht-Rosen, Alant-Wurtz, Weg- n und Pinellen, iedes zwey Loth, überlie- Kräuter und Blumen sauber, die Wur- aber schabet man rein, hacket alles klein, t es ein wenig, siedet die in Scheiben ge- tene Wurtzeln in einem halben Nössel asier und eben so viel guten Wein gantz , thut es hierauf heraus, und hacket alles ds gantz klar, läst es in einem Maaß gu- nig kochen, giesset aber immer im Sie- twas von dem Wein zu, in welchem Wurtzel gesotten worden, daß sich das g dadurch läutere, womit man so lange hret, bis alle der Wein nach und nach n gegossen; hierauf nimmt man das Ho- m Feuer, lässet es erkalten, schäumet und setzt es wieder auf, daß es so lan- de, bis der Wein fast eingesotten, rüh- darneben stets um, und lässet solches dicke einsieden, von dieser Latwerge früh ern ein Loth eingenommen, und ein Stunden darauf gefastet, giebet eine herr- Haupt- und Magen-Stärckung.

tz, ist ein oben breit und unten nach der e spitzig zulauffendes, auch am Ende zu eiten mit Schupen oder Schößlein besetz- Brust-Stücke, welches das Frauenzimmer ine Zierath zu tragen pfleget, und insge- vornehmer über die Schnürbrust zu ste- ewohnt, daher es von einigen auch ein Teck-Latz genennet wird. Hiernechst t auch den Nahmen eines Latzes der Ermel zusammen genehete Leib, dessen enfalls das weibliche Geschlechte sowohl as Männliche durchgängig bedienet, und verschiedene sowohl schlechte als auch nliche und kostbare Manier einrichten

ub, heissen mit einem Wort, alle Blätter Baumes, welche gleichsam dessen Bekleid- zugleich aber auch dessen wahre, und de- enschlichen Augen höchst angenehme Zier- d. Je dicker diese an- und in einander ge- en, ie einen dickern und zur heissen Som- Zeit beliebtern Schatten geben sie. Das ist nach denen mancherley Gattungen der ne auch unterschiedlich, so wohl in Anse- der Farbe, und der so mannigfaltigen ichen und bewundernswürdigen Gestalt, iner Dauerhafftigkeit. Die Farbe und eines ieden Laubes, ist bey der Benen- eines ieglichen Baumes, mit berühret. auerhafftigkeit aber desselben betreffend, annt, daß theils Bäume ihr Laub zu Ende ners oder im Herbste fallen lassen, theils solches über Winters behalten, bis im ing das alte von dem jungen vertrieben heils auch ihre Blätter, es wäre denn, daß ein Ast oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen lassen, sondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Disteln, der Taxus und alle Arten Tan- gel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, so der einige unter denselben ist, der seine Blätter im Winter abfallen lässet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht sauber und trocken zusammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erste Reiff gefallen, abgestreifft und gesammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, ist vor Schaafe und Ziegen ein gutes und gesundes Winter-Fut- ter; das Eschen- und Ulmen- oder Rüstern- Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber sowohl vor diese als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringe- re aber, so von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folg- lich vor das Vieh nicht mehr verfüttert wer- den kan, läßt sich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterstreuen gebrauchen; das von den Raupen beschmeißte hingegen soll man, so bald es zusammen geharckt, ohne An- stand entweder verbrennen, oder ins Wasser werffen, die Vermehrung dieses denen Bäumen und Garten-Früchten so schädlichen Ungezie- fers dadurch so viel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Holtzern in grosse expresse darzu verfer- tigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander streuen könne) zusammen gerechet worden, und darinnen über einander verfau- let ist. In dieser Absicht soll das Zusam- menrechen des Laubes in denen Holtzern auch nur in gewisser Maaß verstattet werden, die- weil nicht nur das Laub gedachter massen ei- nen Dünger abgiebet, sondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke ist, vor die allzu strenge Kälte.

Laube, ist eine Art Weiß-Fische, fast in der Grösse einer Roth-Auge, aber schmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe Weiß-Fisch.

Lauben, sind gewisse in grossen Lust-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermisch- ten Hütten oder Lust-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein und Regen sicher seyn, und in selbigen nach Gefallen auf- und abspatziren kan. Sie werden gleich denen Laub-Hütten aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub- Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

Laub-Frosch, siehe Frosch.

Laub-Futter, davon ist bereits unter dem Wort Laub gedacht, siehe ferner Schaaf- Laub.

Laub-Hahn, wird von etlichen das Männ- lein von den Brom-Hünern genannt.

Laub-harcken oder Laub-rechen, geschie- het in denen Wäldern von solchen Leuten, wel- che Mangel an Stroh und Dünger haben, das- selbe dem Vieh den Winter über unter- und

auch

auch in den Mist zu streuen; weil aber das abgefallene Laub nicht nur denen Bäumen eine gute Düngung giebet, sondern auch die Wurzeln derselben in der strengen Kälte des Winters warm hält, als pfleget man solches nicht anders, als auf gewisse Maasse, und daß kein Schaden daraus entstehe, zu erlauben.

Laub-Holtz, begreiffet alle diejenigen Bäume und Gebüsche, welche Blätter haben, die zur Herbst-Zeit verwelcken und abfallen, also den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblösset und traurig stehen, dagegen aber im Früh-ling wieder anmuthig ausschlagen, grünen, blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Laub-Holtz giebt vor dem Tangel-Holtze einen besondern Vortheil, denn die Tannen-Kiefern- und Fichten-Bäume, sie sind jung oder alt, wenn sie einmahl abgehauen, sind auf ewig todt und abgestorben; da hingegen das Laub-Holtz, wenn es abgehauen wird, an der Wurtzel und am Stamme mit vielen Sprossen und Sommer-Latten wieder hervor grünet, und ausschläget, es wäre denn, daß der Stamm allzu starck worden, da denn der viele Safft in denen Wurtzeln und im hinterbliebenen Stock verderben muß, und dieser nicht wieder ausschlagen kan. Was unter das harte und weiche Laub-Holtz vor Bäume gezehlet werden, ist oben unter dem Wort Holtz bereits gemeldet worden. Auſſer diesem aber wird das Laub-Holtz noch ferner eingetheilet: 1) in Fruchtbringendes, 2) in Saamen-tragendes, und 3) in Laub-Holtz, so weder Früchte noch gar kenntlichen Saamen träget. In die erste Classe gehören der Apffel-Baum, der Arlsbeer-Baum, Birn-Baum, nemlich die Roth oder Trage-Buche, Castanien-Baum, der Cornel-Kirschen-Baum, sonsten auch der Thierleins oder Zisserleins auch welsche Kirsch-Baum genannt; der Ebereschen- oder Ebrischbeer-Baum, welchen man auch Vogelbeer-Baum nennt; der Elsebeer-Baum, der Hollunder-Baum, der Kirsch-Baum, der Maulbeer-Baum, wovon es in warmen Ländern gantze Wälder voll giebt; der Mispel-Baum, der Nuß-Baum, der Pflaum-Baum, der Speyerling- oder Spor-Aepffel-Baum, so man auch Sperbeer- oder Escheritz-Baum nennet. Vom Busch-Holtze gehören darunter der Brombeer-Creutzbeer- und Drosselbeer-Strauch, der Faul- oder Wiede-Baum, der Hagedorn-Busch, der Hasel-Strauch, die Rhein-Weide, der Schiesbeer-Strauch, ingleichen der Schwartz- und Weißdorn-Busch. Zur andern Gattung werden gezehlet: Der Ahorn-Baum, die Bircke, die Weiß-Buche, die Erle, der Eschen-Baum, der Fliegen-Baum, der Lein-Baum, die Linde, die Masseller oder Maß-Erle, die Rüster oder der Ulmen-Baum, und der Spindel-Baum oder Hahnebütgens-Busch. Unter die dritte Sorte gehören, die Aspe, der weisse und schwartze Pappel-Baum, und alle Arten von Weiden.

Laub-Hütte, ist ein von eichenen Säulen aufgerichtetes, wohl ausgeriegeltes und mit sauber geschnittenen Latten weitläufftig beschlagenes Lust-Gebäude in einem Garten, welches allerhand Schatten-reiche Bäume, Sträucher gepflantzet, und daran gezogen werden, damit die Hütte von denselben und an den Seiten herum bedecket sey, und darinnen bequem im Schatten sitzen. Man pflegt die Laub-Hütten entweder in Mitten zu setzen, damit man den gantzen Garten daraus übersehen kan, oder auch in einen in einer Ecke desselben anzulegen, und mit steinernen oder von Rasen zusammen gesetzten Tischen und Bäncken zu versehen. Zu Bedeckung dieser Hütten nimmt man gemeiniglich Epheu, als welches auch im Winter seine Blätter und grüne Farbe nicht verlieret, und (weil man zur Winters-Zeit mehr bedacht ist, Ofen in der Stube, als den Schatten in einer Laub-Hütte suchet, solglich auch nichts daran gelegen ist, wenn dieselbe zu der Jahr-Zeit kahl und Laub-los aussiehet) Reben, Kirschen, Pflaumen, Weinbeer (Saurach oder Berbis-Beere) Jelängerlieber, oder Nacht-Schatten, Spec[illegible] Rosen von Jericho, Hasel-[illegible] perts-Nuß-Stauden, die weisse [illegible] ringe (Spanischer oder Türckischer [illegible] die dickblümigte Wald-Rebe, die [illegible] oder Winden ꝛc.

Laub-streiffen, in denen Gebä[illegible] eine an vielen vornemlich aber solch[illegible] wo das Holtz im Uiberfluß und [illegible] sonderlich geachtet wird, bekannt [illegible] und gebräuchliche, an denen [illegible] aber, wo man Ursache hat, das Hol[illegible] nen, höchst schädliche Verrichtung [illegible] um des Rind-Schaaf- und Zieg[illegible] wissen, demselben über Winters [illegible] ermangelnde Fütterung dadurch zu [illegible] sen, im Julio und Augusto, ehe [illegible] anfangen zu fallen, vorgenommen [illegible] man nemlich das Laub von Eschen, [illegible] Rüstern-Holtze und Faul-Bäumen, [illegible] Kühe, Erlen-Weiden-Büchen- [illegible] Eichen-Laub hingegen vor die Ge[illegible] Ziegen abstreiffet, an der Sonne [illegible] fein trocken einführet. Weil man [illegible] dieses Laubabstreiffen die jungen [illegible] ser zugleich verderbet, und dadurch [illegible] an seinem Wachsthum verhindert, [illegible] ches, insonderheit an denen Orten, [illegible] das Holtz, um seiner Seltsamkeit [illegible] pfleglich zu halten und zu schonen [illegible] seyn muß, durchaus nicht zu verst[illegible] weniger aber ist zu erlauben, daß [illegible] Schaaf-Knechte oder Hirten, [illegible] des Sommers junge Buchen, Erlen, [illegible] auch ander Busch-Holtz zu ihrem [illegible] Schaaf-Laube abhauen und also [illegible] ein hundert Schafe gemeiniglich [illegible] Schock Gebünde rechnen, der [illegible] Schäferey eine ziemliche Verwüst[illegible] verursachen. Es wäre denn, daß [illegible] ze keinen Manael, sondern noch [illegible] te, und dasselbe ohnedem [illegible] müste, auch wegen des schlechten [illegible] obige Art nützlicher gebrauchs [illegible]

...n der Schule; wenn die Schule bei ...ehrern und Schülern Ernst und ...ucht, Ordnung und Fleiß, Gewissen...keit, Liebe und Treue befördert, ...ann ist sie eine gute Schule. Ob ...ie Lehrer und Schüler, welchen ...ie Schule anvertraut ist, diesen ...ugenden nachkommen, das ist ...ie Frage, welche die Visitation ...ntersuchen soll. Die Visitation ...ird also nicht bloß Bücher und ...ehrmittel, Schulgebäude und ...ehrer, sondern auch Schüler ...nd Schülerinnen, ihre Kenntnisse und Fertigkeiten, ihre Sitten und ihr Betragen in Augenschein nehmen müssen. Sie wird ihre Aufmerksamkeit auf die Art und Weise richten, wie der Lehrer Religion, Lesen, Schreiben, Rechnen, Singen, Geschichte, Naturkunde, Geographie, Turnen, Zeichnen, Gesundheitslehre, Gesang, Handarbeiten und andere Gegenstände lehrt, und wie die Schüler lernen. Sie wird sich überzeugen, ob die Lehrer ihre Schüler kennen und in ihnen gewissenhaft forschen, ob sie ihnen mit Liebe und Ernst, mit Geduld und Klugheit, mit Ruhe und Besonnenheit begegnen, ob sie ihnen ein gutes Beispiel geben, ob sie ihnen Ehrfurcht vor Gott, Liebe zu Gott und zu den Menschen, Gehorsam gegen Eltern und Obrigkeit, Wahrheitsliebe, Reinlichkeit, Ordnung, Fleiß, Sparsamkeit, Mäßigkeit, Bescheidenheit, Verträglichkeit, Dienstfertigkeit, Barmherzigkeit, Mitleiden, Gerechtigkeit, Treue, Redlichkeit, Gewissenhaftigkeit, Selbstverleugnung, Selbstbeherrschung, Standhaftigkeit, Geduld, Ausdauer, Gottvertrauen, Ergebung in Gottes Willen, Hoffnung auf Gottes Hilfe, Hoffnung auf ein ewiges Leben, Hoffnung auf Gottes Gnade und Barmherzigkeit, Hoffnung auf Vergebung der Sünden, Hoffnung auf Gottes Reich, Hoffnung auf Gottes Wort, Hoffnung auf Gottes Sohn, Hoffnung auf Gottes Geist, Hoffnung auf Gottes Kirche, Hoffnung auf Gottes Sakramente, Hoffnung auf Gottes Gebet, Hoffnung auf Gottes Segen, Hoffnung auf Gottes Gnade, Hoffnung auf Gottes Barmherzigkeit, Hoffnung auf Gottes

ner, als daß sie endlich eine Kleine Gesellschaft, wo auch eine Thür, so wohl mit einer alten Kette und die andere zerbrochen, die Schlösser aber einem Knaben Paul heißt, verschlossen gewesen, eröffnet. Da Mandl zu meinem Leben und Tod nicht gesprochen, sondern nur mit Gebärden, so ist mir kein Zweifel, daß in Schlesien Leute sind, welche Thüren öffnen, wie heute zu sehen und sie hier nun die Gelegenheit, in welcher sie sich zeigen zu müssen. Wenn man sie, wo man will, an einen Ort hinsetzet, so sind sie nicht mehr zu finden, sondern verschwunden, so wie sie auch gar leicht, wenn sie wollen, über und über laufen, und Gefahr stehen. Dieses ist mir von Kindheit auf durchführen und auch verwundert bin ein Knabe von 12 Jahren, der mir dieses alles gethan, und noch mehr. Ich muß dieses Kind gesehen haben, weil, wissen und lernen die Kinder Gottes heute zu Tage, und nicht die Weisen und Klugen, gnädiger Herren, so werden die Herrschaften diesen Knaben auch sehen müssen, und ich bitte, daß sie ihn doch nicht wollen fortgehen lassen, bis sie ihn selbst gesprochen, und sich überzeugt haben, daß ich nicht betrogen worden. Ich habe ihn gestern Abend bey Herrn Hofrath Hirsch gesehen, und heute Morgen bey Herrn Hofrath Hirsch, in der Frühe, wieder bey Herrn Hofrath Hirsch, und Abends bey Herrn Hofrath Hirsch, und bey Herrn Hofrath Hirsch, und auch endlich einer Thüre unter der Stiegen Thür. Wieder Hofrath. Morgen werde ich ihn bey Herrn Hofrath Hirsch, und bey Herrn Hofrath Hirsch, und bey Herrn Hofrath Hirsch, und

del ohne Blüthe, hat sehr breite Blät-
d einen guten Geruch, träget aber keine
en, und muß vor Winters mit andern
ndischen Kräutern und Schirm-Gewächs
das Gewächs-Haus oder in die Winte-
gebracht werden. Der
he Lavendel, sonsten auch Stöchas
Purpurea genannt, führet diesen Nah-
egen der Gleichheit, die er mit dem La-
hat. Die Blätter sind länglicht, dick
chensärbig, welche rings herum an vielen
n holtzigten Stengeln heraus wachsen,
en Spitzen in Aehren oder Kolben Pur-
ne und dem Thymian nicht ungleiche
lein hervor kommen, worinnen der Saa-
cket. Dieser ist dem Melissen-Saamen
hnlich, eines bittern Geschmacks, und
n doch angenehmen Geruchs. Die Blu-
nen wider den Krampff, Schwindel und
, wider die Schwermuth und fallende
wider das Zittern und Lähmung der
, werden auch in Haupt-stärckenden
en, ingleichen zum Theriac und Mithri-
tgenommen. In den Apothecken hat
evon den schlechten und versetzten Sy-
gleichen die Conserve, welche wider alle
ne flüßige Zufälle des Haupts und der
dienen. Dieses Kraut wächset häuffig
bien, ingleichen auf denen an der Fran-
n Landschafft Provence gelegenen In-
von solchem Kraut bey den alten Sto-
und heut zu Tage Hieres heissen; wie
auch in dem untern Theil von Ita-
d verschiedener Orten in Spanien ge-
wird. Bey uns ziehet man solches
n Saamen, den man zuweilen in de-
s fremden Landen zu uns kommenden
n noch findet, kommt aber schwerlich
ühe, und gar nicht zum Saamen, und
r Winters in das Gewächs-Haus bey
werden.

er, Laur, Laur-Wein, Leir, Glau-
rcke, Nach-Wein, Trester-Wein, ist
tränck vors Gesinde und Arbeiter, wel-
enn der Most von den Trestern (oder
räbern) herab, durch Aufgiessung fri-
Brunnen-Wassers, und nochmahliger
ff- und Auspressung derselben gemacht
Man pfleget nemlich, wenn nunmehr
ein-Trauben zwey oder dreymahl ge-
oder gepresset sind, die Hülsen oder
in etliche Fässer oder Bottiche zu
n, und ie eher ie besser gut rein Brun-
Wasser darauf zu giessen, so viel die
rfft erfordert, (doch daß es nicht gar zu
werde) und also die Nacht über stehen
n, folgenden Tages aber solche auszu-
, was denn davon läufft, ist der Lauer
ie Lurcke; wiewohl nicht aller Orten
essen geschiehet, sondern das Wasser nur
Dings auf den Trestern eine Zeitlang
gelassen, und nach diesem in die Fässer
abgezogen wird. Will man aber dem
e zum besten einen guten Lauer machen,
man vorhero überschlagen und ausrech-
die viel der zehende Theil des Weins be-
trage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weinträber schütten, daraus man vorbesagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergehrten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Burten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem Trester oder Weinträber vorher mit Stösseln von einander gestampffet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andernmahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten wegtrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhaftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten safftigen Birnen und Aepfeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder so genannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Haus-Vater seine besondern Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

Lauff, heisset bey den Jägern ein lichter Platz welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschaft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden konne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Over- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Over-Tuche hundert und

Wörter, welche eine weite Schreibe haben, ge-
brauchet man ſie, wenn man ſie ſchreiben will,
ſo ſchreibet man ſie allezeit nach ihrer Länge,
und nicht nach der Breite, als: Ich bin ge-
kommen, wo ich hin kommen wollte, und
nicht, wo ich hin kommen wollte, bin ich
gekommen. Ich habe ihn gebeten, daß er
mir ſeine Meinung nur kurz anzeigen, wenn
ihm Zeit hätte, wenn er aber viele Zeit
hätte, daß er mir ſeine Meinung ſo lange
ſchreiben ſollte, bis er ſie mir ſelbſt ſagen
könnte. Ich habe ihn gebeten, daß er mir
ſeine Meinung nur kurz anzeigen, wenn er
Zeit hätte, wenn er aber viele Zeit hätte,
daß er mir ſeine Meinung ſo lange ſchreiben
ſollte, bis er ſie mir ſelbſt ſagen könnte. Ich
habe ihn gebeten, daß er mir ſeine Meinung
nur kurz anzeigen, wenn er Zeit hätte, wenn
er aber viele Zeit hätte, daß er mir ſeine
Meinung ſo lange ſchreiben ſollte, bis er ſie
mir ſelbſt ſagen könnte. Ich habe ihn gebeten,
daß er mir ſeine Meinung nur kurz anzeigen,
wenn er

n die letztere noch insonderheit Seiffen-
r-Asche genennet wird, dienet zur Dün-
, und pflegen die Bauern in denen Holtz-
ern, welche schwere thonichte Felder, da-
aber nicht viel Stroh unterzustreuen,
Mist davon zu machen haben, die Lau-
Asche fleißig aufzuheben, auch noch wohl
ensieder-Asche darzu zu kauffen, solche
n am Halse hangendes Tuch zu fassen,
hren Acker damit zu beäen, welches dem-
n so gut thut, als wenn sie Mist darauf
ten; es dauret aber die Krafft nicht so
in dem Acker, als von dem Miste. Sie
auch sehr nützlich zur Dünaung der
en und Gras-Gärten gebraucht.

ugen Korb, ist ein grob-geflochtener,
auch nur von höltzernen Sprossen zu-
ten gesetzter und unten etwas spitzig zu
nder Korb, (allerdings wie ein Qvarck-
) welcher auf zweyen langen Qver Höl-
tehet, und wenn man eine Wäsche hat,
die Wasch-Wanne oder über das
h-Faß gesetzet, und das Ascher-Tuch
der Laugen-Sack inwendig hinein ge-
t wird, damit, wenn man vorhero ein
Stroh darunter gebreitet, die Asche
f geschüttet, und das Wasser hinein
, die ausgelaugte Asche darinnen zurück
n, und nicht mit in die Wäsche kommen

ugen Kraut, siehe Engel-Tranck.

ugen-Sack oder Aschen-Tuch, ist ein
le grober Leinewand, ohngefehr drey bis
alb Ellen lang und dritthalb bis drey
breit, welches über den Laugen-Korb,
wo dergleichen nicht vorhanden, nur
das Wasch-Faß gebreitet wird, die Lau-
durch zu seihen, daß nichts von der Asche
durchlauffe.

ugen-Topff, ist ein grosser eiserner, kupf-
, oder auch nur irdener Topff, welcher
Wasser und Asche angefüllet, und also
uge darinnen gekocht wird.

ur, siehe Lauer.

urier, suche Lorbeer-Baum.

us, ist ein bekanntes kleines kriechen-
ngeziefer, welches sowohl Menschen
Vieh beschwerlich fället, sie beisset, und
das Blut aussauget. Sie sind von
schiedener Grösse und Farbe, und sehen
braun, schwärtzlicht, weiß, und mit
rtlichten Streiffen, nachdem sie hier
da wachsen; eine icaliche Art von Vieh,
ferde, Kühe, Schweine, Schaafe, Gän-
ner, Tauben, Schwalben ꝛc. hat iedes
besondere Art Läuse, wovon sie gepla-
erden. Ihre Eyer, welche sie in gros-
enge in die Kleider und Haare setzen,
urch die Wärme des Fleisches und ver-
ist der Fermentation ausgebrütet wer-
heisset man Nisse. Die Läuse von de-
Menschen zu vertreiben, dienen die so-
nten Steffens-Körner, oder der Saa-
von dem Läuse-Kraut; ingleichen die
bekannte Läuse-Salbe, oder auch Knoblauch-
Safft, item Odermennige in Lauge gesot-
ten, wie auch Qveckſilber mit Lohr Oel, und
Alaun im Wasser zerlassen: Item Kohl- und
Senff-Safft oder Saamen mit Honig ver-
mischt, und zu einer Salbe gemacht; oder
auch der im Wasser gesottene Lavendel; oder
Korbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig ver-
mischt, als welches auch die Milben vertrei-
bet. Wenn ein Pferd Läuse hat, so schüt-
telt es offtmahls den Kopff, oder reibet sich
damit an; diesem abzuhelffen, nehmet junge
Schößlinge von Tannen oder Fichten, stos-
set sie klein, giesset eine gute Lauge daran,
thut ein wenig Vitriol-Wasser dazu, waschet
ihm die Mähne, Schopff und Schwantz da-
mit. Im Fall man aber die Tannen- oder
Fichten-Schößlinge nicht haben könte, so
nehmet starcken Wein-Eßig und Vitriol dar-
ein, lasset es laulicht werden, und waschet
das Pferd zwey oder dreymahl damit. De-
nen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von
denen Läusen sehr verhindert werden, pfleget
man Qveckſilber an ein wüllen Band zu strei-
chen, und an den Hals zu hängen, oder es
wird ihnen eine Haselnuß voll Qveckſilber in
Leder eingemacht an den Hals gebunden.
Wenn das Rindvieh Läuse bekommt, so
muß man die damit angesteckte Stücke in ei-
nen besondern und leeren Stall stellen, und
sie darinnen mit Wasser, darinnen Seven-
oder Sadebaum, Attich oder auch Wermuth
gesotten worden, fleißig waschen; man kan
sie auch mit Knoblauch-Safft bestreichen,
oder Wein-Raute mit Baum-Oel stossen
und durchdrucken, und gleicher Gestalt ge-
brauchen. Oder man nehme gut Qveckſil-
ber, todte es mit nüchternem Speichel, schmie-
re ein Tuch damit ein, und binde es dem
Vieh um den Hals; doch diese Cur muß zeit-
lich vorgenommen werden: Denn übersiehet
man es, so wird das Rindvieh alsobald grin-
dig und schäbig davon. Schwartzer Taback
in Wasser, oder, welches noch besser, in schlech-
ten Brantewein, oder Eßig geweicht, und das
Rindvieh damit gewaschen, vertreibet auch
die Läuse. Denen Schweinen, so mit Läu-
sen besetzet sind, giebt man Lein-Kuchen zu
essen, und schmieret sie äusserlich mit Gänse-
Fett, oder, in dessen Ermangelung, mit Lein-
und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener
Knoblauch gethan worden. Man kan auch
alt Schweinen-Schmeer, so man in einem
Scherben hat, mit ein wenig Qveckſilber ver-
menaen, alles zerstossen, und mit einem Holtz-
lein hübsch durch einander rühren, so wird,
nachdem das Qveckſilber getödtet ist, das
Schmeer gantz blau davon werden: Mit die-
ser Salbe schmiere man die Schweine, (die
man aber vorhero wohl abbaden muß) an
denen Orten, wo sie Läuse haben, so werden
sie sich bald verlieren. Denen Gänsen
streuet man, wenn sie läusig werden, Farren-
Kraut, oder das Kraut Kühn-Rost, (Porsch
oder Post, so auf den Heiden wächset, und
wie Roßmarin aussiehet, auch dahero wilder

Roßmarin genennet wird) in die Gänſe-Ställe, und wiederholet es zwey oder dreymahl in ein paar Wochen. Die Hüner, welche ſowohl als die Gänſe vor denen Läuſen nicht gedeihen können, auch am Brüten verhindert werden, darff man nur mit Menſchen- oder Küh-Harn begieſſen oder benetzen, und, wenn die Tauben Läuſe kriegen, Wermuth und Läuſe-Kraut unter einander ſieden, und über den andern Tag den Tauben-Boden damit beſprengen, und fleißig darauf auskehren, ſo werden ſie ſich nach und nach wieder verlieren.

Lauſch- oder Lücken-Netze, iſt zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Haſen ihren gemeinen Lauff haben, aufgeſtellet iſt) zum Haſen-Fang ſehr bequem, weil man ohne Anwendung groſſer Mühe und ſonderbaren Jagens, und gleichſam nur mit Lauſchen, dieſes angenehme Wildpret fangen kan; wird aber vor ein unwendmänniſches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mit gezehlet: Weil es gar dünne, auch nur funffzig Schritte zu ſtellen, gemacht, und ohne Haacken zuſammen gehoben wird, daß man es unvermerckt in einem Ranzen tragen kan. Wiewohl man es vor einen Landmann, der nicht viel Unterthanen oder Fröhner, auf der Jagd zu Hülffe hat, oder wegen Ungeſchicklichkeit nicht gar wohl mit Schieſſen umgehen kan, allenfalls noch eher, als vor einen Jäger paſſiren läſſet. Den Nahmen Lücken-Netze führet es deswegen, weil es in denen kleinen Feld-Höltzern oder Geſträuchen in eine Lücke oder in ein Loch und Schlupffwinckel geſtellet wird, um die von denen Feldern herbey kommende, denen Feder-Lappen ausweichende und in die Lücke, welche offen ſcheinet, hüpffende Haſen oder trabende Füchſe vollends hinein zu ſchrecken, und alſo im Garn zu fangen. Es wird von feſten doppelten Zwirn, und zwar am beſten von grünen daß man es nicht erkennen oder gewahr werden kan, fein ſubtil, und weil es nicht hoch ſtellen darff, nur neun Maſchen hoch gemachet; welche nicht ſo viel darauf wenden wollen, laſſen ſolches nur von recht klaren ausgehechelten Hanff verfertigen. Zu Furckeln braucht man nur dünne, etwan anderthalb Ellen hohe, und als ſtarcke Spiß-Ruthen dicke Stell-Reiſſer. Dergleichen Lauſch- oder Lücken-Netze muß man ein paar haben, um in den Winckel zu ſtellen. Weil man auch öffters im Herbſt bey langen Nächten, da der Haſe im finſtern ſehr ſpat zu Felde, und frühzeitig zu Holtze gehet, nicht ſehen kan, ob etwas einfällt, ſo gehören an die Ober-Leine etliche kleine Schellen, damit, wenn dieſelben im Fangen und Abſchlagen klingen, man zugreiffen, und das Gefangene heraus nehmen könne.

Laut, iſt der Jäger von Horn und Hals, wenn er wohl ſchreyen und blaſen kan.

Laut, ſaget man, ſind die Hunde, wenn ſie hinter was herjagen und zugleich bellen. Einen guten Laut hat das Horn, wohl bläſet, und eine rechte Stimme

Lauter ſtallen oder der lauter eine Pferde-Kranckheit, davon unte te Harn-Mängel gehandelt werde

Leben, nennet man im weltlichen ſtande eine wirckende Krafft, die wircket, und ſich durch Wirckung ne gewiſſe Art und Weiſe an dene ein Leben zugeſchrieben GOtt, das höchſte und von nothwendige Weſen, iſt die Kraft die wirckende und weſentliche, ſelbſt. Von ihm kommt alle Krafft der Geſchöpffe, und derſelben. Da aber alle wirckende der erſchaffenen Natur, ſo Bemühen zu wircken beſtehet, Haupt-Arten gebracht werden dem ſie entweder eine Verſetzungs-Krafft iſt; dieſe Kräfft weder in einem Dinge mit einander get ſind, oder nur einzeln einer kommen: So iſt das Leben 1) des Geiſtes, wo ſich die Wirckungen ſtellungs-Krafft entweder vollſtändig, unvollſtändig, z. E. nur in dem äuſſert. 2) Das Leben eines Cörches auch durch Wirckungen gungs-Krafft in ſeinen Theilen bloß nach denen elementariſchen gungs-Kräfften der zuſammen oder ausdehnenden (ſiehe Kälte) oder aber zugleich vermittelſt Figur und Zuſammenſetzung den äuſſert. Endlich giebt es auch welche ein cörperliches, elementa mechaniſches, und auch ein geiſtl bald vollſtändig, bald unvollſtändig zwar alles in vortrefflicher Uebere zeigen, ſonderlich aber findet ſolchen Dingen, wie z. E. die Th die Thiere ſind, die cörperlichen ſchen Kräffte einander excitiren, ren, ja die letzten die erſten auch und hingegen dieſe die andern umſchräncken. Und das iſt das ſe ben eines Cörpers, mit welchem mene oder unvollkommene Seele iſt. Unter die Dinge nun, welche ſches Leben haben, gehöret zuförd bendiger Menſch. Denn derſelbe aus einem elementariſchen und Cörper und einer edlen Seele, Vorſtellungs-Fähigkeiten in ge ſchränckung beſitzet, ſonderlich rer ſelbſt, ihres Cörpers, und derer Dinge auſſer ihr bewuſt iſt ein vollſtändiges und geiſtliches Und ſolchergeſtalt hat ein Menſ perliches und auch ein geiſtliches nes iſt das phyſicaliſche, ſo von vielen Wirckungen abhänget, ſo in der Bewegung der Glieder pers aus einem Ort in den andern

Directorium führet. Inzwischen muß auch das elementarische und mechani- Leben nicht zerstöret seyn, sonst ist der sich todt, obgleich die Seele ihr geisti- Leben behält. Sonderlich geschicht je- wenn sich die Säffte des Leibes nicht bewegen, oder wegen Verderbniß ih- Gänge und Glieder bewegen können. man aber an dem Leben eines Men- etwas Vollständiges von allen Arten ebens antrifft, so heißt auch dasselbe sam ausnehmend ein Leben. Ein Cör- ber, welcher keines geistischen Lebens fähig ist, und als ein menschlicher r lebet, ist zwar als ein solcher todt. fen hat er doch noch sein cörperliches überhaupt, und alle seine Theile ein vor sich, sonderlich das elementari- Ein solches seelisches Leben treffen wir bey denen Thieren an, nur daß ihr überhaupt viel unedler und unvollstän- , ja die Seelen der Thiere unter sich in edle, unedle und schlechte unter- en sind. Ein noch viel unvollkomme- , iedoch aller Wahrscheinlichkeit nach lls seelisches Leben finden wir endlich en Pflantzen. Daher auch diesen ein zugeeignet wird. Das ist der eigent- und denen Einfältigen auch faßliche Be- om Leben. Sonst aber wird auch in- heit einem Dinge, welches ein geisti- Leben hat, sonderlich aber eines ver- gen Geistes, ein Leben, oder vielmehr ustand des Lebens zugeschrieben, wann f seine Zwecke und nach seinem, sei- latur gemässen Verlangen wircken, und h das Verlangte ununterbrochen ge- kan, oder zu genieſſen anfängt. Im ntheil aber wird ihm der Tod, oder ein nd des Todes beygeleget. Im ersten st sich ein verständiger Geist der Ruhe, denheit, Lust, Freude und des Wohls, dern Fall aber der Unruhe, Angst, l und des Wehestandes bewust. Und nnt man das Wort Leben, wenn man geistlichen Leben und Tode der See- ingleichen von dem Stande eines seli- nd ewigen Lebens oder Todes redet. dem nemlich das geistische Leben der n niemahls stirbet, das Leben des Men- aber Krafft der Auferstehung nicht im- erstöret bleibet, wohl aber der gantze ch, Krafft des geistlichen Todes, ewig der geistlich lebendig, d. i. selig seyn Endlich bedeutet auch das Wort n das fleischigte Theil eines Pferde-Fus- welches mit dem Horn oder Huff un- und an denen Seiten umgeben ist. n einem Roß das Leben auf der Krone, onsten wo es wolle, an dem Hufe aus- Nimm Grünspan ein Loth, Queck- ein halb Loth, mache solches zur Sal- nd streiche es dem Pferde auf; wo aber eben nicht wieder zurücke will, so nimm tetes Queckſilber, reibe es klein, und es darauf, es wird wohl zurücke wei- chen. So du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darin- nen zu seyn, das muſt du mit einem klei- nen Zänglein heraus nehmen, und hernach diese Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun sechs Loth, Grünspan drey Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein kom- me; ist es im Sommer, so nimm darzu Ei- ter- oder Heidernesseln, Saltz, Eßig und Eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im Winter, so nimm Sauerteig, Saltz, Eßig und rothen Bolus, und schlag ihm da- mit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewir- ket werden. Wenn sich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zer- stossenen Kalch, mache mit dem Weissen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege sie alle Tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, wel- che von einem Loth Grünspan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weissen von sechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden. Von dem Leben-Schwinden der Pferde kan un- ter dem Wort Kern-Schwinden nachge- geschlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen frischen und gesunden Theilen eines Gewächses oder Baumes gesaget, zum Unterschied derer an ihnen etwan verdorrten oder abgestorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächse helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeste und Zweige noch grün und frisch sind, hinweg geschnitten werden müssen.

Lebendiger Zaun, suche **Hecke**.

Lebendiger Zehend, siehe **Blut-Zehend**.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag- oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abgehauen, dennoch vom Stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die Höhe wächset. Solches bestehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-Ordnung, siehe **Gesundheits-Pflege**. Wie solche von einem Haus-Va- ter das Jahr über durch alle Monate anzu- stellen, davon wird in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirt- schaffts-Calender, nach denen Küchen-Ver- richtungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Leber, ist ein Theil des Eingeweides, ver- mittelst dessen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Von den un-

mentalsätzen Thesen gibt, nur einige Thesen können es verlangen, daß sie mit der Lehrform Lehrsätze verfahren. Hierher gehört in dem neuen System die Lehre von den verschiedenen Theilen der Philosophie, die Lehre von der Methode, die Lehre von der Eintheilung der Lehrsätze, und die Lehre von der Natur der Lehrsätze überhaupt, und von den verschiedenen Arten derselben. Diese Lehren sind für den Lehrer und den Lernenden nothwendig, und sie können nicht wohl anders, als in Lehrsätzen, in Lehrsätzen, welche Definitionen, Beschreibungen, Eintheilungen und Beweise enthalten, vorgetragen werden. Die Forderung aber, daß alle Philosophie entweder Lehre von den Formen oder Gesetzen der Vernunft sein soll, verwirrt die bisherige Lehre von der Philosophie, und ist, wie bereits bemerkt worden, weder wahr, noch von dem Verfasser consequent angewandt. Denn wenn auch gesagt wird, die Formen der Vernunft seien Gesetze, so ist doch nicht alles, was Gesetze sind, Formen. Gesetze sind Regeln für eine Mannichfaltigkeit, Formen dagegen, Regeln für einfache Verhältnisse. Gesetze können sich auf Formen beziehen, aber Formen können sich nicht auf Gesetze beziehen, sie können auch sich nicht beziehen, sie können auch sich nicht beziehen. Die Lehre: Eins ist nicht Vielheit, und Vielheit, und nicht Einheit, kann als Lehre von Formen, aber nicht als Lehre von Gesetzen betrachtet werden. Ferner: Ein Satz ist nicht Schluß, und Schluß nicht Satz, sind Lehren von Formen, aber nicht Lehren von Gesetzen. Ferner: Ein Satz ist nicht Begriff, und Begriff nicht Satz, sind Lehren von Formen, aber nicht Lehren von Gesetzen. Ferner: Ein Schluß ist nicht Begriff, und Begriff nicht Schluß, sind Lehren von Formen, aber nicht Lehren von Gesetzen. Ferner: Ein Satz ist nicht Begriff, und Begriff nicht Satz

ffen laſſen; des andern Tages, nach
ſſen nehme man Süßholtz, Rha-
rdrauch, Chamillen, Odermenni-
urtz, Anis, Spicanard, Wegerich
und Wurtzeln, Tabacks-Blätter
ien, ſiede es bey zwey Stunden im
ihe es durch ein Tuch, und gieſſe
laulicht alle Tage ein Quartier in
Man erkennet auch, daß ein Pferd
der Leber hat, daran, wenn es
n will, kalten Schweiß ſchwitzet, ab-
dürre wird; davor nehmet Wach-
ere, Salbey, Lorbeere, Schwartz-
olffs-Zunge, eines ſo viel als des
achets zu Pulver, und gebts dem
ter dem Futter. Oder nehmet Ei-
nbaum-Miſtel ein iedes ein Pfund,
aub, anderthalb Loth, Wermuth
lein, Salbey, Tauſendgülden-Kraut,
Zittwer, iedes ein Loth, weiſſen
algant, iedes ein Quintlein, Tä-
ut, Meiſterwurtz, iedes ein Loth,
ein halb Loth; ſolches alles zu Pul-
en, unter einander gemenget, und
iedesmahls unter dem Futter drey
halen voll zu freſſen gegeben, hilfft
n der ſchadhafften Leber, ſondern
at vor das Huſten und Keichen, oder
Pferde ſonſt was im Leibe faulet.
Roß vom hitzigen Trincken, Blat-
der Leber gewinnet, davon es ſehr
nehmet jungen Wermuth, Kreen
errettich, Knoblauch und Ziegen-
reibet es in einem Reib-Aſch un-
der, hänget das Roß hoch an, und gieſ-
urch einen Trichter, ſo warm es ſelbi-
en kan, in den Hals. Beſorget man,
n Pferde die Leber faulen möchte, ſo
mſelben Brunnen-Kreſſe, Endivien,
kleine Roſinen, und Brunnen- oder
eber-Kraut, unter dem Futter zu
oder kocht es in Wein, drucket den
raus, und gieſſet es ihm in den Hals.
hmet Tobacks-Blätter, Hauswurtz,
epatica, Sauerampffer, Süßholtz,
ß, Meiſterwurtz, Weyrauch, machet
Pulver, menget es unter einander
ets dem Pferd unter das Futter.
dem Rindvieh die Leber faulet, ſo
et ſolches meiſtentheils im Sommer,
ges bey dem heiſſen Wetter zu faulen
n kommet, und über Noth und Durſt
nit beladet. Weil es aber öffters ge-
, daß das Vieh plötzlich daran hinfäl-
d dem Schinder zu theil wird, ehe man
m ihm vermercken können, ſo iſts am be-
, man begegne dem Uibel bey Zeiten,
nge in den heiſſen Hunds-Tagen gekoch-
genwurtz, Ehrenpreis und geſottene
Zunaen, oder auch Wermuth unter ihr
liches Futter, ſo werden ſie ſo leicht kei-
ſtoß davon leiden. Oder nehmet Bär-
, Dille, wilden Thériac und Liebſtockel,
alles zuſammen gantz klein, und backet es
Brot; von dieſem ſoll man zu Zeiten dem
des Morgens einen wohl gebäheten, auf
der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit
Aſche geriebenen Schnitten geben, um es da-
durch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber-Klee, ſuche Leber-Kraut.

Leber-Klette, ſiehe Odermennige.

Leber-Kraut, iſt zweyerley Gattung. Das
Erſte oder Gülden-Leber-Kraut, auch
Leber-Klee oder Gülden-Klee genennet,
hat Blätter wie die Haſelwurtz, iedes in
drey Theile getheilt, faſt auf die Art eines
Klee-Blats, oben dunckel-grün, unten aber
bleich-grün, vornen mit weiſſen Mackeln be-
ſprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Pur-
pur-braun, wie das Schweine-Brot, die
Stiele, darauf ſie wachſen, ſind ohngefehr
einer Viertel Elle lang. Ehe dieſe Blätter
noch ausſchlagen, zeigen ſich auf kleinen kno-
tigten Stengeln, welche weit kürtzer als die
Stiele an den Blättern ſind, ſchöne meiſten-
theils blaue, manchmahl auch Fleiſch-farbne,
aus ſechs, ſieben bis acht Roſen-förmig zuſam-
men geſetzten Blättern beſtehende Blümlein,
von einem lieblichen und angenehmen Geru-
che. Aus dieſen wird ein rauhes rundes
Knöpflein, darinnen etliche lange ſpitzige
und licht-blaue Saam-Körnlein verborgen
liegen. Die Wurtzel iſt zaſericht, dünn und
ſchwartz-roth. Dieſes Kraut wächſet gerne
an ſchattichten und hohen Orten, wird aber
auch wegen ſeiner fürtreflichen Tugenden in
den Gärten gepflantzet; ſeine Vermehrung
geſchiehet durch Zertheilung der Stöcke, wel-
che im Vollmond geſchehen ſoll. Es giebt auch
eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine
mit ſchönen licht-rothen gefüllten Blumen,
welche aber etwas rar iſt. Die zarten Blätter
und Blumen von dem edlen Leber-Kraut
werden im Frühling zu Salaten, und in die
Kräuter-Weine gebraucht. Es iſt inſon-
derheit wider alle Gebrechen der Leber gut,
daher es auch ſeinen Nahmen bekommen, in
Waſſer geſotten und den Mund damit gegur-
gelt, heilet die Mund-Fäule und Geſchwulſt
der Mandeln, welches auch das davon deſtil-
lirte Waſſer thut. Man nimmt dieſes Kraut
mit unter die Wund-Träncke, und bereitet aus
denen Blumen eine Latwerge, welche eine treff-
liche Blut-Reinigung und Stärckung der Le-
ber iſt. Das

Brunnen-Leber-Kraut, ſonſt auch Stein-
Leber-Kraut oder Leber-Moos genannt,
hat eine Wurtzel gleich einer haarichten wei-
chen Wolle, damit es ſich an denen Steinen
in den Brunnen, und an andern feuchten
Orten anhänget. Das Kraut beſtehet aus
fetten, geſpaltenen und Schuppenweis über
einander liegenden Blättern, die auf der ei-
nen Seiten Saatgrün, auf der andern aber
bräunlicht ſind. Auf der grünen Seite ge-
winnet es gegen den May-Monat viel klei-
ne Blätlein, gleich wie die Meer-Linſen,
daraus fette, kurtze und dünne Stiele wach-
ſen, gleich als Netz-Fäden, auf welche kleine
weiſſe geſtirnte Blümlein hervor kommen.
Es wächſt an kalten, feuchten und ſteinigen
Orten und in Brunnen, hat einen etwas

bitterlichen Würtz-Geschmack, und ist ein treffliches Mittel in allen Leber- Lungen- und Miltz-Gebrechen, reiniget die Brust von allem Schleim, kühlet die innerliche Hitze ab, und ist gut wider das Abnehmen und Schwinden der Kinder. Aeusserlich stillet es das Blut in denen Wunden, heilet die Flechten, und ziehet die Hitze aus entzündeten Schäden. Von diesem Kraut wird ein Wasser abgezogen, und ein Syrup daraus gemacht, man muß aber bey dem letztern wohl Acht haben, daß man ihn nicht zu starck, sondern gantz gelind koche, damit er nicht schleimicht und zähe werde, als welches, weil das Kraut viel schleimichten Safft in sich hat, sonsten gar leicht zu geschehen pfleget. Dieser Syrup, so man ihn öffters Löffel weise einnimmt, reiniget die Brust, stillet den Husten, curiret die Lungensucht, und heilet alle Lungen- und andere innerliche Geschwäre und Schäden.

Leber-Moos, wird von einigen das erstbeschriebene **Brunnen-** oder **Stein-Leber-Kraut** genennet.

Leber-Wurst, siehe **Wurst**.

Leb-Kuche, Pfeffer-Kuche, ist ein gebackenes aus Mehl und Honig oder Zucker, Citronat, Mandeln ꝛc. verfertiget, und mit allerhand gutem Gewürtze abgewürtzet. In Deutschland werden die Nürnbergischen, in Polen die Thornischen und Dantziger, in Franckreich die von Reims und Verdun, in Holland die von Deventer ꝛc. vor die besten gehalten. In der Küche werden sonderlich die dicken, so aller Orten vielfältig bereitet werden, und aus Mehl, Honig und Pfeffer oder auch nur aus Mehl und Honig alleine bestehen, gebrauchet, und an gewisse Brühen gethan, davon selbige einen angenehmen Geschmack bekommen. Die Nürnbergischen Leb-Kuchen oder Mandel-Pfeffer-Kuchen werden also gemacht: Man nimmt Honig und Farin-Mehl iedes gleich viel, lässet beydes mit einander über dem Feuer ein wenig zergehen, mischet Gewürtz-Negelein, Jngwer, Pfeffer, Zimmet, Citronat, Citronen-Schalen und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles zärtlich zerstossen und zerschnitten darunter, und zwar iedes nach Belieben, vermischet es wohl durch einander, wirket es mit Weitzen-Mehl zu einem Teig ab, drucket selbigen in Formen, und lässet sie in einem Ofen backen, überstreichet sie denn mit Honig-Wasser, so sind sie fertig. Man hat auch weisse **Mandel-Leb-Kuchen**, welche aus Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtze folgender Gestalt verfertiget werden: Man lässet ein Pfund Mandeln etliche Stunden lang in kaltem Wasser liegen, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet sie mit einem Tuche, schneidet hierauf die Mandeln nach der Qvere, iede in drey Theile, leget selbige auf Papier, dieses aber auf ein Blech, und trocknet sie im Back-Oefelein oder in der Röhre ab, daß sie ein wenig bräunlicht werden: Ferner nimmt man ein Pfund schönen trockenen Zucker, und eben so viel wohlgedörres Mehl, schläget acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; wenn denn [illegible] delen erkühlet sind, schüttet man sie [illegible] wie auch anderthalb Loth gute [illegible] featen-Nuß, Muscaten-Blüth [illegible] men, iedes ein halb Loth, und [illegible] lich zerschnitten. Diesen Teig [illegible] auf Oblaten, so groß man sie haben [illegible] daß man ihn auch nicht gar zu dick [illegible] leget solche auf Papier, setzet sie [illegible] und lässet selbige fein gemach backen. Wo te der Teig gleissend werden, daß [illegible] wollte, darff man nur ein wenig [illegible] unter mischen. Oder: Man [illegible] Eyer, und vier Dottern dazu, klar einer Viertel-Stunde, rühret [illegible] Zucker, eben so viel Mehl und [illegible] te Mandeln darein, wie auch Z[illegible] featen-Blüthen, Cardamomen [illegible] fer, nach Belieben, samt einem [illegible] tel-Pfund Citronat, und zwey Loth [illegible] gen-Schalen; zerschneidet die Man[illegible] Schalen länglicht, mischet alles [illegible] einander, streichet es auf Oblaten, [illegible] solche denen vorigen gleich backen. [illegible] re Art die weissen **Mandel-Leb**[illegible] backen, ist auch diese: Rühret [illegible] Eyer, und von zweyen andern [illegible] eine gute Stunde; nehmet hernach [illegible] Pfund genau gewogenen, und [illegible] Zucker, acht Loth Krafft- oder [illegible] und vier Loth schönes Mehl, [illegible] allgemach unter die Eyer, zuvor [illegible] det und bräunet ein halb Pfund [illegible] ein wenig ab, und mischet sie [illegible] allerley Gewürtz, als Zimmet, [illegible] Nuß und Cardamomen, iedes ein [illegible] darunter; verfertiget sie im übrigen [illegible] reits oben gedacht. Oder: Ziehet [illegible] Pfund Mandeln ab, trocknet sie [illegible] Tuche, schneidet selbige Viertel [illegible] sie auf Papier, und bräunet sie [illegible] re ab: Nehmet ferner zwölf Loth [illegible] Mehl, vierzehen Loth Zucker, [illegible] Eyern das Weisse, samt zwey bis [illegible] tern, rühret sie in einer Schüssel [illegible] ter einander, thut ein halb Loth [illegible] Nuß, eben so viel Zimmet, und [illegible] wenig Anis und Rosen-Wasser dazu, [illegible] alles nochmahlen wohl durch einander, [illegible] thut letztlich die abgebräunte Mandeln [illegible] streichet diesen Teig auf Oblaten-Papier, [illegible] cket sie wie die vorigen, und behaltet [illegible] einem warmen Ort auf, so bleiben sie [illegible] rösch.

Leck-, siehe **Saltz-Leck** und **Salt[illegible]**

Lecker-Bißlein, heisset man [illegible] bare und auf besondere schmackhafte [illegible] reitete Speisen. Davon auch [illegible] einer ieden insbesondere Erwehnung [illegible] weshalben es unnöthig, dieselbe hier [illegible] wiederum zu erzehlen.

Leckritzen-Holtz, siehe **Süß[illegible]**

Leder, heisset die abgezogene [illegible] nem grossen wilden oder zahmen [illegible] entweder rohes, und unzubereitet

id nach der Kunst zugerichtetes.
: entweder an der Lufft getrockne-
gesaltzenes, damit es sich so viel
ernen Landen her verführen lasse.
tete behält entweder seine Haare,
Bären = Reh = Dachs = und wilde
Häute, oder verlieret solche, wie
Pferd = Esels = Elends = Hirsch = Bocks =
dergleichen Häute. Die Schaaf=
n auf beyderley Art zubereitet und

Ein sorgfältiger Haus = Vater
Vieh im Haus geschlachtet wird,
= und Rinds = Leder behörig gar ma-
durch den Sattler und Riemer,
ten, Pferd = und Wagen = Geschir-
rbeiten, oder auch Caleschen da-
gen, und dergleichen wieder aus-
e Kalb = Schaaf = Bock = und Ziegen-
so viel er deren nöthig findet, durch
ind Weiß = Gerber zubereiten, und
zu behörigem Gebrauch verarbei-

Fresser, wird ein Pferd genennet,
n Fehler an sich hat daß es das Leder
ätteln, Halfftern, Zügeln, Zäumen
m Geschirre frißt. Wer einen sol-
hat, darff nur Bibergeil, Fuchs-
und Wermuth wohl unter einander
mit Ochsen = Galle vermischen, und
nit dieser Salbe, den Ort, wo es
und fressen will, derb schmieren, so
, wenn er etliche mahl so angeführt
dlichen wohl unterlassen.

, siehe Lait.

oder Bache, heisset bey den Jägern
e Schweins = Mutter.

ngel, siehe Angel.

i, wird von den Pferden gesagt, und
en so viel, als Reissen oder Walla-
Siehe Wallachen.

, ist ein Gut oder Herrschafft, so von
er = Herrn und Eigenthümern desselben,
ro den Nahmen des Lehn = Herrn füh-
m andern, welcher der Leben = Mann
t wird, mit gewissen Bedingungen, und
denen Adelichen = oder Ritter = Lehen,
Angelobung der Treu und gewisser
oder auch Hof = Dienste, bey denen
= und Bauer = Lehen aber gegen Ab-
gewisser Zinsen und Gülten, derge-
gegeben wird, daß zwar das Eigen-
nd die Ober = Herrschafft des Leben=
Dominium directum, dem Lehen = Herrn
, der Usus Fructus oder Nutz = Niessung
er wie es eigentlich genennet wird, das
nm utile, dem Leben = Mann zukomme.
hen sind, nach ihrem Ursprung, Art
rauf hafftenden Beschwerden vielerley,
die bekanntesten folgende: Ein Ade-
er Ritter = Leben ist ein solches, bey wel-
ch adeliche Freyhei = und Gerechtigkei-
d so genannte Regalia minora, als da ist
tter = Sitz, oder Schloß, Ober = und Nie-
richtbarkeit, und dergleichen befinden,

oder welches ursprünglich vom Adlichen her-
kommt oder gegen Krieges = Dienste verliehen
ist, auch sonst ordentlich einen Edelmann
zum Besitzer hat, so jedoch heut zu Tage nicht
mehr so genau genommen wird, massen manch
schönes adeliches Lehen = und Ritter = Gut, durch
schlechte Wirtschafft ihrer Besitzer, oder in
andere Wege, in bürgerliche Hände gekom-
men, und von ihnen mit allen Prärogati-
ven und Freyheiten, wie ehemahls von denen
Adelichen, besessen werden. Nur daß das
Ritter = Lehen den bürgerlichen Besitzer nicht
adelt. Ein Bürger = oder Bauer = Lehen,
welches man auch, weil es insgemein mit ei-
nem Zins oder Gülte beschweret ist, ein Bey-
tel = Lehen zu nennen pflegt, heißt dasjenige,
so keiner adelichen Freyheiten geniesset, und
nur von einem Bauer oder Bürger besessen
wird. Ein Erb = Lehen heisset ein Lehen,
welches Mann = und Weiber = Lehen zugleich ist.
Ein Mann = Lehen heisset, darinnen allein
die männliche Nachkommen die Erb = Folge
haben. Ein Weiber = oder Runckel = Lehen
aber, so auch ein Schleyer = Lehen genennet
wird, ist, womit ein Weib zuerst beliehen
worden, und welches auch auf die Weiber
fallen kan. Ein Samt = Lehen ist, womit
nechst dem Besitzer, jedoch mit dessen Be-
willigung, noch mehrere, sie seyen gleich sei-
nes oder eines andern oder fremden Geschlech-
tes, dergestalt beliehen sind, daß sie dazu
gleiches Recht haben, und einer dem andern
in seiner Ordnung folgen möge. Ein Schupff=
Lehen heisset in Schwaben ein Bauer = Gut,
welches nicht erblich ist, sondern nach Ab-
sterben des Besitzers dem Lehen = Herrn wie-
der anheim fällt, der es denn von neuem,
einem unter des vorigen Inhabers hinter-
lassenen Kindern, jedoch nur auf seinen Leib
hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es
daher, weil die Erben davon geschüpfft,
das ist, entsetzet werden. Ein Zins = Lehen
ist, davon ein gewisser Zins an Geld, Hünern,
Früchten und dergleichen, durch den Besi-
tzer jährlich zu gewisser Zeit entrichtet wer-
den muß. Jedoch alles dieses muß man in
der Rechts = Gelehrsamkeit besser lernen. So
viel muß man wissen, daß das Wort Lehn ent-
weder im eigentlichen oder uneigentlichen Ver-
stand genommen, in dem letzten Fall aber theils
ein Lehn genennet werde, welches eine Gleich-
heit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben=
Zins = Lehen = Güter, theils aber nur einige Aehn-
lichkeit in ein und andern Stücke mit dem
Erben = Zins = Lehn habe. Denn man muß all-
hier viele Verwirrung der Deutschen und
Römischen Sitten aus einander setzen, nach-
dem diese mit jenen vermischet werden. Al-
les Eigenthums = Recht ist bey denen Deut-
schen in Ansehung liegender Güter und Ge-
rechtigkeiten entweder ein volles oder unvoll-
kommnes Eigenthums = Recht. Dieses letzte
begreifft dreyerley Arten unter sich, nemlich
a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn=
Rechte gehandelt wird, und allhier einiges
zur Nachricht vor Landwirte sonderlich ange-
führet

führet worden, ja wobey sonderlich der Lehn-Mann ohne Einwilligung des Lehn-Herrns das Lehn nicht veräussern kan. b) Das Zins-Recht und c) der Genießbrauch. Bald unter das Zins-, bald unter das Lehn-Recht haben die ehemaligen Rechts-Lehrer derer Römer emphyteusin oder Erben-Zins-Lehn gerechnet, und aus denen Römischen Rechten in Deutschland gebracht, ja viele eigentliche Zins-Güter der Deutschen wircklich dafür angesehen, und mit der Zeit dazu gemachet, oder doch zur Stifftung solcher Erben-Zins-Güter in Deutschland Anlaß gegeben. Was aber die eigentlichen Zins-Güter betrifft, so ist zu wissen, wenn der Zins-Mann von Fällen zu Fällen vom Herrn mit einem Gute investiret, und ein Zins aufgeleget wurde, so war das Ober-Eigenthums-Recht bey dem Zins-Herrn, das nützliche und unvollkommene aber bey dem Zins-Mann. Die Investitur aber kunte entweder auf immer, oder auf Lebens-Zeit oder auf Wiederruf des einen oder andern Theils geschehen. Der Zins-Mann kunte das Gut ändern, und wenn er den Zins nicht erlegete, nicht ausgetrieben werden, wohl aber stieg der Zins alle Tage, daher er Rutscher-Zins hieß. Wenn aber keine Investitur geschahe, so hatte der Zins-Mann das völlige Eigenthum, der Zins-Herr aber sich nur eine jährliche Einkunfft, und das Eigenthum hierüber vorbehalten. Dieser Zins war bald ein Zeichen einer Gerichtsbarkeit des Zins-Herrns, so er noch hatte oder doch gehabt hatte, oder er war bey dem Verkauf reserviret, oder es war wircklich ein Zins vom Kauf-Gelde, so dafür versprochen worden. Daher Renthen, jährliche Gülten und dergleichen kommen. Ja die meisten so genannten Laaß-Güter und Aecker gehören hieher. Was endlich der Usus Fructus oder Genießbrauch anbelanget, so ist solches nach Deutschem Sinn eigentlich keine Servitut, noch vielweniger aber eben personalis, wie bey denen Römern. Allein die alten Rechts-Lehrer haben auch hier beydes verwirret. Die Deutschen verstunden darunter eigentlich alles nutzbare Eigenthum, es mochte durch einen Titel oder Vertrag beständig oder nicht erlanget seyn, wie es wolte. Sonderlich gehören hieher alle Arten von Mayer-Rechten und alten Erb-Pacht-Rechten und Gütern, ferner das Dotalitium der Eheweiber, die Precarey-Güter. Die Römisch-Catholische Clerisey hat dieses Recht in fast unzehlige Formen gegossen, und daher haben wir so vielerley Güter in Deutschland. Denn weil nach ihren Grund-Sätzen die Kirchen-Güter auch nicht auf immer dem Genießbrauch nach veräussert werden sollen, so hat man dennoch allerhand Veräusserungen in diese Mäntelchen versteckt. Ja man hat öffters die Zins-Lehn- und Genießbrauchs-Rechte mit einander bey einem Gute zusammen gesetzet, und solches gantz besonders dadurch qualificiret. Alles nennet nun der Einfältige Lehn. Indessen sieht man daraus, daß ein Wirt sich gar [illegible] eigentliche Beschaffenheit eines [illegible] Deutschland zu bekümmern habe, [illegible] wenn ers kauffen will, oder es [illegible] weil diese verschiedene Beschaffenheit gar grossen Einfluß in der Nutzung, Gebrauch des Gutes in dem Erbe und so fort hat. Und eben davon nur einige Nachricht allhier davon worden.

Lehm, siehe Leimen.

Lehne-Banck, suche Bänck.

Leib, eine aus verschiedenen zusammen gesetzte höchst wunderbare ne, welche durch den allweisen mit einer lebendigen Seele begabet so daß sich dieselbe in und vor sich bald sie vermittelst der Natur zu kommenheit gebracht worden, geschickt ist. Die Natur-Kündi die Stücke solcher Machine abzutheilen, in innerliche und wie auch in feste und flüßige. ge sind das Blut, die Säffte Feuchtigkeiten; die festen aber Knochen, Knorpel, Adern, Flei gleichen. Die äusserlichen Haupt, die Arme, der Ober-Leib, die Beine, welche alle dem alleräussersten Theile, umgeben; zu den innerlichen rechnet, das Gehirn, das Her gen, die Lunge, Leber, Milz, und alles übrige, welches unter dem Worte Eingeweide pfleget. Was im übrigen von Theile ins besondere zu mercken, nemlich zu der gegenwärtigen das ist an eines jeden Orte abge den.

Leib-Gedinge, Leib-Zucht, Wittthum-Sitz, wird derjenige nem Antheil Landes genennet, Frauen-Zimmer hohen Standes rem Gemahl oder dem Landes-Lebens-Zeit angewiesen und wird, daß dergleichen Person dar ren, und aus diesen so wohl, darzu gehörigen Aemtern. Sch Dorffschafften jährlich gewisse man Leib-Renthen zu nennen hen könne, um davon dem Stan zu leben; Solche Leib-Gedinge, ausgemachten Leib-Renthen, dem Tode einer solchen Person auf den Landes-Herrn.

Leib-Schütze, ist ein Jagd einem grossen Herrn, welcher d oder abgeschossenes Gewehr darti und reinlich inwendig auszuse den, und dergestalt parat haben ches auf bedürffenden Fall oder

…eirn gleich übertreichen könne. Er soll … mit dem Gewehre fein behutsam und …tig umgehen, und sich deswegen nüch…ad mäßig aufführen, damit er nicht un…tiger Weise, entweder sich oder andern …en thun möge; er soll auch ferner einis…ssenschafft sowohl von eines Büchsen…ers, als Büchsen-Schäffters behörigen …s-Stücken haben, und dasjenige, was …nes Herrn Gewehre untüchtig oder …afft ist, zu repariren verstehen, oder wie es geschehen solle, geschickt anzu…n wissen. An verschiedenen Orten füh…ie Leib-Schützen noch den alten Nah…Büchsen-Spanner, weilen alles Gewehr …m eisernen Spanner ehemahls gespan…rden.

…h, siehe Laich.

…ch-Karpff, suche Karpff.

…hren, heisset bey den Ochsen so viel, als …neiden oder Reissen. Siehe Ochs.

…h-Zeit, suche Laich-Zeit.

…de, siehe Laite.

…kauff, nennet man die Gewohnheit der …en Leute, da nach getroffenem Kauff …schlossenem Handel, sowohl der Käuffer …erkäuffer, zu ihrer Ergötzlichkeit, eine …zusammen machen, und eines herum …n.

…m, heisset diejenige klebrige Materie, wo…nan Holtz, Papier, Pergament, Leder und …chen, so fest an einander fügen oder kle…n, daß es zusammen halten muß, und leichtlich ohne Gewalt und Schaden, getrennet werden kan. Der gemeine wie ihn die Tischer, Zimmer-Leute, und Handwercker brauchen, wird von de…chsen-Füssen und Häuten, Schaaf- und Abgängen der Schaaf-Felle ꝛc. …t, welche man eine Zeit lang erstlich …ser weichen, hernach so lange, bis die …e flüßig wird, kochen lassen muß; hier…rd solche durch ein starckes dickes Tuch …em platten Stein gerieben, allwo man …chen, und wieder dicke werden lässet, …n es denn nach Belieben, in länglichte …n schneiden, und endlich zum trocknen …e Netze legen kan. Von denen Ab…en und Abgängen von Handschuh-Le…d Pergament, wenn solche in Wasser …eicht und zur Gnüge gekocht, auch mit Gummi versetzet werden, lässet sich auch …ter Leim bereiten, welchen die Vergul…Buchbinder und Futteral-Macher, wohl …chen können. Insgemein pflegt man …chen auch Buchbinder- oder Mund…zu nennen, weil er nur mit Berührung …ssen Lippen kan angefeuchtet werden; …l zu diesen eigentlich nur die reinlich…gänge von Pergament, Haus-Blasen was Zuckerkant genommen werden, …r auch noch so alt geworden, niemah…e aller anderer, einen üblen Geruch be…n kan. Der Kleister ist auch eine Art von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssem Qvarck, das ist aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschtem Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem Vogel-Leim, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungeziefer damit zu fangen, gebraucht wird, soll am behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er sowohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterscheid, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwerck heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegel-brennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in Töpffer-Leimen, welches der röthlichte, so gar fester Art; Kleiber-Leimen, die Wände davon auszukleben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und Ziegel-Leimen, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geschmeidig, daher, wo man dessen nichts haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen fleissig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim darzu noch im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen gebrauchet, oder zu Tennen, Estrichen, Feuer-Herden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winter sich erliegen, ausfrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der

Leimen

kommen ist, dem Gott, und dadurch sich dem Bösen verschließt, sich in Gemeinschaft mit dem Heiligen schwebender befindet; wenn, wie Gregor der Große sagt, der Heilige sich selbst kennen gelernt hat, und dadurch weiß, daß er nichts ist, und nichts kann, und nichts weiß, ohne Gott, und daß er nur durch Gottes Barmherzigkeit, und Gnaden sich gebessert, Freude und Kraft gewonnen hat, und wenn auch jene selige Ruhe darüber gehen, und wenn auch jene Freude, die Gott ihm gibt, ihn nicht jene Tage beschleunigt, daß er seinen Lohn und Ruhe im Himmel empfange, so ist er doch selig zu preisen, gelobt.

Evangelium. Lukas, 18. Cap. Vers 9—14.

Jesus Christus sah, daß etliche von Selbstvertrauen auf sich selbst gerechte Menschen waren, und verachteten die andern, und redete dieses Gleichniß: Es gingen zwei Menschen hinauf in den Tempel zu beten, der eine ein Pharisäer, und der andere ein Zöllner. Der Pharisäer stand, und betete bei sich selbst also: Ich danke dir, Gott, daß ich nicht bin wie andere Leute, Räuber, Ungerechte, Ehebrecher, oder wie dieser Zöllner. Ich faste zwei Mal in der Woche, und gebe den Zehnten von allem, was ich habe. Und der Zöllner stand ferne, wollte auch seine Augen nicht aufheben gen Himmel, sondern schlug an seine Brust, und sprach: Gott sei mir Sünder gnädig! Ich sage euch, dieser ging gerechtfertigt hinab in sein Haus, vor jenem. Denn wer sich selbst erhöhet, der soll erniedrigt werden; und wer sich selbst erniedrigt, der soll erhöhet werden.

Epistel. Römer, 8. Cap. Vers 28—39.

Wir wissen aber, daß denen, die Gott lieben, alle Dinge zum Besten dienen, denen, die nach dem Vorsatz berufen sind. Denn welche er zuvor ersehen hat, die hat er auch verordnet, daß sie gleich sein sollen dem Ebenbilde seines Sohnes, auf daß derselbe der Erstgeborne sei unter vielen Brüdern. Welche er aber verordnet hat, die hat er auch berufen; welche er berufen hat, die hat er auch gerechtfertiget; welche er gerechtfertiget hat, die hat er auch herrlich gemacht. Was wollen wir nun hierzu sagen? Ist Gott für uns, wer mag wider uns sein? Sollte, der seines eigenen Sohnes nicht verschonet hat, sondern hat ihn für uns alle dahingegeben, wie sollte er uns mit ihm nicht alles schenken? Wer will die Auserwählten Gottes beschuldigen? Gott ist hier, der gerecht macht. Wer will verdammen? Christus ist hier, der gestorben ist, ja vielmehr, der auferwecket ist, welcher auch ist zur Rechten Gottes, und vertritt uns. Wer will uns scheiden von der Liebe Gottes? Trübsal, oder Angst, oder Verfolgung, oder Hunger, oder Blöße, oder Fährlichkeit, oder Schwert? Wie geschrieben steht: Um deinetwillen werden wir getödtet den ganzen Tag, wir sind geachtet wie Schlachtschafe. Aber in dem allen überwinden wir weit um deswillen, der uns geliebet hat. Denn ich bin gewiß, daß weder Tod noch Leben, weder Engel noch Fürstenthümer, weder Gegenwärtiges noch Zukünftiges, weder Gewalt, weder Höhe noch Tiefe, noch keine andere Creatur mag uns scheiden können von der Liebe Gottes, die in Christo Jesu ist, unserm Herrn.

Evangelium. Matthäi, 20. Cap. Vers 1—16.

Das Himmelreich ist gleich einem Hausvater, der frühe ausging, Arbeiter in seinen Weinberg zu dingen. Und da er mit den Arbeitern eins ward um einen Groschen den Tag, sandte er sie in seinen Weinberg. Und ging aus um die dritte Stunde, und sahe andere müßig stehen auf dem Markte, und sprach zu denselbigen: Gehet ihr auch hin in den Weinberg, was recht ist, will ich euch geben. Sie gingen hin. Abermal ging er aus um die sechste und neunte Stunde, und that gleichermaßen. Um die elfte aber ging er auch aus, und fand andere müßig stehen, und sprach zu ihnen: Was stehet ihr hier den ganzen Tag müßig? Sie sprachen zu ihm: Es hat uns niemand gedungen. Er sprach zu ihnen: Gehet ihr auch hin in den Weinberg, was recht ist, das werdet ihr nehmen. Da es nun Abend ward, sprach der Herr des Weinbergs zu seinem Schaffner: Rufe den Arbeitern, und gieb ihnen ihren Lohn, fange an bei den letzten bis zu den ersten. Da kamen, die um die elfte Stunde angenommen waren, und empfing ein jeglicher einen Groschen. Da aber die ersten kamen, meineten sie, sie würden mehr empfangen; und sie empfingen auch ein jeglicher einen Groschen. Und da sie den nahmen, murreten sie wider den Hausvater, und sprachen: Diese letzten haben nur eine Stunde gearbeitet, und du hast sie uns gleich gemacht, die wir des Tages Last und Hitze getragen haben. Er antwortete aber einem unter ihnen, und sprach: Mein Freund, ich thue dir nicht unrecht. Bist du nicht mit mir eins geworden um einen Groschen? Nimm das deine, und gehe hin. Ich will aber diesem letzten auch geben gleich wie dir. Oder habe ich nicht Macht zu thun mit dem meinen was ich will? Siehe du darein, daß ich gütig bin? Also werden die letzten die ersten sein, und die ersten die letzten. Denn viele sind berufen, aber wenige auserwählet.

Epistel. Epheser, 4. Cap. Vers 7—16.

Einem jeglichen unter uns ist gegeben nach dem Maß der Gabe Christi. Darum heißt er: Er ist aufgefahren in die Höhe, und hat das Gefängniß gefangen geführet, und hat den Menschen Gaben gegeben. Daß er aber aufgefahren ist, was ist es anders, denn daß er zuvor ist hinunter gefahren in die unterste Oerter der Erden? Der hinunter gefahren ist, das ist derselbige, der auch aufgefahren ist über alle Himmel, auf daß er alles erfüllete. Und derselbige hat etliche zu Aposteln gesetzet, etliche zu Propheten, etliche zu Evangelisten, etliche zu Hirten und Lehrern, daß die Heiligen zugerichtet werden zum Werk des Predigtamts, dadurch der Leib Christi erbauet werde, bis daß wir alle hinkommen zur Einigkeit des Glaubens und Erkenntniß des Sohnes Gottes, und ein vollkommener Mann werden, der da sei in dem Maß des vollkommenen Alters Christi, auf daß wir nicht mehr Kinder seien, die sich wägen und wenden lassen von allerlei Wind der Lehre durch Schalkheit der Menschen, die uns erschleichen zu verführen. Lasset uns aber rechtschaffen sein in der Liebe, und in allen Stücken wachsen an dem, der das Haupt ist, Christus, aus welchem der ganze Leib zusammengefügt ist und ein Glied am andern hanget durch alle Gelenke, dadurch eins dem andern Handreichung thut nach dem Maß seines jeglichen Theils, und macht, daß der Leib wächst zu seiner selbst Besserung, und das alles in der Liebe.

Heinrich, Kaiserinnen, ist ein sehr gefährlicher und Hoffahrtiger Stand, wenn sie Kaiserinnen von Kaiserinnen Geschlecht, welches mit Kaiserthum und Königreichen ausgestattet worden, sind, und darin eine sonderliche Hoffahrt und Pracht treiben, wie sie denn auch gemeiniglich darinnen sind. Die Kaiserinnen Eudoxia und Placidia, Theodosii des Jüngern Töchter, so wurden die Kaiserinnen des Römischen Reichs, und Eudoxia, Arcadii Gemahlin, die Kaiserin, und ging mit Pracht und Hoffahrt, und ging ein Jahr nach Jerusalem, und ließ sich daselbst sehen, und ward ihr ein Ehrenbogen gemacht, darein sie ließ ihr Bildniß machen, und ließ sich darauf setz

wird, noch stecket, (welches, wenn die Leinwand lang ungebleicht und ungewaschen liegen solte, dieselbige mürb fressen konte) als stecken sie diejenige, die selbige roh behalten wollen, und keine Gelegenheit zum Bleichen haben, in kaltes Wasser, in welchem sie eine Nacht stecken bleibet, hernach wieder heraus genommen, ausgeklopffet, getrocknet, zusammen geleget, und bis man damit auf die Bleiche kommen kan, an behörigem Orte verwahret wird. Die aber die feine rohe Leinwand zu leichten Sommer-Kleidern oder Unterfutter verkauffen, oder gebrauchen wollen, lassen sie so, wie sie vom Weber kommt, da sie denn noch das meiste Ansehen und Steiffigkeit hat, auch wohl mit einem Stein, Holtz oder Knochen geglättet wird, daß sie einen Glantz bekomme. **Gebleichte Leinwand**, ist diejenige, welche in das Feld ausgeleget, und daselbst durch darüber her gesprengtes Wasser und die Strahlen der Sonnen an der Lufft gebleichet wird, also daß sich hernach iederman derselben zu seines Leibes Nothdurfft und Zierath, eine wohlbestellte Haushaltung aber zu vielerley Fahrnissen an Tafel- und Bett-Zeug, Fenster-Vorhängen und anderm Gebrauch bedienen könne. Was beym Bleichen der Leinwand zu beobachten, und wie solche zu zeichnen, daß das Merckmahl nicht verfälschet, und die Leinwand ausgewechselt werden könne, ist behörigen Orts bereits gemeldet worden. Die breite und schmale Leinwand, empfängt ihr Maaß aus der Gewohnheit eines Landes, und etwan auch aus einer gewissen Obrigkeitlichen Verordnung, wie lang oder kurtz, breit oder schmal, die auf den Kauff verfertigte Leinwand seyn soll. **Haus-Leinwand**, heisset man diejenige, welche eine sorgfältige und emsige Haus-Mutter zur Versorgung ihres Hauses, von dem selbst eigenhändig, oder von ihren Mägden, oder auch ums Lohn gesponnenen Garn selbsten weben lässet. Hierbey hat dieselbe einen dreyfachen Vortheil, daß sie erstlich mit ihrer Bequemlichkeit sich Flachs, Garn und Leinwand, nachdem es ihre baare Mittel zulassen wollen, anschaffen kan, und nicht auf einmahl vor ein oder mehr Stücken Leinwand, deren sie bedürfftig, eine Summe Geldes parat halten und ausgeben darff. Zum andern: Daß sie versichert ist, wenn anderst der Meister Leinenweber ehrlich und aufrichtig mit ihr handeln will, daß wenn sie ihm gut Garn aliefert, und sein Arbeits-Lohn wohl bezahlet, er ihr auch gute und bessere Leinwand, als man vielmahls vor solchen Preis nicht kauffen kan, liefern werde. Und drittens, so hält sie dadurch ihre Töchter und Gesinde in Arbeit, ziehet selbige ab vom Müßiggang, erfüllet die Pflicht einer tugendhafften Salomonischen Haus-Mutter, die mit Wolle und Flachs fleißig umgehet, und sammlet sich und sonderlich ihren Töchtern einen Vorrath in die Braut-Kiste, dessen sie sich hernach trefflich zu erfreuen haben. Die **Kauff-Leinwand**, die nemlich auf den Kauff gemacht, und öffentlich zu Marckt gebracht wird, ist mancherley, und unter solcher findet sich bekanteſten. Die Holländische Leinwand ist die zärteste, dichteste und feineste aller Europäischen Leinwanden, wird nehmlich aus Schlesischem Garn, und zwar mahls so fein gemacht, daß die Elliche Holländische Gulden zu wiegen. Die schönste und feinste Holländische wird in Harlem und Amsterdam denen Kauff-Leuten den ganzen Stück wie sie vom Weber-Stuhl kommen, und sodann nach Harlem auf die Bleiche woselbst die beste in gantz Holland gefunden wird. Die **Schlesische Leinwand** allerhand Gattungen, ist nicht nur in terngächtischen Theile von Deutschland bekannt und berühmt, sondern wird auch nach Holland verführet, daselbst mit Butter-Milch gewalcket, und gebleichet, daß sie vor eine Holländische Die **Sächsische Leinewand**, der der Ober-Lausitz zu Zittau, Görlitz, Lauban, Marckließ, Löbau, Malschwitz, Colditz, Mitweyde, Geithen, Dresden, Waldheim und andern Orten gemacht wird, ist fast noch besser als aber auch theurer, als die Schlesische nächst wird auch ihrer Güte, und des Handels halber, der damit getrieben, ziemlich hoch gehalten die Lüneburgische; die Westphälische, sonderlich die in Bielefeld, Wahrendorff, Herford gemacht wird, unter denen diejenige, welche von den zwey letztern kommt, der Holländischen gleichet, und sehr gut zu täglichem Gebrauch ist, sonderlich die Wahrendörffer, die sehr sauber zu Hemden tragen lässet, ser und dichter als die Bielefelder, welche etwas gelblich und loser hero von denenjenigen am meisten wird, die gerne etwas geschmeidige wand am Leibe haben wollen; Deutschland die St. Galler, die die Oesterreicher, sonderlich diejenige Ländlein ob der Ens oder in Ober gemacht wird. Das so genannte Tuch oder Cammerich, von der bray oder Cammerich, in den derlanden, also genannt, ist überaus kostbar, und nur eine Tracht reicher Leute, welche es bezahlen. Das meiste Cammer-Tuch schen und hernach zu Rysel zubereitetem Garn verfertiget derer ausländischer Arten schweigen. Hiernächst wird wand unterschieden in glatte hin gewebet und die gemeinste te, darein allerhand Muster bet sind, und welche vornemlich Hand-Tüchern, Servietten dienet, in gestreiffte, so der weissen oder gefärbten Streifen und in damastene Leinwand, lerhand Bildern, Blumen und

öffel.

chwebet iſt, und zu Tiſch- und
ebraucht wird. Man hat auch
eleimte Leinwand oder Schet-
ermittelſt des Leims und Gummi
tet, und wovon der gar ſtarre und
ge Schetter in die Kleider unter
nd Knopff-Löcher zu legen, um de-
ne Haltung zu geben, der gelin-
e ſchwartze aber, nebſt dem grünen,
n, rothen und mit andern gebro-
n gefärbten, vornemlich zum Un-
er Kleider, zu Hut-Futtern, zu
u Schürtzen und deraleichen dien-
uchlich iſt; gefärbte Leinwand
Battung; gedrückte Leinwand,
weil ſie mit Figuren und Blum-
hand und zwar dauerhafften Far-
elſt einer aus Holtz geſchnittenen
elche eben, wie bey den Buchdru-
ben aufgetragen werden, zierlich
d. Es ſchickt ſich grobe und feine
u, und iſt die Gröbe der erſtern,
mahl bedruckt, ſo ſtarck nicht zu
Der Gebrauch dieſer gedruckten
ſtehet in der Haushaltung unter
darinnen, daß manches altes ab-
ich- Tafel- oder Bett-Tuch noch
edruckt, ein neues Anſehen gewin-
Vorhängen oder Decken gebrau-
an. Die gewächſte oder Wachs-
wird zum Uiberziehen der Kut-
aiſen, zu Hut-Futteralen, Män-
en-Kleidern, Tiſch-Decken, Ein-
Waaren und Kiſten, ſehr viel und
uchet. Es wird aber dieſelbe fol-
lt verfertiget: Man nimmt nem-
chte feine oder grobe Leinwand,
e ſchnurgleich der Länge nach, in
en aus, und beſtreichet ſie mit ei-
e gekochten Kleiſter oder Mehl-
t ſelbigen trucken werden, und
n von ſechs Pfund Lein-Oel und ei-
Silber-Glätte, einen Fürniß, in wel-
riebenen Kiehn-Ruß einmenget,
hem die Leinwand über und über
sdenn wird es mit weiſſem Bley-
darauf ſpritzet, marmoriret, und
alles trocken, demſelben mit Ma-
er Glantz gegeben. Will iemand
s-Tuch haben, darff er nur ſtat
ſes Grünſpan, und ſo zu andern
ndere Farben nehmen. Wie es
Tage mit deraleichen Leinwand
en, daß man ſelbige auf das an-
it mancherley Farben zu mahlen
en, und dergeſtalt zu aptiren weiß,
derſelben zu Tapeten, Tiſch-Tep-
ler-Küſſen und dergleichen mehr zu
efallen trägt.
en, heiſſet man die von denen aus-
oder ausgefallenen Lein-Knoten
nde Spreu, welche man unter die
eu zu mengen, und denen Schwei-
pfleget. Sie ſind auch ein treff-
utter, die jungen Gänſe mit zu er-
n die Höhe zu bringen.

Lein-Kraut, Flachs-Kraut, iſt ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne, und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen ſchmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch verſehen ſind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenſelben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen ſchwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet ſind. Dieſes Kraut wächſet von ſich ſelbſten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geſchmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Waſſerſucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äuſſerlich aber wider die Harn-Winde und güldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geſchwür und Fiſteln heilen. Die Stengel, welche ſehr zähe ſind, laſſen ſich gut zu Beſemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein-Kuchen, heiſſen die Hülſen, oder das zuſammen gebackene Uiberbleibſel von dem zu Oel geſchlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon ſie denn, ſonderlich des Winters ſehr wohl gedeyen.

Lein-Oel, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerſtampffet und ausgepreſſet, auch die zerſtoſſene Maſſa, damit ſie das Oel deſto beſſer von ſich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen ſich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer- und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, ſondern es hat auch in der Artzney ſeinen Nutzen, indem es äuſſerlich den Brand löſchet, vielerley Schmertzen und Beſchwerden lindert, mancherley Geſchwüre und Wunden heilet, ja ſo gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor deſtilliret worden, und ſeinen üblen Geruch dabey verlohren hat, heilſamlich gebrauchet wird. Es wird auch an ſtat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

Leinwand, ſiehe Leinwand.

Leir, ſuche Lauer.

Leiſt oder Leiſte, ſo man auch die groſſe Maus nennet, iſt an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche ſich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stöſſe und Tritte mit den Füſſen gefährlich ſind. Wenn einem Pferd der Leiſt wächſet, ſo brennet ihme mit einem glüenden Eiſen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tieff, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Maſtix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Harz; dieſe Stücke thut in einen Topff, gieſſet ein Noſel

Thür, Fenster, und stehen mit einander offen. Drücket jetzo die Klinke der Thüre auf, so werden sich die Fenster zumachen, und die Thüre wird sich zuschließen. Ihr werdet nun die Fenster und Thüre wieder öffnen können. Gesetzt, daß ihr sie zuschließen wolltet, so werden sie sich nicht zuschließen lassen. Ihr werdet sie liegen lassen müssen, wie sie sind. Ihr werdet endlich gewiß Zeichen, welche ihr machen könnet, um zu verstehen zu geben, daß ihr wollet, daß ich meine Gedanken lesen soll

: von Füchsen oder Haſen finden. Ei-
Jäger blenden ihnen die Augen durch
braunen Staub-Pülz oder Boſiſt, damit
h mehr auf die Naſe zu ſuchen, als mit
Augen zu gucken, verlaſſen können, weil
iſten die Spur übergehen. Die Naſen-
r muß man ihnen fleißig mit altem Kä-
en, daß ſie dieſelben ablecken, reinigen
alſo den Geruch ſtärcken, damit ſie nichts
ich von der Spur übergehen, ſondern
anzeigen. Wenn es des Winters gar zu
muß derſelbige nicht immer anliegen, ſon-
im Zwinger frey herum lauffen; zu An-
es Aprils aber muß er wiederum be-
an die Kette kommen, damit er mit
beſſerm Nutzen im Monat Majo und
bey ſeinen warmen, lieblichen und
Morgen gearbeitet werden könne, weil
lio und Auguſto ſich ſchon die Winde
en, im September aber die Hirſch-
ſt angehet, und das Gras ſchon zu hoch
ſen iſt. Wie aber dieſes Arbeiten des
undes in ſeiner Ordnung vorzunehmen,
its oben unter dem Wort Arbeiten
rlich beſchrieben. Gemeiniglich ſind
n ausgeführten Hunde, denen ihre Hitze
vergangen, und vor blöden Augen nicht
ſondern einzig und allein ſich auf die
erlaſſen müſſen, die beſten zu ſolchem
ach. Da aber ein Hund von guter Art
faul und träge wäre, und man denſel-
begieriger haben wollte, kan ihm ein
oeymahl hinter dem Hirſch zu jagen
haben. Wenn nun ſolcher Geſtalt der
mit dem Leit-Hunde vorg ſuchet, zu
gerichtet und verbrochen, man auch die-
ärte verſichert iſt, daß es der Eingang
ehältniſſe und Dickigte ſey, ziehet man
harten Wegen und Plätzen umher, wo
einet, daß der Hirſch geblieben ſey: Iſt
eſelbige Fährte (wornach man gar ei-
) und genau ſehen muß) wiederum über
g und weiter fort, ſo greifft er ihm wie-
vor ſieht er ſie denn nicht weiter, ſo iſt er
eblieben, und ſtecket in dem Dickigte
n. Gehet aber dieſelbige Fährte wie-
über den Weg, wechſelt auch wiederum
und offtmahls fünff, zehen und mehr-
, darff er ſich doch daran nicht kehren,
muß die Gänge und wie viel ihrer
nau in Acht nehmen: Sind ſie nun
als viere oder ſechſe, ſo bleibet er rück-
wo er hergekommen iſt, im Dickigte
ſind aber die Gänge ungerade, als drey,
r ſieben und ſofort, ſo ſtecket der Hirſch
rüben, wo er hingewollt hat: da man
rmahls weiter vorgreiffen muß. Wenn
Hirſch oder ein ander Wildpret zugleich
en Wiedergängen den Jäger irre ma-
llte, muß er daſſelbige weitläufftiger
, bis er alle Ein- und Ausgänge umher
loſſen hat, und keine Fährte nicht wie-
heraus findet, und dieſes heiſſet alſo
gbaren Hirſch nach altem Deutſchen
Gebrauch gebührlich beſtätigen, wes-
enn auch der Jäger, der den Leit-Hund
ausgeführet, zum Zeichen, daß er ſelbigen Ta-
ges einen Hirſchen beſtätiget habe, einen fri-
ſchen grünen eichenen Bruch auf den Hut ſte-
cket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr
oder höher hin die Hitze ſteiget, die Fährte
austrocknet, und der Leit-Hund matt worden,
ziehet der Jäger mit demſelben wieder zu Hau-
ſe. Einem kaltſinnigen, verdroſſenen und fau-
lem Leit-Hund, durchaus aber keinem hitzigen
und begierigen muß man mit dem Genüß zu
Hülffe kommen, und ihm ſolches gantz warm
mit friſchem Schweiſſe geben; ſolte er es nicht
annehmen wollen, muß man mit ihm die Hun-
ger-Cur vornehmen, bis ſich der Appetit beſſer
zeiget. Wenn man einen Hirſch gefället und
aufgebrochen, muß man denſelben in ein Ge-
ſträuch abſonderlich, vornehmlich aber auſſer
dem Wind legen, hernach deſſen kurtzes Wild-
pret ſpalten, oder etwas länglichtes Wild-
pret von dem Halſe ausſchneiden, mit Schweiſ-
ſe beſtreichen, und zwiſchen die vordere Schalen
des Hirſches dergeſtalt einzwängen, daß es
nicht gleich heraus genommen werden kan.
Denn macht man mit einer in Schweiß ein-
getunckten Klauen auf hundert Schritte eine
Spur bis zum Hirſchen, nimmt den Leit-
Hund, führet ihn auſſer dem Wind, mit dem
Zuſpruch, Ablieben und rechtgeben, wie beym
Arbeiten, bis zu dieſem Biſſen, doch daß er ſich
bemühe, ſolchen aus der Schale zu genieſſen;
denn lobet man ihn mit guten Worten und
dem eichenen Bruch ab, und thut ſolches etli-
che mahl, bis man an dem Hund eine Beſſe-
rung vermercket. Man kan auch wohl, ſo das
Revier genugſam groß und weitläufftig iſt, ein
Thier mit allem Fleiß weydewund anſchieſſen,
daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es
in den Wanſt, wo das Geäs zur Verdauung
lieget, getroffen) und noch eine Weile herum
gehen kan, hiervon aber je länger je ſchwächer
wird, und ſich der Schmertzen halber öffters
nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen
kan, dahero vollends niedergeſchoſſen, und die
Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stun-
den, wie es einem beliebig, kurtz oder weit-
läufftig vorgenommen werden mag. Es iſt da-
bey nicht ſchädlich, wenn man das Baſt oder
den Dickmaaß vom Gehörn, oder die weichen
Kolben eines Hirſches, item die weichen Bal-
len, wenn ſie noch warm, abſchneidet, und
wenn man mit dem Leit-Hunde ſuchet, ſolche
in die Fährte leget, daß ſie der Hund findet,
ſo dencket er, dergleichen würden noch wohl
mehr anzutreffen ſeyn, und befleißiget ſich alſo
des Suchens um ſo emſiger. So er endlich
das Thier findet, muß man den Hund careſſi-
ren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtra-
gen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen,
den Hund zuſehen, und ihn den Schweiß aus
demſelben genieſſen laſſen, auch Milz und
Lunge geben, und nochmahl ablieben und denn
hinweg nehmen. Dieſe Genüßmachung ge-
ſchiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und ver-
droſſenen Hunden, zu Anfang des Behängens
und zu Ende deſſelben. Wenn der Beſuch
weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

gemeiniglich gerne auf einem Wagen führen zu lassen, damit er nicht vor der Zeit, ehe er an Ort und Stelle komme, müde werde, daß man hernach nichts machen kan, auch sich vielerley Fährten des Wildprets unter wegens zu besorgen hat, da denn freylich verdrüßlich fället, denselben über viele Spuren zu schleppen. Bekommt man von einer Hündin junge Leit-Hunde, soll man der Mutter in ihren ordentlichen Fraß, vom Aufbruch also warm Schweiß und Wildpret geben, den jungen Hund aber, wenn er wenig Wochen alt, fleißig ein aufgebrochenes Thier beriechen, hinein kriechen und bezupffen, auch den Schweiß selber ablecken lassen, so wird er davon begierig. Ist der Hund von der Mutter entwöhnet, daß er selbsten fressen kan, gewöhne man ihn, wo nicht täglich doch zum öfftern, früh Morgens, da er noch hungerig ist, und schleppe ein Stücklein warmes Brot eine ziemliche Ecke, lasse aber aber allda, stat dessen, kaltes Brot liegen, daß es der Hund vor Hunger suchen lerne, und finde, so wird ihn diese Gewohnheit künfftig auf der Erden zu suchen anreitzen, denn das warme Brot wird nur deshalben dazu gebrauchet, weil es stärckern Geruch von sich giebet, und der Hund hierdurch desto besser auf der Erde suchen lernet: zu fressen aber ist alles warme Brot den Hunden schädlich, und sollen sie davon einigen Anfall von der Wut bekommen. So der Hund ein Jahr alt, muß man, da er schon zu führen gewohnet, auch suchen lernet, auf denen Vieh-Trifften fleißig führen, und da er das Vieh auch spüren lernen wollte, mit Fleiß abhalten und durch Worte bestraffen, damit er auch einen Hirschen durch das Vieh wegzusuchen lerne; es mag auch noch so eine grosse Heerde Vieh über die Hirsch-Fährte gehen, muß er doch den Hirsch, wo anderst nicht alles ausgetreten, richtig anzeigen, weil ohne dis ein Hirsch einen viel stärckern Geruch der Fährte von sich giebet, als das zahme Vieh; es kan auch nicht schaden, ihn desto beherztzter zu machen, so er von Natur schläfferig ist, wenn man ihn nur einmahl gerade auf des Hirsches Lager oder Wahnbett zu suchen lässet. Die übrige Abrichtung ist bereits oben erwehnet.

Lenck-Scheit und **Lenck-Schemmel**, sind Zugehörungen eines gemeinen Bauer- oder Rüst-Wagens. Siehe Wagen.

Lenden, heisset man an den Menschen denjenigen Theil, von dem heiligen Bein angerechnet, die fünff grossen Wirbel bis an den Anfang des Rückens. Die gemeinen und starck arbeitende Personen pflegen diesen Ort meistens mit einem breiten Gurt fest zu schnallen oder zu binden. Weil sie dadurch gar gesetzter gemacht werden, eine schwere Last eher aufzuheben oder sonst mit selbiger umzugehen.

Lend-Braten heissen diejenigen langen und schmalen Striemlein Fleisch, so inwendig unter dem Rück-Grad des geschlachteten Viehes heraus geschnitten, und an allen Thieren, auch an dem Feder-Vieh gefunden werden. In der Küche werden sie, nachdem sie gehäutelt, und das Fett, so dessen gar zu viel daran, herab geschnitten, hierauf acht oder vierzehen Tag in halb Wein- halb Bier-Eßig, oder besser in lautern Wein-Eßig gebeitzet, und behörig gewürtzet worden, an dem oder in Back-Ofen gebraten, und also oder mit einer Brüh angerichtet, oder aufgetragen.

Lentzen, siehe Martius.

Leonurus, sonst auch Africanischer Busch genannt, ist ein fremdes Gewächse mit schönen rothen Blumen, derentwillen in den Gärten gehalten. Vermehrung dieses schönen Gewächses geschiehet so wohl durch seine aufgesenckte Aeste, als auch durch seine abgeschnittene gesteckte Zweige, welches letztere am füglichsten geschehen kan. Dieses liebet eine gute luckere, etwas sandichte in einen warmen Ort, da es den Tag über scheinen geniessen kan, will bey trockenen des Sommers zu Zeiten angefeuchtet über aber wenig begossen, bey gelindem Gewächs-Haus gebracht, und nicht, wenn die Fröste vorbey, wieder hinausgenommen seyn. Es giebet, nachdem es bey warmer Sommers-Zeit seine Blumen kan, wenn es wohl gewärtet wird, viel dauren.

Lerche, ist ein kleiner, aber sonderlichen annehmlichen Gesangs, als sonst des Wildprets sehr beliebter Vogel, von überhaupt zweyerley Arten bekannt, nemlich die Feld- oder Korn-Lerchen und Heide-Lerchen. Die erste, nemlich die Korn-Lerche, ist am Kopff, Rücken, Schwantz bräunlicht, und hat Erd-kelschwartze und abfärbig weisse einander vermischt; unten am Leib der Kehle an, sind sie schecklat, wie mit welcher die Farbe eintrifft, doch Flecken Streiffweis, wie bey denen Vögeln; wo diese Flecke aufhören, lich weit oben fangen weisse Federn sich bis zum Schwantz erstrecken. und Weiblein sind hart von einander scheiden, und obgleich die dunckelsten denen die Erd-Farb-bräunlichte meisten hervor scheinen, weil sie mit len weißlichten und schwärtzlichten gestochen werden, die Weiblein sind ist doch der Unterscheid so gering, mit denen Augen gesehen, mit der schwerlich vorgestellet werden kan. bel ist bräunlicht, vornen hinaus der Hals ist weder zu lang noch zu wohl proportionirt; die Füsse und Schwantz ist lang; auch sind die lang, weil sie in der höchsten schweben, und sich singend aufhalten haben. An der hintersten Zehe wie auch die Heide-Lerche, wenn sie sen, ungemein lange Klauen, mit hinweg streichen, und im Frühling der mit sich bringen; im Sommer sie kürtzer, und hat man die Ursach ergründen können: Warum doch

Google

nichts vergebens ordnet, eben zur Zeit diesem Vogel so lange Klauen welche man Sporen nennet. Die- ist der erste unter den Vögeln, die ing wieder kommen, also, daß wenn meß schönes Wetter einfället, in igen das Feld mit Lerchen bedecket : mit ihrem Singen die Gemüther chen, so in des Winters Nacht und ichsam erstorben gelegen, wieder auf- Sie brüten meistens im Getraide, Feld-Lerchen und Korn-Lerchen nd haben den Sommer über mey- dreymahl Junge, fünff, vier und och trifft diese Abwechslung der Jungen nicht allezeit ein, sondern ahin zu verstehen, daß es meisten- o geschichet; hingegen, wenn das Frühling zu kalt ist, oder die Paar worden, und sich neu paaren, ist es und andern Vögeln nichts selte- sie das andere mahl, oder gar das l mehr Junge haben, als das erste Diese ihre Brut fangen sie gemei- Anfang des Aprils, zuweilen auch Lichtmesse an, zu welcher Zeit sie nfft präcise haben, und in der gros- ihre Jungen ausbringen, daß man den Aeckern in Mist-Hauffen, allwo ut warm erhalten können, bey här- te und Schnee gefunden hat, doch dieses selten; wie sie denn auch erst im Augusto zu brüten aufhören. die Jungen ein wenig Federn haben, lange nicht zum Fliegen geschickt fen sie schon aus dem Neste, und h vielmahls gantze Acker-Längen er andern auf; welches ihnen die n deswillen zu ihrem Besten ein- mit, weil sie auf der Erden sitzend rer Gefahr, als andere Vögel un- sind, nicht alle auf einmahl von den erwischet werden mögen, massen r Fuchs sie auch, des starcken Geruchs el leichter in dem Neste finden könte. Zeit siehet man die Alten über dem herschweben, und durch gemaches n denen Jungen (welche, indem die fliegen, öffters weiter lauffen) erfor- sich dieselben befinden, massen, so Junge antwortet, die Alte an der- Stelle in das Getraide hinein fällt, fs neue Speise holet, und auch die echsels-weise aufsuchet. Ihr Auf- beständig im Felde, allwo sie, wenn neyet, manchmahl noch im Decem- y und vieren beysammen im Felde ese verlieren sich aber, so bald es Hingegen, wenn um Lichtmeß ihr iehet, und es zur selben Zeit schneyet, ts seltsames, daß man sie zu hun- d mehrere mit einander auf dem uffen siehet, welche iedoch, wenn der cht bald weggehet, auf einmahl wie- vinden, daß man nicht weiß, wo sie n sind. Sie ziehen alle Herbst, wie andere Vögel, und zwar am meisten um Mi- chaelis, in einer solchen unglaublichen Men- ge, daß sie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbst eilfertig aussie- het, wenn eine Schaar der andern in Lüff- ten nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis sich diese Art Vögel gantz und gar verlieret. Sie singen schwebende in der Lufft, welches sonst den andern Vögeln nicht gemein ist, son- derlich bey schönem Wetter frühe oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber wer- den sie selten gehöret. Ihr natürliches Ge- sänge ist zwar nicht so schön, als der Heide- Lerche ihres, hingegen begreiffen sie, wenn man sie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Gesänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, sondern nur eine haben. Am besten ist es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Nest aufgezogen, zu einer im Herbst gefange- nen Heide-Lerche, iedoch eine iegliche in ein besonder Vogel-Haus, so wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie ei- ne Heide-Lerche singet, und jener um des- willen vorzuziehen ist, weil dieselbe nicht lan- ge bleibet, diese aber viel Jahre dauret, wenn sie nur mit wohl zerknirschtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerschnittenem grünen Kohl-Kraut, und der- gleichen gefüttert werden. Ihren Gesang beschliessen sie um Bartholomäi, welchen sie hingegen viel eher, als ein Finck, im Früh- ling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man sie hält, muß oben nur mit Leinwand bedeckt seyn, und tauget die grüne am besten hierzu. Der Bo- den desselben soll wenigstens drey Finger hoch mit reinem Sand beschüttet seyn, darinnen sie sich baden und das Ungeziefer vertreiben können. Wo man sie aber in der Stube herum lauffen lässet, kan man ihnen derglei- chen in einem Geschirre an einen bequemen Ort setzen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche sie aushülsen, und auch zur Herbst- Zeit grünt Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen, al- so haben auch diese allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen sie ihre Speise oder Geätz im Schnabel zu. Sie werden auf verschiedene Arten gefangen. Im Martio sind sie am besten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man keh- ret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern ei- nen Platz, und streuet Haber dahin, dabey sie, vermittelst einer Schlag-Wand, sehr häuffig kommen gefangen werden. Man be- rückt sie auch zu solcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Fur- chen, wo man vorher mit einem Besen den Schnee wegkehret, und Haber hinstreuet, aufzu- spannen pfleget. Wenn kein Schnee ist, fängt man sie eben zu der Zeit, und auch schon bis- weilen im Februario, mit einer sehr langen Vogel- Wand, darzu man sich des Ruhr-Vogels, oder

einer angebundenen Lerche, bedienet; dieſe rühret oder reget man durch Hülffe eines ſubtilen Fadens, daß ſie ein wenig in die Höhe flattert, da denn die vorüber ſtreichenden Lerchen, welche man durch einen andern im Felde auftreiben läſſet, dieſes erſehend, darauf zu fliegen, und mit der Vogel-Wand im Fliegen niedergeſchlagen werden. Die gantze Brut-Zeit über, welche ſich, wie obgedacht, vom April bis in den Auguſt-Monat erſtrecket, ſollen ſie billig mit allen Nachſtellungen verſchonet bleiben, zumahlen diejenigen, ſo man dieſe Monate über fänget, ſelbiges Jahr doch nicht ſingen; will man aber ja welche haben, ſo ſehe man ſich nach jungen um, welche man im Neſte, oder, wenn ſie erſt abgelauffen ſind, leicht erhaſchen kan. Im September gehet der Fang mit dem Nacht-Garn wieder an, ingleichen auch mit dem Lerchen-Falcken und dem Tiraſſe; den Falken (welcher vorhero wohl abgerichtet ſeyn muß, daß er willig auf der Hand ſitzen bleibet) trägt man zu ſolcher Zeit, auch wohl ſchon im Auguſto, wenn ſie ſich mauſen, hinaus auf das Feld, wo Stoppeln ſind, oder in die Wieſen und andere Orte hin, wo ſich Lerchen aufhalten; wenn nun eine aufſtehet, ſo mercket man den Ort, wo ſie hinfällt, und gehet hin, die Lerche zu ſuchen, läſſet aber das Lerchen-Fälcklein in währendem Hingehen auf der Hand immerdar mit den Flügeln wecheln, oder ſich bewegen, ohne es von der Hand hinweg zu laſſen, ſo liegt die Lerche, aus Furcht, wie todt, daß man ſie, wenn ihrer zwey ſind, tiraßiren, oder wenn nur einer iſt, entweder gar mit der Hand, oder mit einem Gärnlein, das ausſiehet wie ein kleiner Fiſch-Hamen, zudecken kan. Eine andere Weiſe, die Lerchen zu Ende des Auguſti, im September, auch zu Anfang des Octobers zu fangen, iſt dieſe: Wo viel Lerchen in denen Stoppeln liegen, dahin man ſie auch wohl zuſammen treibet, oder wo noch Haber auf dem Felde ſtehet, da richtet man gewiſſe Steck-Garn, welche eigentlich auf die Lerchen gemacht ſind, und gehet auf der andern Seite des Haber-Ackers, oder eines Ackers, wo hohe Stoppeln zu befinden, mit dem Lerchen-Fälcklein hinein, läſſet es auf der Hand mit den Flügeln ſich bewegen, und ſchreitet gantz langſam fort, bleibt auch zuweilen wieder ein wenig ſtehen, damit man die in denen Furchen lauffende Lerchen nicht übereile und auftreibe; denn dieſe, wenn ſie ihren Feind, das Fälcklein, ſo von ferne ſehen, wollen ſich in der Stille fortſchleichen, und gerathen darüber alle zuſammen in die vorgeſteckten Gärnlein, darinnen offters zwey bis drey Schock gefangen werden. Im October gehet erſt der luſtige Fang an, nicht nur mit dem Nacht-Garn, womit man ſie ſelbiger Zeit häuffig bekommet, ſondern auch mit denen Klebe-Netzen, mit welchen man ſchon im September den Anfang machet, und manchen Abend, wenn gute Gelegenheit darzu iſt, wohl etliche hundert bis tauſend fangen kan. Die

Heide-Lerche, iſt ohngefehr um [illegible] Theil am Leibe kleiner, als [illegible] che, und hat einen gantz kurtzen [illegible] Im übrigen iſt ſie geſtaltet wie [illegible] Lerche, nur daß ſie an der Bruſt [illegible] Weiſſes hat, und an beyden Schen[illegible] gel ebenfalls weiß und braun [illegible] Der Kopff ſcheinet, nach Proportion [illegible] dern Lerchen, breit zu ſeyn und [illegible] um an denen Schläfen und hinter[illegible] nicke mit weiſſen Federlein eingefaſſet. Aufenthalt iſt beſtändig in denen [illegible] nahe an dem Wald liegen, und [illegible] oder doch gar ſelten an dem [illegible] ſondern allein am ſchwartzen Heyde[illegible] ten darinnen, wenn ſie Felder und [illegible] tze findet. Ihre Brut verrichtet [illegible] ſolchen Orten, meiſtens unter den [illegible] der-Stauden oder auch in Ecken [illegible] ſo am ſchwartzen Holtze anſtoſſen, [illegible] chet ihr Neſt, wie die andern Lerchen, [illegible] weichen Gras-Stengeln, Moos und [illegible] Blümlein aus, damit die Eyer [illegible] warm liegen. Sie brütet aber [illegible] die andern Lerchen, den Sommer [illegible] mahl, ſondern nur zweymahl, [illegible] das erſte mahl fünff, das andere [illegible] aus, bey welcher Brut ſie ſonderlich [illegible] Höhe und wieder abzuſteigen, und [illegible] Baum ſuſſend, angenehm zu ſingen, [illegible] welches ſie aber nicht länger [illegible] bis ihre Jungen aus dem Neſte ſind, [illegible] wenn ſie abſliegen, zerſtreuen ſich alle [illegible] men auch nicht von einander, ſondern [illegible] bis zum Strich unaufhörlich [illegible] Junge aus dem Neſte aufzuer[illegible] man ſich nur keine Mühe nehmen [illegible] ſie gleich mit Ameis-Eyern auf[illegible] ren ſie doch nicht. Das Männlein [illegible] dem Weiblein nicht zu erkennen, [illegible] faſt aller derjenigen Vögel, die [illegible] Geſang haben; doch ſind mutmaßlich [illegible] zeit dieſes die Männlein, die am [illegible] Rücken am meiſten ſchwärtzlicht [illegible] Ihr Geſang iſt weit lieblicher, als [illegible] Lerche, mit vielerley Abwechslung, [illegible] fängt damit ſchon im Februario an, [illegible] Johannis nicht auf, und ruffet bey [illegible] aller Vögel Gewohnheit, noch [illegible] lang, ſo hell als im Sommer, [illegible] Abſchied aus. In dem Singen [illegible] meiſtentheils ſo hoch, als die andern, [illegible] und treibt es länger an, pflegt auch [illegible] in Bogen zu fliegen, und kan ihrer [illegible] nicht ſo nahe vertragen, als die [illegible] da ſie doch ſehr begierig der Lock[illegible] und nicht, wie die Feld-Lerche, [illegible] an zu kehren, einfältig und [illegible] her ſich zu verwundern, daß die [illegible] wider die Gewohnheit der [illegible] Lock achten, mit ſo unſaglichem [illegible] chet, dahingegen die Heide-Lerche [illegible] rig ſie auch der Lock zueilet, [illegible] kleinen Hauffen ihre Reiſe [illegible] hat die Natur denen Feld-Lerchen [illegible] etwan deswegen die Art, einander

eingepflantzet, weil sie auf flachem Feld
em leicht einander sehen und zusammen
ien können, dahingegen die Heide-Ler-
wenn sie in Büschen und gantz wüsten
den hinstreichen, einander immerdar ver-
würden, wenn sie nicht beständig ein-
zurufeten. Sie streichen zur Herbst-
und gar gemeiniglich im October, ie-
auch, nachdem nemlich die Witterung
sweilen schon im September, und ob sie
sonsten in denen Feldern häuffig zu-
ten fallen, werden sie dennoch im Strich
in grösserer Anzahl, als bey funffzi-
ingegen viel öffter bey zehen und zwöl-
sehen. Ihr Wieder-Strich ist im Fe-
io, vierzehen Tage, auch wohl um drey
ien später, als der Korn-Lerche. Ihre
e bestehet in allerley Gewürmen, kleinen
feld-Blümlein ausfallenden Saamen
larem Sand, auch, wo sie dazu kommen
in Körnern. Wenn man sie fängt, fres-
ie anfänglich Weitzen, Haber, Hanff,
as man ihnen vorgiebt; nur dauret es
lange, und ist nöthig, wenn man sie
Leben erhalten will, daß man ihnen aller-
Abwechslung mit dem Futter mache.
eine Zeitlang, etwan sechs oder acht
en, nehmen sie mit gedrucktem Hanff
füssem Qvarck oder Käse vermischt, son-
h wenn man dürre Ameis-Eyer darunter
t, gar gerne vorlieb, und wenn es im
ling ist, singen sie dabey unvergleichlich,
ie aber länger fortbringen will, der muß
Mühe daran wenden, und zu Zeiten
mel in süsse Milch geweicht, und mit dür-
Ameis-Eyern besprengt, vorgeben; zuwei-
auch weissen Mohn-Saamen und gedörr-
Rinder-Hertz, welches mit einem Reib-
n gerieben wird, mit der andern Speise
echseln; so bald man aber den April er-
et, lässet man das andere Futter hinweg,
giebt denen singenden Heide-Lerchen,
n Gesang es auch wohl werth ist, nichts
frische Ameis-Eyer, bey denen man sich
Gesundheit, so lange man solche bekom-
kan, gewiß zu versichern hat. Es dienet
zu ihrer Erhaltung, wenn sie entweder
m Vogel-Haus, oder in der Stube lauf-
in einem Kästlein Sand bekommen, wel-
iedoch so tieff seyn muß, daß die Heide-
e sich in dem Sand gleichsam vergraben
zur Zeit, wenn die Heuschrecken sind,
n ihnen auch dieselbe gefangen, und die
n zerschnitten, die kleinen aber lebendig
vorffen, als welche zur gäntzlichen Er-
ung ihrer Gesundheit dienen. Ihren
betreffend, geschiehet solcher, wie bey
rn-Lerche, kurtz nach ihrer Ankunfft
m Nacht-Netze auf nahe bey Schwartz-
gelegenen Feldern; oder, wenn man
ckende Heide-Lerche hat, mit einer
-Wand, welche man nur im Feld
gt, die Lock-Lerche mitten in den
nein setzet, und sich die in denen näch-
ldern oder Wachholder-Büschen lie-
eide-Lerchen durch iemand auftreiben
lässet, massen selbige auf die Lock gar willig einfallen. In denen folgenden drey Monaten paaren sie sich, und verrichten ihre Brut. Im Julio findet man sie schon zu fünff, sechs bis sieben, nemlich mit ihren Jungen, so sie gebrütet, beysammen liegen, da man sie denn, vermittelst des Lerchen-Fälckleins, mit dem Tirasse fangen kan, welches im nächstfolgenden Monat, da sie in der Maus liegen, noch besser angehet, massen man alsdenn nicht einmahl einen lebendigen Falcken brauchet, sondern sich zu dem Fange, nur eines von Holtz geschnitzten Fälckleins bedienet, welchen man an einer Schnur, mittelst einer Stangen schwinget. Da sie zuvor währender Brut sich etwas weiter vom Holtz hinweg begeben, und manche Paar mitten im Feld, an Hügeln, die mit Wachholder-Stauden bewachsen, sich aufhalten, treten sie im Monat Augusto wieder näher zum Wald, und sind daselbsten, wenn man Acht giebet, wo sie zu Nachts in Stoppeln liegen bleiben, schon wiederum mit dem Nacht-Garn zu fangen, mit welchem sie, sonderlich im Frühling, sich bedecken lassen, wenn gleich heller Mond-Schein ist, dahingegen die Korn-Lerche nicht hält, es sey denn stockfinster. Zur Zeit, wenn sie im Herbste streichen, sind sie in denen Gegenden, wo man die Krammets-Vögel fänget, auf sonderlich hierzu bereiteten Rück-Herden sehr häuffig zu bekommen. Ausser denen erst beschriebenen beyden Arten sind noch bekannt die **Haube-Lerchen**, welche auch einige **Roth-Lerchen** nennet, obwohl diese letztere von vielen vor eine besondere und von jenen unterschiedene Art gehalten werden, und die **Gereuth-Lerchen**. Die **Haube-Lerche**, so man vornemlich in Italien und Franckreich häuffig antrifft, ist etwas gröſſer als eine Korn-Lerche, aber ohne Gesang, und hat oben auf dem Kopff eine Haube oder Feder-Büschlein, nicht anders als unsere Heide-Lerchen sich zu machen pflegen, wenn sie etwas sehen, davor sie sich fürchten. Diejenige **Haube-Lerche** aber, welche man auch **Roth-Lerche**, und in Oesterreich besonders **Roth-Münch** nennet, lässet sich zum Lieder-Pfeiffen wohl abrichten, und bleibet den gantzen Winter bey den Häusern, Ställen und Scheunen, ingleichen auf den Mist-Stäten und Land-Strassen. Sie ist **dunckel**-färbiger als die Feld- oder Korn-Lerche, und hat auf dem Kopff eine Haube von Federn, welche sie nach Gefallen aufheben, und wieder niederlegen kan. Von der **Gereuth-Lerche**, welche einige um ihrer Gestalt willen lieber unter die **Bachstelzen** zehlen wollen, ihr auch dahero den Nahmen **Gereuth-Bachstelze** beylegen, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen. Ihre Zurichtung anlangend, so brauchen die fetten Lerchen eben keiner ferneren Zuthat, weil sie ihr eigenes Fett bey sich haben, und man nur durch unnöthiges Künsteln ihnen ihren guten Geschmack benehmen würde. Sie sind dahero gebraten am allerbesten, dabey sich manche Köche die

Mühe nehmen, und sie auf das subtileste spicken; die dürren Lerchen stecket man an die Spiesse, so von Holtz oder Eisen gemacht, und Lerchen- oder Vogel-Spießgen genennet werden, dergestalt, daß allezeit zwischen zweyen ein Stückgen Speck mit angespiesset werde; solche Spiesse bindet man hierauf an einen ordentlichen Brat-Spieß, also, daß iedesmahl eine Lerche oben, und die andere unten kommet, und brät sie bey einer ziemlichen Hitze, begiesset sie auch fleißig mit zerlassener Butter. Wenn sie bald gar, streuet man geriebene Semmel mit Saltz darüber, machet braune Butter darzu, und leget sie alsdenn fein ordentlich in die Schüssel. Andere pflegen sie auch wie die Fincken mit Aepffeln, Weinbeeren und Zwiebeln zuzurichten, oder in eine Pastete zu schlagen.

Lerchen-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher mehrentheils an kalten und gebirgigten Orten, sonderlich in denen grossen Rußischen Wäldern, auf denen Steyermärckischen, Oesterreichischen und Schweitzer-Gebirgen wächset, auch in dem sogenannten Sebalder Wald bey Nürnberg, ingleichen in Schlesien, wiewohl eben nicht in grosser Anzahl gefunden wird. Seiner Natur und Eigenschafft nach wird er unter das Tangel- oder schwartze Holtz gezehlet, ob er wohl seine schmalen Blätter oder Nadeln den Winter über nicht, wie das kieserichte Holtz, behält, sondern wenn sich vorhero ihre Grüne in eine bleich-gelbe Farbe verwandelt, solche wie das Laub-Holtz fallen lässet. Er hat einen sehr geraden Stamm wie eine Tanne, wächset aber nicht aller Orten so hoch. Die Rinde ist röthlich inwendig, ziemlich starck und dicke, und hat viel Schrunden oder Risse. Die Aeste, welche gantz gelb, sind, wie an der Fichte, über einander, und beugen sich gegen der Erde. Die jungen Sprößlein und Nadeln, welche länglich, weicher und schmäler als an der Fichte sind, geben einen angenehmen Geruch von sich. Die Früchte sind Zapffen, so denen Cypressen-Nüssen gleichen, aber etwas subtiler und welcher, anfänglich Purpur-Farbe, (welche Farbe sich iedoch nach und nach verlieret) und eines lieblichen Geruchs. In solchem Zapffen befindet sich ein weisser, süsser Saamen, so dem Fichten- und Tannen-Saamen nicht unähnlich ist. Das Holtz von diesem Baum lässet sich wohl schleiffen und spalten, und ist dahero wohl zu arbeiten, ohnerachtet es sehr feste und hart ist, giebt auch ein gutes Bau-Holtz, und sonderlich gute Kohlen zum Schmeltzen, ist röthlicher Farbe, und geflammet oder geflädert, wird aber endlich im Wasser gantz schwartz. Die Alten haben geglaubet, daß das Lerchen-Baum-Holtz weder brenne noch Kohlen von sich gebe, wie solches insonderheit *Plinius*, *Vitruvius* und *Palladius* behaupten wollen, die Erfahrung aber widerspricht ihnen, ob man wohl nicht läugnen kan, daß es eben keine lichterlohe Flamme giebt, indem es nur ziegt und schmaucht, ob es gleich voller Hartz ist, dahero es auch in den [illegible] dem Feuer-Herde schlechte [illegible] de. Das Hartz oder Pech, so [illegible] heißt, welcher Artickel nachzusehen [illegible] eben auf solche Manier, wie [illegible] Hartz-Bäumen zapffen, welches [illegible] nen-gelbe, und so weich wie [illegible] ist, und heut zu Tage unter [illegible] des Venetianischen Terpentins [illegible] auch offters verfälscht wird, welches an der Farbe und am Geruch zu [illegible] oder, wenn etwas davon auf ein [illegible] strichen, angezündet wird, und [illegible] Flamme mit Gestanck von sich [illegible] verfälscht, oder auch, wenn man [illegible] von auf einen Finger-Nagel [illegible] zerfliesset. Am Stamme wächst [illegible] sogenannte Lerchen-Schwamm [illegible] seinem Ort ein mehrers. Die [illegible] dieses Baumes kan durch den [illegible] im Herbst reiff und zeitig ist, [illegible] hiervon aufgegangene Bäumlein [illegible] sich nicht gerne versetzen, und [illegible] fort, sondern wollen, wie andere [illegible] me, gerne an ihrer ersten Stelle [illegible] iedoch wenn das Versetzen mit [illegible] samkeit geschiehet, und das Stämm [illegible] beschädiget wird, so möchte es sich [illegible] practiciren lassen. Er ist, wenn er [illegible] aufgekommen, im Wetter sehr [illegible] läßt sich auch beschneideln, und [illegible] wohl in die Höhe.

Lerchen-Blume, siehe Schlüssel-[illegible]

Lerchen-Falck, ist ein kleiner [illegible] Falck, welcher ein abgesagter Feind [illegible] chen, und von denenselben dergestalt [illegible] wird, daß sie, wenn sie seiner ansichtig [illegible] den, sich an den nächsten besten Or[illegible] cken, und sich eher von einem Menschen [illegible] der Hand aufheben lassen, als daß sie [illegible] auffliegen solten. Er hat einen [illegible] schnellen Flug, ist aber zum Baitzen [illegible] ja fast unmöglich abzurichten: Denn [illegible] wohl bald abgetragen wird, auch [illegible] schen bald gewohnet, und dem [illegible] Feder-Spiel zufleucht; nicht weniger [illegible] lich, wenn mans in einem Zimmer [illegible] Vogel probieret, auf die Erden [illegible] den Raub bescheidentlich abzuwarten, [illegible] so behält er doch diesen Gebrauch [illegible] nicht; sondern so bald er in freyer [illegible] eine Lerche geworffen wird, und [illegible] begiebt er sich nicht auf die Erden, [illegible] führet meistentheils den Vogel, [illegible] ihn in der Lufft ergriffen, nicht [illegible] dannen auf einen Baum, bis er [illegible] get hat; oder, setzt er sich schon [illegible] den, so bald er den Weydemann [illegible] etliche Schritt annähern, erhebt [illegible] genblicks mit seiner Beute, auf [illegible] Strecke davon, und verzehret [illegible] ehe der Weydemann dazu gelangen [illegible] dieser Ursache wird er nicht zum [illegible] dern auf eine andere Art zum Lo[illegible] gebraucht: Man führet ihn nemlich

[illegible] [illegible] [illegible] [

Alter und Geschlechter unterscheidet sich. Das Kleinkind hat noch nicht entschieden den Charakter einer der beiden Geschlechter angenommen, es ist weder Mann noch Weib, weder Jüngling noch Jungfrau, es ist ein Kind, ein Wesen, das noch nicht Geschlecht hat, ja, das noch kein Geschlechtsgefühl, das noch nicht weiß, daß es Mann oder Weib, Jüngling oder Jungfrau werden soll. Dieses Kind ist das Ideal der Kindheit, das Ideal der Unschuld, der Reinheit, der Harmlosigkeit, der Einfalt, der Unbefangenheit, der Unwissenheit, der Ruhe, der Zufriedenheit, der Heiterkeit, der Freude, der Lust, der Liebe, der Hoffnung, der Seligkeit. Alle diese Eigenschaften sind einem Kinde, das noch nicht Geschlecht hat, gemeinschaftlich, besonders die drei Letzten, und während sie bei dem Knaben und Jünglinge, bei dem Mädchen und der Jungfrau sich nach einem jenen Geschlechtern eigenthümlichen Charakter in einer Linie, oder wenigstens in einer Richtung hin bewegen, während sie bei dem Manne einen kräftigen, bei dem Weibe einen sanften, bei dem Jünglinge schwärmerischen, bei der Jungfrau einen schüchternen Charakter annehmen, sind sie bei dem Kinde ohne Geschlecht noch ganz unbestimmt, noch ganz ungerichtet, und so sind auch diese Eigenschaften noch ganz unbestimmt, ungerichtet, ohne Geschlecht, ohne Charakter, ohne Richtung, ohne Ziel, ohne Zweck, ohne Bestimmung, ohne Absicht, ohne Streben, ohne Kraft, ohne Energie, ohne Thätigkeit, ohne Leben, ohne Bewegung, ohne Handlung, ohne Wirkung, ohne Folge, ohne Nutzen, ohne Segen, ohne Fluch, ohne Verdienst, ohne Lohn, ohne Strafe, ohne Tugend, ohne Laster, ohne Sünde, ohne Gnade, ohne Seligkeit, ohne Verdammniß, ohne Himmel, ohne Hölle, ohne Gott, ohne Teufel, ohne Engel, ohne Geister, ohne Alles, was Geschlecht hat, was Charakter hat, was Richtung hat, was Ziel hat, was Zweck hat, was Bestimmung hat, was Absicht hat, was Streben hat, was Kraft hat, was Energie hat, was Thätigkeit hat, was Leben hat, was Bewegung hat, was Handlung hat, was Wirkung hat, was Folge hat, was Nutzen hat, was Segen hat, was Fluch hat, was Verdienst hat, was Lohn hat, was Strafe hat, was Tugend hat, was Laster hat, was Sünde hat, was Gnade hat, was Seligkeit hat, was Verdammniß hat, was Himmel hat, was Hölle hat, was Gott hat, was Teufel hat, was Engel hat, was Geister hat, was Alles hat, was Nichts hat, was Nichts ist, was Alles ist, was Gott ist, was Teufel ist, was Engel ist, was Geister ist, was Alles ist, was Nichts ist, was Nichts hat, was Alles

…n im Feld denen Leinen eintreibet, eine Person dabey …Bilderet, als wie es verstehet, und denen Treibern ent… …durch hingesetzt mit einem Hörnlein, oder auch mit einem …renommirten Pfeifflein zu rechter Zeit ein Merckzei… …ruchen kön… um Stillestehen giebt, damit die Lerche …Nesten ein… …sten, und sich nicht zu hoch oder wohl gar …de solenne… …ie Garn schwingen, sondern noch vor de… …die Erde… …ben niederfallen möge, um hernach, wenn …da der Treiber… …e genug dabey, desto eilfertiger in ge… …rechte… Garne gejaget zu werden. Sie ver… …Stroh… …n sich so hart, daß sie übel auszulösen …Haber-Stroh… das vornehmste ist, die Füsse recht aus… …ren… …gen, da denn der Leib schon hernach ge… …ren… Bisweilen kommen auch Wachteln, …ren… …ffen und Rebhüner hinein, wovon die …zu gebogen… letztern einen grossen Riß in das Garn …len einen… …chen, und, wo man nicht bald darzu …einander… …t, sich gar los zu reissen pflegen. Die… …Leinen… Zeydwerck will ein stilles und heiteres …gezogen… …r haben, denn wenn solches windig ist, …oder… …uch diese Uibung vergeblich seyn, weil die …hangen… Gärnlein von den Winden gar zu …beyde… …ich aufgehoben werden, daß die Lerchen …linck… durchfliegen, und also nicht gefangen …gen… …n können. Wenn Frauenzimmer, oder …worauf… sonsten ansehnliche Zuschauer vor… …Wenn… …n, können sie wohl beyderseits etliche …tage… …ig bis dreyßig Schritte von den Ne… …den… …chen oder sitzen bleiben: Denn also se… …Leine… …e nicht nur, wie die Lerchen in die Ne… …eines… …fallen, sondern es können auch die Ler… …so… …sich destoweniger seitwärts begeben. …gieret… …n die gefangenen Lerchen gewürget, und …von… …den Garnen mit Bescheidenheit aus… …wird… …nnen worden, muß man diese wieder …Jungen… …men ziehen, abnehmen und in die dar… …andet… …gehörige Säcklein stecken, die Leinen …Ochsen… …ds aufwinden, und alles zusammen …Leine… …auf die Furckeln und Gestelle zu den …solle… …n, welche bis zu Ende des Lerchenstrei… …den… …auf dem Felde stehen bleiben können, …Personen… …dem grün angestrichenen Lerchen-Wa… …chen… …wieder nach Hause und an behörigen …rücken… …schaffen.

…die Pferde… …Holtz, heisset man bey der Holtz-Nu… …nen… …die dürren Zweige, Späne, Gewürtzel …an… …Stocken und anderes kleines Holtz, so …herum… …Holtzhackern und andern armen Leuten …den… …lesen und nach Hause zu tragen erlaubet …chen… …roben iedoch dieselben weder Art noch …oder… …e führen dörffen, damit sie nichts von …gen… …em Holtze abhauen können. Uiber die… …auf… …aber ist dabey wegen allerhand anderer …Schritt… …d-Beschädigung und Holtz-Dieberey so …denn… …l, als damit nicht einer oder etliche arme …dlich… …e alles, die andern aber nichts bekom… …von… …eine gute Ordnung zu halten. Man …ehlender… …et nemlich die Reviere an, wo und wo …man… …gelesen werden soll: Es werden gewisse …ändert… …e bestimmet: Jeder, der lesen will, muß sich …gewissen… dazu verordneten Bedienten mel… …geiße… …einen Zettel holen, darauf der Nahme …eit… Lesers, der Wohnungs-Ort, die Tage …treiben… Lese-Zeit, und das Revier benennet ist. …eder… …e hernach denen visitirenden Forst-Be… …n, folglich… …ten vorzeigen, oder aber in deren Ermange… …n umsonst… …nen man…

lung nicht im Holtze geduldet werden müssen. An einigen Orten müssen sich auch die Holtz-Leser alle zu gewisser Zeit an dem Lese-Tage versammlen, werden eingeschrieben und von einem Aufseher angeführet, andere aber nicht zugelassen. An andern Orten wird auch von denen, so Holtz lesen wollen, ein gewisses Geld entweder überhaupt oder Tage-weis erleget. Endlich muß sonderlich nicht verstattet werden, daß die Weibes-Leute Sicheln und Beile mit nehmen, ingleichen, daß an denen jungen Schlägen und Sommer-Latten gelesen werde. Denen Holtz-Hackern wird auch hierinne nichts voraus verstattet, sondern sie müssen mit andern Lesern in der Ordnung, nur aber umsonst, nicht aber nach ihrer Willkühr lesen. Denn dieses ist eine Gelegenheit zu vieler Holtz-Dieberey u. s. f.

Lesen, heisset entweder, aus allerley Zugemüssen und andern rohen Speisen, ehe sie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbsen, Linsen, Reiß, Hierse ꝛc. die faulen und wurmstichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath absondern, von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes grobe unnütze Zeug abschneiden, und dergleichen; oder es bedeutet auch so viel als sammlen, und wird insonderheit bey nachfolgenden Worten, als Aehrenlesen, Weinlesen und Nachlesen gebraucht; wovon unter ieder Benennung dieser Feld- und Reb-Arbeiten ein mehrers zu finden. Die erste Art des Lesens gehöret sonderlich unter diejenigen Arbeiten, dazu man schwache und gebrechliche Leute brauchen, ihnen etwas zu thun und zu verdienen geben, solchergestalt aber sie von Betteln abziehen kan. Denn es sind viele andere Dinge, die solchergestalt unter denen Kaufmanns-Waaren gelesen werden müssen. Und warum soll ein armer, einäugigter, lahmer oder nur auch eine Hand habender, it. ein tauber Mensch, nicht solche Arbeit verrichten, und einen Theil oder alles sein nothdürfftiges Brot verdienen können, wenn man nur von Seiten der Policey Anstalt machete, daß man solchergestalt die Armen versorgen, solche Arbeiten aber nicht jungen und gesunden Leuten, die dabey nur müßiggehen und faulentzen lernen, ohne Noth verrichten liesse? Die Beförderung des Fleisses, und daß ieder, so viel er noch kan, in einer Republick arbeitet, und also Rechenschafft geben, oder bekannt seyn müsse, wodurch er sich ernähre, ist ein grosses Mittel die Nahrung der Länder zu befördern, Müßiggang aber und viele andere Laster zu verhüten, allen Leuten was nützliches zu thun zu geben, und also die heimliche und öffentliche Betteley nicht ohne Noth iederman zu verstatten. Denn diese gehöret nur vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Verschwendung verdienen können. Es hat aber der Gräflich-Reußische Cantzler Herr D. Döbler in seinem Tractat von denen Ursachen des heut zu Tage einreissenden Geld-

Mangels

Mangels recht, daß man nicht so voreilig diesen Satz: dieser und jener kan gar nichts arbeiten, zulassen dürfe, wenn man nur iezt-gedachte Anmerckung besser beobachten wolte, gantz wohl gezeiget. Und was hilfft auch das Verbot der Betteley, und das unchristliche Verstossen der Bettler, wenn man nicht auf Mittel dencket, die Armen ohne Betteley zu versorgen? Dieses kan aber durch nichts als 1) durch ordentliche Armen- und Policey-Cassen und Anstalten; 2) durch dergleichen Arbeits-Anstalten, geschehen, dazu denn auch die Aussonderung solcher Arbeiten, die sich vor ungesunde und gebrechliche Arme schicken, dergleichen dieses Lesen ist, gehöret.

Letter, suche Leiter.

Leuchel, siehe Knoblauchs-Kraut, welches an verschiedenen Orten diesen Nahmen führet.

Leuchter, wird dasjenige Instrument genennet, worauf man ein oder mehrere Lichter erhöhen und aufstecken kan, damit selbige einen finstern Ort erleuchten mögen. Es sind aber diese der Form nach gar verschieden und zu mancherley Gebrauch eingerichtet. Als da giebt es Altar-Leuchter oder Gveridonen, Kronen-Leuchter, Arm- oder Wand-Leuchter, Drat-Leuchter, Hand-Leuchter, Stech- oder Stock-Leuchter, welche alle seines Orts beschrieben zu finden. Am gewöhnlichsten verstehet man darunter die allgemeine Art der Tisch-Leuchter, welche aus drey Stücken zusammen gesetzet, nemlich unten aus dem Fuß, in dessen Mitte der auf unterschiedliche zierliche Façon gerade über sich gehende Schafft, welcher oben mit einer Tille versehen, darein das Licht gestecket werden kan; die Tille ist an manchen auch beweglich mit einem etwas breiten Rande versehen, die von dem Lichte herab schmeltzende Tropffen Unschlitt damit aufzufangen. Solche Leuchter werden insgemein von Meßing, Zinn, Silber und dergleichen gegossen und gedrehet oder ausgetrieben: Derer auf verschiedene künstliche Art verfertigten Leuchter allhier nicht zu gedencken, wo z. E. das Licht sich von selbst nachschiebet und auch putzet, einen besondern grossen und hellen Schein giebt und andre mehr.

Levcoje, sonst auch Negelein-Veiel genannt, ist eine Art von Veieln oder Violen, davon man unterschiedene Gattungen hat. Die gelbe Levcoje, oder so genannte gelbe Veil, ist entweder einfach oder gefüllt: Der einfachen giebt es vornemlich dreyerley, als 1) gantz kleine und bleichgelbe Levcojen oder Veiel, welcher aber gar wenig geachtet wird. 2) Gelbe Levcoje von mittelmäßiger Grösse; und 3) die gar grossen schönen, mit dicken fetten und wartzigten grünen Blättern; ein einiges gelbes Blat von diesen letztern, deren an ieglicher Blume viere sind, muß so groß seyn, daß [illegible] recht schön zusammen, einen [illegible] thaler bedecken, und sind dabey [illegible] tern Theil schön braunroth, der [illegible] ist hoch Gold-Farb. Der [illegible] man zweyerley Gattungen, davon [illegible] nere und bleichere nichts bes[illegible] grössere überaus schön, und [illegible] nicht ist, auch um solcher ihre [illegible] willen, gülden Lac-Viol [illegible] Alle diese Sorten der gelben [illegible] ben gar selten über ein Jahr [illegible] sondern die Blumen, ob sie [illegible] Jahr noch vollkommen geblühet, [illegible] folgende darauf so klein und [illegible] man sie für nichts achtet. Die [illegible] geschiehet demnach am besten [illegible] Saamen; diesen nun recht und [illegible] sammlen, lässet man an einem [illegible] nur etwan die drey oder vier unter[illegible] zumahl, wenn sie im Neu- [illegible] gangen sind, in den Saamen [illegible] zeitigen, und nimmt ihn nach[illegible] drey Tage vor dem Voll-Mond [illegible] bigen denn wieder beym Voll-[illegible] nung des folgenden Jahres, und [illegible] Pflantzen in dem Junio um St. [illegible] Tag, so bekömmt man überaus [illegible] Viol oder Levcojen; theils aber [illegible] derlich weil die vollen oder ge[illegible] Levcojen keinen Saamen tragen, [illegible] auf folgende Art vermehret: M[illegible] lich die jungen Schößlinge, welch[illegible] Zweigen ausgetrieben worden, [illegible] vor dem Voll-Mond, im Fr[illegible] wo zu dieser Zeit keine vorhanden, [illegible] im Sommer um Johannis, oder [illegible] Bartholomäi, von den Stöcken, [illegible] dicksten hervor kommen, ab, s[illegible] irdene Blumen-Töpffe, als man [illegible] gebrochen hat, mit guter lucke[illegible] setzet die Pflantzlein darein, und [illegible] sechs Wochen lang in Schatten, [illegible] daß es darauf regnen kan; oder [illegible] sie unter freyem Himmel etwa[illegible] Blumen-Topff zusammen einset[illegible] bedecket man sie des Tages, dam[illegible] Sonnen-Hitze nicht schade, des [illegible] thut man die Bedeckung wieder [illegible] mit wenn es reget, oder des M[illegible] et, sie davon befeuchtet und e[illegible] den: Denn also kommen sie gar l[illegible] und kan man solcher Gestalt in [illegible] viel dergleichen Stöcke auf ein[illegible] Daß aber aus einfachen Saamen [illegible] Stöcke werden, verfähret man [illegible] nimmt gemeinen, iedoch schöne[illegible] nen und wohl zeitigen Saamen, [illegible] ben um Fastnachts-Zeit just in d[illegible] wenn der Mond neu wird, und [illegible] Pflantzen nachmahls gegen St. J[illegible] Voll-Mond, und zwar, wenn [illegible] den Zeichen des Stein-Bocks oder [illegible] ist, so bekommt man etliche S[illegible] schönen gefüllten Levcojen mit d[illegible] alle werden nicht gefüllt, sondern

ge; von diesen kan man nachgehends auf
sagte Art, Schößlinge abbrechen, selbige
en, und sich sodenn weiter damit versehen.
Kälte können die einfachen gelben Levco-
och ziemlich vertragen, und schadet de-
iben eben so viel nicht, ob sie gleich ein
gefrieren, wenn sie nur an einen Ort
cht werden, da sie wieder aufthauen
n, doch werden die Blumen nicht so
, als wenn sie vom Frost nicht getrof-
orden wären. Die gefüllten gelben
jen aber sind viel zärter, und können
eringste Kälte nicht leiden; werden
ach beyde zugleich im Gewächs-Hau-
der auch nur in einer Schlaff-Kam-
wo man so viel Raum hat, und es nicht
ret, am besten und sichersten überwintert.
dieſe einfachen als gefüllten gelben
en, schön roth werden sollen, muß man sie
it etwas Ochsen-Blut, oder aber mit
r, woraus Fleisch gewaschen worden, be-
n. Auſſer diesen erstbeschriebenen gel-
vcojen, giebt es noch welche von andern
n und gefüllt, als gantz weisse, Purpur-
, Viol-braune, Purpur-rothe und
, Blut-farbne und weisse, und auf an-
rt geflammte und gesprengte. Ihre Ver-
ung geschiehet auf die oben schon angezeig-
: Doch kan man auch die gefüllten auf
lgende Weise ziehen: Man erwählet et-
ute einfache Levcojen-Stöcke, von aller-
Farben, welche oben bey dem Hertz-Kol-
der Stengel schmale kräuslichte Blätter,
denen gefüllten haben, setzet sie, wenn
ie gefüllten ausnimmet und einsetzet, mit
umen-Töpffe; benimmt selbigen gleich
Anfang alle Blumen, daß sie einen Som-
ar nicht blühen, damit die Krafft desto be-
den Stocken bleibe, und verwahret sie bey
füllten den Winter durch, bis in den Früh-
alsdenn stellet man sich mit denenselben
r in den Garten, an einen Sonnen-rei-
Ort, doch nicht eher, als im April, und
t allemahl fleißig in acht, welche Blu-
mit dem vollen Mond aufgehen, daß die-
zusammen stehen bleiben, die andern
müssen alle abgenommen werden. Sol-
Saamen nun, muß man recht und wohl
tocke zeitig werden lassen, und wenn er
ist, an einem hellen stillen Tage mit dem
Mond abnehmen, auch bis zur Sae-
enselben in den Schoten verwahren, wel-
besser, als wenn er gleich ausgemachet
Im Frühling kan man alsdenn denſel-
en vollem Lichte, in ein Mist-Beete säen,
ch fleißig begiessen und vom Unkraut rei-
. Wenn sie alsdenn Fingers lang erwach-
d, kan man iede Art alleine, oder durch
der, an einen Sonnen-reichen, lufftigen,
nen Ort und fettes Erdreich pflantzen, denn
er die Erde zu diesen Gewächsen ist, ie
iger, stärcker und vollkommener solche wer-
Wenn sie gar zu starck in die Stengel trei-
muß man die untersten Zweige alle weg-
nen, damit der Hertz-Stengel seine Krafft
besser behalte, und auch seine Blumen eher
bringe. Sobald sie nun blühen, so nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und setzet sie in die Geschirre, begiesset sie fleißig, stellet sie vierzehen Tage in Schatten, bis sie bewurtzeln, und sich wieder erfrischen, alsdenn kan man sie auch zu den andern Gewächsen stellen. Auſſer obbeschriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der untersten Aeste in das Erdreich, oder durch Aufhängung der Spalt-Töpffe geschiehet. Die dreyjährigen Stöcke sind die besten, wo sie älter werden, taugen sie nichts mehr. Diese Blumen wollen im Winter in keinen Keller, sondern wie die Nelcken, in ein lufftiges doch nicht gar zu warmes Gemach gesetzet werden, damit ihnen zuweilen wenn gelinde Wetter ist, mit den Nelcken frische Lufft durch Eröffnung der Fenster, kan zugelassen werden, denn wo sie allzu warm stehen, schossen sie zu hefftig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in dessen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit laulichtem Wasser befeuchten, so wird der Stock fein frisch und gesund bleiben: Denn alle Gewächse werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß sie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß sie im Winter wachsen sollen, als welches ihnen höchst schädlich ist, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verursachet. Das *Levcojum bulboſum*, oder die so genannten Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, sind ein Zwiebel-Gewächse, und eine von den ersten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erste wächset auf denen Wiesen, u. an feuchten und schattigten Orten, bestehet aus drey Schnee-weissen langen, und aus drey kürtzern, mit einem grünen gestreiften Hertzlein bezeichneten, und in Gestalt einer Krone zusammen gesetzten Blätlein, und hat einen schwachen der Korn-Blüte fast gleichkommenden Geruch. Das andere mit sechs weissen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, stehet auch in den Wiesen, und hat einen lieblichen veilichen Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Gestalt weisse, und mit grüner Farbe unten bemerckte aber mehr blätteriche und gefüllte Blumen. Diese beyde blühen etwas später, als die erste, und können ziemlich dicht in einander, sonderlich die erste Gattung (welche man sowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflantzen pflegt) gesetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und setzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch allesamt ihren Saamen, dadurch sie ohne viele Mühe mögen fortgepflantzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbst umsetzet, kommen sie nicht allezeit den nächstfolgenden Frühling zur Blüte, daher es besser, wenn sie etliche Jahre stehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Wasser destiliret, welches die Sommer-Sprossen vertreibet,

Bücher, zu allen guten Tugend-Uebungen ungemein nutzlich seyn.

Leseren des Leidens. Leyen am Pflege, Leyd, Leyden, Stand der Leydenden, Leydens-Zeit, Leydsamkeit, Leydsam machen, Leydsam werden, Leydsam und geduldig leben, Leydsame Geduld, Leydsame Weiber in Leyden, Leydsame Weiber in Leyden sind selten, wo seine Geduld bey Leydens-Zeiten, Leydsame Weiber in Leyden sind selten, wo seine Geduld bey Leydens-Zeiten, Leydsamkeit, Leydsamkeit ist eine Tugend, die nicht allein einem Menschen einen grossen Lob-Spruch zuwege bringet, sondern auch in Leydens-Zeiten ihm grossen Nutzen schaffet

...nen Echsen, der Salamander, der Lacerta salamandra, der Lacerta stellio, der Lacerta agilis, der Lacerta viridis, der Lacerta ocellata, der Lacerta gecko, der Lacerta chamaeleon, der Lacerta crocodilus, der Lacerta basiliscus, der Lacerta dracaena, der Lacerta iguana, der Lacerta monitor, der Lacerta varanus, der Lacerta scincus, der Lacerta anguis, der Lacerta serpens, der Lacerta amphisbaena, der Lacerta caecilia, der Lacerta ophiomorphus, der Lacerta typhlops, der Lacerta boa, der Lacerta python, der Lacerta coluber, der Lacerta natrix, der Lacerta vipera, der Lacerta cobra, der Lacerta crotalus, der Lacerta ammodytes, der Lacerta hydrus, der Lacerta hydrophis, der Lacerta chersydrus, der Lacerta chelonia, der Lacerta testudo, der Lacerta trionyx, der Lacerta emys, der Lacerta chelys, der Lacerta chelone, der Lacerta caretta, der Lacerta mydas, der Lacerta imbricata, der Lacerta coriacea, der Lacerta ...

...Echs-Buch, s. Echs-Ochsenau.

...Echs-Ecker, s. Echs-Ochsenau.

...Echsleben, s. Echs-Ochsenau.

Tobiasthau, Tobiasthau, Tobiasthau,

lngen an kleinen Stielen, sind gelb und inen spitzigen Blätlein zusammen gesetzt, chen eine runde, meistentheils rothe, en auch goldgelbe oder braune Frucht, inem kleinen Apffel folget. Weil die n erst spat im Herbst kommen, werden ffel nicht alle Jahre reiff; man kan sie ch zur Zeitigung bringen, wenn sie im in ein warmes Gemach gesetzet, und fleis- Morgens und Abends begossen werden. die reiffen Aepffel weich zu werden an- muß man den Saamen auf ein Papier thun, denselben wohl trocknen, und im g zeitlich in eine gar gute Erde säen. ie Pflantzen Fingers lang sind, muß man ersetzen, und zwar ein iedes Stämmlein sonderes Geschirre, solche an die Sonne nd fleißig begiessen. Sie breiten sich in grosse Stauden aus, wo ihnen der angenehm ist; man muß aber die übri- e, woran man keine Früchte sichet, weg- und die, wo man Frucht davon hofft, hle binden. Das Kraut hat einen widerlichen Geruch, und wird sowohl rucht vor ungesund gehalten, wiewohl talien in Scheiben zerschnitten, und ffer, Saltz, Oel und Essig, wie etwan cken-Salat, zur Kühlung genossen

Etliche brauchen die Frucht, wie die n, legen ein halb gekochtes Huhn oder Fleisch in eine Casserole oder Tiegel sch-Brüh, Butter und Gewürtze, schnei- leichen Aepffel in Scheiben, und legen if, giessen endlich ein klein wenig Essig monien-Safft darüber, und lassen es er Glut vollends gar kochen. Die und halb reiffen, kan man in Essig , wie die Limonien einmachen; sind körnig, daß man sie den gantzen behalten kan, und also sind sie besser, n sie roth oder gantz reiff werden. am rathsamsten, sich derselben mäßig nen. Eine Art von Liebes-Aepfeln die Melanzanen. Das Gewächs n einigen starcken, rauhen, purpur- und ästigen Stengel, etwas rauhe wenig gefaltene Blätter, welche fast en-Laub formiret, aber kleiner sind, tirnte weisse oder röthlichte Blumen, chen schöne länglich runde, gelbe, Asch- üne oder röthlichte Früchte oder Aepffel o mit einer glatten Schale überzo- endig aber voll weißlichten und saff- arets sind, und einen kleinen platten haben. Von den Italiänern wer- e Aepffel gegessen, besser aber ists, halte sich ihrer, weil sie dem Leib ei- und ungesunde Nahrung, zugleich zu allerhand üblen Zuständen und iten nicht geringen Anlaß geben. ch aber die Schnittlein von denen Länge gespaltenen Aepffeln auf die gebunden, lindern das hitzige Haupt- ie sie denn auch auf andere entzün- der des Leibes geleget, die Hitze be-

Bey uns blühen sie im Augusto und September, werden aber nicht alle Jahre reiff. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn sol- ches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigen- schafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und fro- stiges Wetter leiden, und werden dahero in ih- ren Geschirren bey Zeiten in das Gewächs- Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebstöckel, ist ein Garten-Gewächse, wel- ches einen hohlen, fetten, dicken und Manns hohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, ei- nes starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel- Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, run- zelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, son- derlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeugt, allwo es unter den Winter-Gewächsen seinen Platz hat. Es will einen feuchten und schattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser durch Zerreissung der Wur- zel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im Augusti- Monat zeitig. Der Saamen und die Wur- zeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dau- ung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pfla- stern und Umschlägen gebraucht. In den A- pothecken findet man davon ein Wasser, wel- ches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Hu- sten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Ge- schwüre heilet, und das im Leibe geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Præservativ wider allerley ansteckende Kranck- heiten ist.

Liedlohn, suche Gesinde-Lohn.

Liefferung heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Fröh- nern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs Recessen ge- mäß, an sogenannten Fröhner-Broten, Käsen oder andern Speisen und Getränckе, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Ver- richtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, ge- reichet wird.

Liefferung, heißt auch in der Wirt- schafft diejenige Verrichtung, welche derje- nige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder besondern Accord einem andern, einem Ho- fe, einer Armee, einer Stadt, einer Gesellschafft ꝛc. zusammenschaffet und brin-

get oder überliefert, da denn dieser ein Liefe-rant, derjenige aber, der es von der andern Seite in Empfang nimmt, ein Empfänger genennet wird. Beydes sind öffters besondere Chargen bey Höfen und Cammern, und müssen diejenigen, so solche bedienen, nicht nur ihre generalen und specialen Bestallungen und Instructiones, sondern auch die geschlossenen Contracte und die daraus entstehenden Pflichten und Befugnisse gleichsam wie Factors und Bevollmächtigte beständig und präcise vor Augen haben, davon aber nicht ohne ausdrückliche Einwilligung derer Principalen abgehen, richtige Rechnung über Lieferung und Empfang halten, überdem aber sich mit gehörigen Quittungen über das Gelieferte, Empfangene und wiederum an Ort und Stelle gebrachte sorgfältig zu ihrer Sicherheit versehen. Ein Lieferant z. E. Hof-Cammer-Lieferant sowohl als ein Empfänger muß insonderheit die Güte und Natur derer Dinge, die geliefert werden, wohl verstehen und alle dazu geschickte Umstände wissen, z. E. bey einer Pferde-Lieferung an die Regimenter u. s. f.

Liegende Gründe oder liegende Güter, werden denen Mobilien oder beweglichen Gütern und der fahrenden Haabe entgegen gesetzet, und wird darunter alles dasjenige begriffen, was von seinem Orte entweder nicht kan oder nicht darff verrücket werden. Solches ist entweder stehend, als Häuser, Ställe, Scheunen, Keller und andere Gebäude, oder eigentlich also genannt liegend, als Aecker, Wiesen, Wälder, Teiche, Gärten, Weinberge und dergleichen. Als Immobilia oder liegende Güter, werden auch angesehen so wohl die Forderungen, Renten, Gülten, Zinsen, Gerechtigkeiten, Ansprüche, Erb-Gelder so auf Immobilien hafften, und noch nicht betaget sind, u. d. gl. als auch die Früchte, Obst und Wein, so nicht vom Halme, Baum oder Stock abgebracht oder abgenommen worden, nichtweniger in einem Brau-Hause das Brau-Geräthe, und in einem Gast-Hofe die Gast-Betten. Eine zahlreiche Bibliothec wird auch hieher gerechnet. Dergleichen Immobilien befreyen in Rechten von Cautionen u. s. f.

Lilac, ist derjenige Baum, so insgemein Spanischer Hollunder, Syringe oder Syrings-Baum genennet, und wegen seiner weissen und blauen Blüthe, in dem weissen und blauen Lilac unterschieden wird. Siehe Hollunder.

Lilie oder Lilge, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches um seiner prächtigen und zum Theil sehr angenehm riechenden Blumen willen in den Gärten, als eine besondere Zierde derselben, gehalten wird. Es treibet solches einen runden, geraden und zwey bis drey Fuß hohen Stengel, mit langen ziemlich breiten, glänzenden, glatten und lind anzugreiffenden Blättern. Die Blumen, welche oben auf den Stengel erstlich als lange Knörffe wachsen, und hernachmahls nach einander aufblühen, bestehen in sechs Kelch-förmig zusammen gesetzten, und oben am Rande [illegible] genen Blättern, zwischen welchen der [illegible] Stempel, und um denselben [illegible] sern (welche man im Lateinischen [illegible] net) herum stehen. Der Saa[illegible] wenn die Blume verblühet, in läng[illegible] eckigten Häuptern, welche auch der [illegible] in drey Fächer eingetheilet sind; [illegible] gar selten zur Zeitigung gebracht. [illegible] zel ist eine Zwiebel in der Grö[illegible] schen Nuß, oder noch grösser, und [illegible] Schuppen in Gestalt eines Her[illegible] men gesetzt, unten aber mit ein[illegible] lein bewachsen. Der Lilien giebt [illegible] lich zweyerley Gattungen weisse [illegible] Der weissen sind wieder zwey[illegible] nemlich einfache gemeine weiss[illegible] te. Die einfache oder gemeine w[illegible] welche ihre grünen Blätter nach [illegible] dem Stengel aufwärts angesetzt, [illegible] überaus weisse und zarte Farbe, [illegible] weitem einen sehr angenehmen Ge[illegible] cher aber, wenn man dessen allz[illegible] ziehet, Kopff-Schmertzen verur[illegible] gefüllte weisse Lilie hat die Bl[illegible] Blumen oben an dem Stengel, in [illegible] ner Aehre dergestalt dichte beysa[illegible] daß die gantz obersten an der Spi[illegible] vollkommen eröffnen und aufblü[illegible] sondern gemeiniglich zugeschlossen [illegible] sen. Die gelben Lilien werden [illegible] theilt in gantz Gold-gelbe; in Ge[illegible] mit Blut-farbnen Strichen und P[illegible] zeichnet, in gantz Blut-farbne oder P[illegible] und Saffran-Farbe, welche m[illegible] Blut- oder Feuer-Lilien nennet [illegible] auch in einfache und gefüllte. D[illegible] selben treiben zwischen denen grü[illegible] tern an dem Stengel kleine runde K[illegible] hervor, aus welchen, wenn sie in d[illegible] hinab kommen, lauter Zwiebeln [illegible] Die gefüllte Feuer-Lilien sind [illegible] unter die prächtigsten Gewächse z[illegible] dem eine einige solche Blume aus [illegible] zwantzig bis dreyßig Blättern besteht. [illegible] wie obgedacht, der Lilien Saamen [illegible] ten reiff wird, als geschiehet die F[illegible] zung sowohl der weissen als gelben [illegible] sichersten von den Zwiebeln, welch[illegible] wehnter massen schuppigt, und dahe[illegible] Zwiebeln anderer Gewächse merklich [illegible] schieden sind. Aus einer jeden solch[illegible] pe, sowohl der Lilien, als aller ande[illegible] pichten Zwiebel-Gewächse, erwä[illegible] Zwiebel, durch welche wieder neue [illegible] hervor gebracht werden können. D[illegible] meldte Sorten erfordern eine fett[illegible] lieben einen Ort, der etwas mehr [illegible] als Sonnen-reich ist, doch wollen [illegible] nicht allzu feuchte oder naß stehe[illegible] sonsten gar leichtlich verfaulen. [illegible] allemahl, nachdem sie drey Jahr [illegible] Feld gestanden, im Herbst heraus [illegible] aber auch weil sie noch vor den S[illegible] treiben beginnen, gar bald wieder [illegible] werden, und zwar nicht einzeln, [illegible]

nahls drey oder vier Zwiebeln zusammen. dauren gar wohl über Winters in Gar- doch ist die gefüllte weit zärter, und da- wider die Kälte mit Stroh zu bedecken zu verwahren. Die Persianische Lilie Persianischer Federbusch, ist eine aus- dig schöne Blume, deren länglicht weisser einen runden, starcken fast zwey Ellen ho- und mit vielen gestriemten Blättern rings er besetzten Stengel treibet. Oben hin- an und um demselben befinden sich eine ge Purpur- oder Violet- farbne sechsblät- ter Blumen, die wie Glöcklein an nieder- genen Stielen unter sich hangen, und eine zugespitzte Säule oder Pyramide vorstel- Die Blumen sind eines widrigen Ge- Aus dem Grunde derselben steigen et- Goldfarbne Zäserlein hervor, welche de- Blumen noch ein schöneres Ansehen ge- Dieses Gewächse will nur mittelmäßi- onne, und eine Erde, wie die Küchen- ter haben, auch vier oder fünff Finger nd eine Spanne weit von einander ste- Man muß sie, wie die Kaiser-Krone sel- us der Erde nehmen, wenn aber solches ehet, so muß es im September seyn, und iel bald wiederum in die Erde gesetzet, zur Winters Zeit wohl bedecket werden. de ists, daß diese ungemein schöne Blume s so schwer zu erhalten ist, weil ihr Kiel ahren zu Jahren abnimmt und geringer Es finden sich aber noch drey andere der Lilien, welche keine Zwiebeln ha- sondern mit Wurtzeln versehen sind, sphodel-Lilien, auch Tag- oder Schlaff- genennet werden. Asphodel-Lilien, hre grüne Blätter den Asphodel-Blät- ganz ähnlich sehen; Tag-Lilien, weil er einen Tag nicht offen bleiben, sondern es Morgens aufgehet, sich des Abends r zuschliesset und verwelcket; Schlaff- , weil einige glauben, daß der Geruch bigen schlaffend machen solle. Die eine ieser Lilien ist Schwefel-gelb, und hat ei- hr angenehmen Pflaumen-Geruch; die e ist gelb-röthlicht, und einer abgestorbe- arbe ähnlich, dabey auch eines widrigen hs; die dritte ist gantz weiß und ziemlich Die gelb-rothe Art vermehret sich unter rden von sich selbsten mehr, als es denen nern lieb ist, und hat man also keine e damit; die Schwefel-gelbe aber, weil was weicher, gebrauchet mehrere Auf- Sie erfordern beyde einen guten lu- Grund, und wollen nicht gern versetzet n, auch blühen die Wurtzeln erst im an- Jahr nach ihrer ersten Einsetzung; fol- ach ist es am rathsamsten, daß man alle Jahre die Erde ein wenig hinweg räu- und den alten Stöcken etwas von den Wurtzeln mit Vortheil abnimmet, so, ene unverrückt stehen bleiben, den Grund auflockert und erfrischet, welches ihnen nach bereits erfolgter Verblühung und lckung überaus verträglich ist. Wollte müste man sie aber ja versetzen, so muß solches bey wachsenden Mond im Herbst g schehen. Bey Abnehmung der jungen Bru Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu sehe daß man sie nicht zu klein absondere, sonde etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, dam sie nicht allzu sehr wuchern und die Blume Stengel dadurch aus- und zurücke bleibe Wer gerne im Herbst oder Winter blühend Lilien haben wollte, nehme die Stengel m samt ihren Blumen, ehe sie noch aufgega gen sind, thue sie in ein irdenes Geschirr oder in eine höltzerne inwendig wohl ausg pichte Röhre, vermache es äusserlich so genau daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, ve grabe es in die Erde, und setze, wenn man e im Herbst oder Winter wieder heraus nimmt die Stengel mit den Blumen in laulichte Wasser, so gehen die Blumen auf. Di Wurtzel von der weissen Lilie zeitiget, kühlet lindert und zertheilet, und wird nur äuss lich wider die schmertzhaffte güldene Ade Brand-Schaden (Geschwüre und allerley Ge schwulsten gebrauchet. Die Blumen lindern zeitigen, und sind äusserlich vor die Rose Brand, Wunden und alte Schäden gut z gebrauchen. Die gelbe Zasern in denen Li lien vertreiben die gelbe Sucht. Aus der Blättern wird ein Wasser gezogen, welches in Mutter-Beschwerden und andern Weiber Kranckheiten sowohl, als in der Lungensucht Engbrüstigkeit, und wider die kalte Flüsse de Haupts fürtrefflich gut ist. Die weissen Li lien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht und das bekannte heilsame Lilien-Oel davo gemacht, welches die erhärteten Flechs-Ader erweichet, allerley Schmertzen lindert, di Geschwüre zeitiget, die Finnen vertreibet und den fliessenden Grind heilet, auch nebs der weissen Lilien-Salbe zu verschiedenen an- dern Zuständen dienlich ist. Die sogenannte Heidnische Lilie ist unter dem Wort Tür kischer Bund, und die Wasser-Lilie unte der See-Blume, Schwertel-Lilie aber ih res Orts zu suchen.

Lilium Convallium, siehe Mayen-Blümlein.

Limonade, Limonien-Wasser, ist ein küh lendes Getränck, welches von Wasser mit Zu cker und Citronen- oder Limonien-Safft zube reitet wird. Man machet die Limonaden au allerhand Art; Denn einige nehmen auf ein Meß-Kanne frischen Brunnen-Wassers, drey oder vier Citronen, schneiden die äusserste gelb Schale sauber davon herab, werffen solche i das Wasser, decken das Geschirre wohl zu, und lassen es also ein paar Stunden stehen, nach mahls drücken sie den Safft aus den geschälte Citronen vollends hinein, lassen es wieder ein halbe Stunde stehen, denn seihen sie das Was ser acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch und werffen so viel gestossenen Zucker hinein als sie vor nöthig erachten, und giessens noc etliche mahl aus einem Gefässe in das andere lassen es auch wohl noch ein paar mahl durc das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lau ter werde. Einige hängen auch gleich an

ſan etwas zerknirſchten Coriander, und geſtoſſenen Zimmet in ein Säcklein gebunden hinein, und laſſen es alſo einen halben Tag ſtehen. Manche nehmen auch noch zwey oder drey Gran Biſam darzu, reiben ſolchen mit ſechs oder ſieben mahl ſo viel Zucker auf einem Reibſtein ſo lange unter einander ab, bis man keinen Biſam mehr ſiehet, und thun es hernach unter die Limonade, welche ſie hierauf noch etliche mahl abgieſſen. Andere, ſo ſich weniger Mühe geben, ſchneiden die Citronen, deren ſie zwey bis drey, nebſt vier Loth Zucker auf eine Kanne Brunnen Waſſer nehmen, Scheibenweiſe, werffen beydes zuſammen in das Waſſer, laſſen den dritten Theil daran einkochen und ſeihen es endlich, wenn es kalt worden, gewöhnlicher maſſen durch. Die Limonade iſt ein liebliches Getränke, weil ſie aber nicht lange dauret, als muß man ſie allezeit um den andern oder dritten Tag friſch bereiten.

Limonie, iſt die Frucht des Limonien-Baums, welche von der Citrone nur darinnen unterſchieden iſt, daß ſie eine glättere und dünnere Schale, auch weniger Fleiſch, hingegen aber deſto mehr Marck und Safft, auch ſäurer und länglicher, auch am Geruche lieblicher iſt, als die Citrone. Die Farbe dieſer Frucht iſt weißgelb und in dem Marck befinden ſich einige bittere Kerne, welche, ſo ſie recht zeitig, zur Ziehung junger Limonien Bäume mit Nutzen gebraucht werden können. Vor alten Zeiten müſſen die Limonien allerdings unbekannt geweſen ſeyn, weilen das Wort Malum Limonium bey keinem alten Scribenten angetroffen oder gefunden wird, alſo daß es ſcheinet, ſie müſſen die Limonien und Citronen vor ein Geſchlecht gehalten haben; nicht anders, als wie heut zu Tag unter dem Wort Limonien von dem gemeinen Mann die eingeſalzene Frucht von Citronen und Limonien, wie ſie die Italiäner bey uns verkauffen, verſtanden wird, dahingegen derſelbe ohne Unterſchied Citronen nennet, was von beyderley Arten grün und friſch zu uns kommt. Der Limonien giebt es vielerley Arten, und ſind die heutiges Tages bekannteſten, die ordinaire Limonie, die Limonie der Madonna Laura, mit einer ſpitzigen Birn, die Calabriſche Limonie, die Limonie ohne Kern, die Limonie von St. Martha, die mittelmäßige Limonie, die länglichte Limonie von Galte, die platte Limonie, die Limonie von Agrodolce, die Limonie, welche einen Pfeffer-Geruch hat, von Aqua viva, die Limonie von Pomeranzen-Schalen, die abgeſetzte durchſichtige, die Limonie von St. Remo, die Limonie aus dem Paradies, die Limonie von Liſſabona, die Limonie von St. Dominico, die Limonie Cedrangolo, die Limonie Cedrangolo von Bandino, die Limonie ohne ihres gleichen, die Barradoro, die Limonie von Rio, die Limonie Cedrato, die rothe Cedrato, die Cedrato mit erhabener Schale, die ſtachlichte Limoncello, die lange Limoncello, die runde Limoncello, ꝛc. Sie wird in der Küche gleich der Citrone, vielfältig gebraucht, und an Fleiſch, Fiſche, Paſteten und andere Speiſen gethan, der Safft auf allerley Gebratens gebraucht, denſelben einen angenehmen Geſchmack; Blüthen ſtreuet man über den Salat; der Schale und dem Marck werden Limonaden zugerichtet. Daß die friſchen Limonien lang bleiben, und an ſtatt der ſüſſen Limonien gebraucht werden mögen, mag folgender Geſtalt verfahren: Man nimmt eine grobe Nadel oder kleinen Pfriemen, ſticht die Limonie über und über gar und gieſſet zehen Tage nach einander friſches Waſſer darüber, hernach bruht man in Waſſer, daß ſie ein wenig weich und legt ſie aus dem Sud ſo gleich in Waſſer, nimmt ſie wieder heraus, ſtichts und leat ſie in einen Topff oder weiß gieſſet halb Eßig und halb Salz-Waſſer an, ſo ſind ſie fertig. Die Limonien auch auf nachſtehende Art mit Zucker macht: Man nimmt ſchöne friſche Limonien, die nicht gar hart an der Schale ſind, ſchneidet ſie fein nach der Länge, Citronenweiſe, wie man die Melonen ſchneidet, nur allein durch die gelbe Schale, daß der das weiſſe Fleiſch, noch das innerliche Marck verſehret werde, die Schale gleichwohl rings um an denſelben bleibe; hierauf weicht man ſie acht oder neun Tage in friſches Waſſer, giebt ihnen alle Tage ein friſches, hernach läſſet man in Waſſer einen guten ſtarcken Sud thun, ſiedet ſie, wenn ſie wohl geſotten ſeyn, nimmt ſie aus, legt ſie auf ein ſauberes Tuch und läutert hiernächſt, gebräuchlicher maſſen, den benöthigten Zucker, deſſen man auf drey Limonien ein Pfund haben ſoll, den Zucker gar dünn, wie Waſſer, laſſet die Limonien darein, und laſſet ſie mit einander thut hernach die Limonien heraus in ein ander Glas oder Topff, laſſet den Zucker werden, und gieſſet ihn darauf; über zwey oder dritten Tag ſiedet man den Zucker wieder, und das thut man zu unterſchiedlichen mahlen, bis er die rechte Dicke bekommt, daß man ihn nicht mehr ſieden, ſondern kalt ſtehen laſſen darff. Die Limonien-Schalen macht man alſo ein: Man nimmt ſchöne glatte Limonien, die keine Mahle haben, ſchneidet ſie halb von einander, nimmt das Safftige heraus, doch daß man die Schale nicht zerreiſſe, ſiedet dieſe hernach in Waſſer ſo lang, bis das Weiſſe inwendig weich worden, ſo läſſet es ſich mit einem Löffel gar leicht heraus nehmen oder ſchaben, daß die gelbe Schale ſchön durchſichtig iſt, hernach nimmt man feinen Zucker, läſſet denſelben gar dicke ſieden, und gieſſet ihn warm, aber nicht zu heiß, darüber, daß er darüber gehe; wenn er wäſſerig wird muß man ihn wieder ſieden, es darff aber über zweymahl nicht ſieden, ſo muß man ihn auch nicht zu dick machen, weil ſie ſich gerne candiren; wenn man will, mag man die Schalen auch länglicht ſchneiden, und dieſelben alſo einmachen. Etliche machen eingemachte Limonien heben, welche man in iegliche, wenn ſie noch [illegible]

Dornen sitzen. Seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter behält, haben eine angenehme grüne Farbe, sind dichte, glänzend, und am Rande herum glatt, dahingegen die Citronen-Blätter daselbst subtil zerkerbt sind. Seine Blüthe ist von fünff gantz weissen Blätlein zusammen gesetzt, welche einen unangenehmen Geruch von sich geben, wenn solche abfallen, folget sodenn die obgedachte Frucht. Die Limonien-Bäume erfordern ein mittelmäßiges, nicht zu starckes und nicht zu leichtes, nicht zu fettes und zu mageres, mit verfaultem Mist, Sägespänen, Holtz- und Weiden-Erde, Weintrestern, Asche von Pappeln, Kürbsen, Wein-Holtz und dergleichen vermischtes Erdreich, welches wohl ausgesiebt, und im Frühling in die Gefässe gefüllet werden muß. Sie werden auf mancherley Art fortgepflantzt: Denn man ziehet sie von dem Saamen oder Kernen, und diese sind viel beständiger, als die man aus Italien oder andern ausländischen Orten zu uns bringt, weil sie des Erdreichs schon gewohnt. Die Kerne, welche aus wohlzeitigen Früchten genommen werden müssen, steckt man um die Helffte des Februarii in einen mit obbesagter luckerer und durchgesiebter Erde angefüllten Kasten, zwey Zoll tieff, und etwan drey bis vier Zoll weit von einander, begiesset sie fleißig mit laulichem oder Sommer-warmen Wasser, und lässet sie so lange in dem Gewächs-Haus, oder demjenigen Orte, wo die ausländischen Gewächse im Winter verwahret werden, stehen, bis im halben April oder May, wenn andere dieser Arten Bäume wieder in den Garten gebracht werden. Alsdenn setzet man sie an einen nicht allzu sehr von der Sonnen beschienenen Ort, damit die erst aufgegangenen jungen Bäumlein nicht so sehr von der Sonnen-Hitze verletzet werden, verwahret sie vor denen kalten Nord- und Ost-Winden, und begiesset sie bey trockenem Wetter fleißig. Wenn sie drey Jahr alt, mag man sie im Frühling ausnehmen, und nachdem sie an der Wurtzel gereiniget, wieder in gleich gut zugerichtetes Erdreich versetzen, wenn es nöthig, mit Sommer-warmen Wasser begiessen, im Winter aber derselben mit Begiessen so viel möglich schonen, wenigstens wo es die Nothdurfft erforderte, nicht den Stamm, sondern nur die Erde mit laulichtem Wasser etwas benetzen. Sie wollen auch sorgfältig gezogen seyn, daß die Stämme fein gerade und glatt werden, welche man, wenn sie so dick als ein kleiner Finger worden, zu oculiren pflegt. Durch Einlegen oder Anhängung eines Spalt-Topffs kan man dergleichen Bäume ziehen, wenn man ein junges jährigtes und fein glattes Zweiglein von einem fruchtbaren Limonien-Baum drey Zoll lang mit einem Oculir-Messer, im Wachsen des Mondes, ohngefehr im Majo oder zu Anfang des Junii, rings umher aufritzet, (doch daß das Holtz und der Safft nicht beschädiget werde) solche Wunde hernach mit einer von Wallwurtz-Safft, ein wenig Honig und [illegible] fertigten Salbe, so weit es [illegible] und über bestreichet, hernach [illegible] nen mit vorgemeldter Erde [illegible] Topff schläget, fleißig begiesset, [illegible] Baum mit dem Anhängen etwan [illegible] Tage lang, völlig aus der Sonne [illegible] der Zweig darinnen einige [illegible] und im folgenden Jahr abgeschnitten [illegible] konne. Oder: Man schneidet [illegible] monien-Baum von guter Art [illegible] einem jungen Zweiglein, [illegible] ten Gliedes lang, rings umher, [illegible] rung des Stammes und Aste, [illegible] streichet solche Wunde mit Salbe [illegible] unwindet es, so weit die Schale [illegible] mit frischem Schweins-Leder, [illegible] denn durch einen Spalt-Topff, der [illegible] gedachter Erde fein dichte ausgefüllet will, und beleget es der Sonnen-Hitze mit feuchtem Moos, begiesset es [illegible] setzet es ebenfalls an einen nicht allzu [illegible] sen Ort, bis es, wenn es bekleidet, [illegible] Zeit abgenommen, und in ein anderes verpflantzet werden kan. Es lassen sich diese Art Bäume durchs Absäugen der Zweiglen erziehen, als wodurch insgemein die wilden Stämme verbessert werden. Man pfleget man insgemein die Limonien-Bäume auf Limonen- und welches noch besser, auf die Aepffel- und Pomerantzen-Stämme zu pfropffen, weil sie auf solche Weise leichter kommen, besser tragen, und der Kälte besser widerstehen. Man hat es auch dahin gebracht, daß von einzelnen Blättern ganze Bäume erwachsen. Der Proceß ist dieser: Man richtet ein Geschirre mit Erde, die durch ein enges Sieb getrieben worden, und steckt in solchem Geschirr ein Limonien-Blätter mit ihren Stielen, so tief in die Erde, daß das dritte Theil derselben mit Erde bedeckt sey. Ueber dieses Gefäß kommt ein Töpffgen, mit einem gar kleinen Löchlein am Boden, gehänet, und mit Wasser gefüllt, also, daß der andere oder dritte Tropff nicht eher herab falle, bis das vorgefallene recht eingesuncken. Wobey der Ort, der durch das Tröpffen naß worden, mit frischer Erde wieder [illegible] werden muß. Die aus der Fremde gebrachte Limonien-Bäume, wenn sie den Kisten genommen, oben gantz [illegible] und die Wurtzeln wohl gereiniget, gleich in Gefässe, mit guter Erde [illegible] gesetzt, an einen lufftigen, doch [illegible] reichen Ort gestellet, und [illegible] werden. Diejenigen Limonien-Bäume, [illegible] starck getrieben, (denn bey denen, [illegible] nicht gethan, lässet man es [illegible] muß man im Majo beschneiden, [illegible] vorragenden Aeste oder Zweige, [illegible] gleich den Baum, wo er dick, [illegible] schneiden, die Dornen abnehmen, [illegible] verbrochen oder verdorret, mit [illegible] oder der Säge abnehmen, und [illegible] mit Baum-Wachs wohl verstreichen.

rtzheim dieser Bäume, jouen aus drey Jahr
iniget und erfrischet, zu dem Ende der
um mit samt der Erden ausgehoben, et-
von dem Erdreich rund umher weggethan,
Wurtzeln, wo sie zu lang, und bis an das
äß reichen, beschnitten, und also der Baum
in frisches Erdreich wieder eingesetzet wer-
Die Erde in dem Gefässe soll man lu-
halten, und demnach, so bald im Früh-
, wenn sie an die freye Lufft gebracht wer-
um den Stamm umgraben, auch damit
Sommer durch monatlich fortfahren, da-
von dem Erdreich die Wässerung besser
hgelassen, und die Wurtzel nicht beschwe-
werde. Wenn das Laub sich zu krümmen
nnet, und welck wird, ist es eine Anzeige,
sie begossen seyn wollen, welches mit lau-
tem Wasser, ohne Berührung des Stam-
, geschehen soll. Im Herbst, so bald man
der Nacht-Fröste zu besorgen hat, muß
die Limonien-Bäume, nebst denen an-
ausländischen Bäumen und Schirm-
wächsen fein trocken in das Gewächs-Haus
gen, und dahero die Bäume mit ihren
ässen acht Tage zuvor, ehe sie dahin kom-
, auf die Seite legen, damit der Regen
Erdreich nicht treffe, oder, so es bereits
hehen, die überflüßige Feuchtigkeit heraus
fen könne. Das Begiessen soll im Winter
sparsam geschehen, und nur zur höchsten
th, so soll man auch eher nicht im Gewächs-
use einheitzen, bis ein zu diesem Bäum-
gestelltes Gefässe mit Wasser zu frieren
innet; Man muß aber mit dem Einheitzen
vorsichtig umgehen, damit ihnen durch
rflüßige Hitze, welche sie so wenig, als Frost
grosse Kälte ertragen können, kein Scha-
geschehe. Wenn es nur so warm, daß
nicht erfrieren, so ists schon genug. Wenn
r im Winter warmes Thau-Wetter ist, so
ß man die Thüren und Fenster öffnen, und
en frische Lufft zugehen lassen, weil sie sol-
gerne leiden mögen.

Limonien-Safft, siehe **Limonie**.

Lincker Flügel, suche Flügel.

Linde, ist ein großwachsender, breitästiger,
einen starcken und dicken Schatten ma-
nder Baum, welcher wegen seiner guten
enschafften vor einen der nutzbarsten ac-
tet wird. Er ist sowohl in dem Busch-
Laub-Holtz, als auch im schwartzen oder
ugel-Holtze zu finden, wiewohl er wegen
ner unglaublichen starcken Wurtzel, die er
der Erden weit um sich schläget, und da-
rch das Holtz um sich herum vertilget, sol-
s auch durch seine weit ausgebreiteten Ae-
ersticket, nicht wohl mit Nutzen auf denen
chlägen oder Gehauen, unter andern Laß-
eissern zu dulten, sondern besser allein auf-
dem Holtze stehet, oder mit andern seines
eichen einen besondern Wald formiret, oder
ch zu Busch- oder Unter-Holtze gezogen
rd, als worzu die Linde, wegen ihres masti-

ke, dergleichen kaum an einem andern B
me zu finden ist. Unter der äussern har
und schwärtzlichen Rinde hat er ein zä
Bast, welches man vor alters, an stat
Papiers, darauf zu schreiben, gebrauchet, h
zu Tage aber Decken oder Matten, die Ka
manns-Waaren darein zu packen, Se
Bast-Bänder und andere Sachen dar
verfertiget, wiewohl auch mancher gu
Stamm dadurch verderbet wird. Die A
können durch menschlichen Fleiß dergestalt
deutlich und zierlich gezogen werden, daß, we
sie zu ihrer behörigen Stärcke und Wa
gelangt, man gantze Säle von Holtz dar
bauen kan, untenher aber etliche hund
Menschen Schatten haben mögen. Se
Blätter sind breit-rundlich, vornen auf e
Spitze auslauffend, und am Rand her
scharff gekerbt, haben eine schöne grüne F
be, und geben einen dichten und angenehm
Schatten. Die Blüthe ist erstlich grün u
mit Flügeln bedecket, wenn sie aber aufgeb
het, ist sie gelblicht, und bestehet aus fü
Rosen-förmig zusammen gesetzten Blätte
eines angenehmen Geruchs, wodurch die Le
weit und breit um dergleichen Bäume erf
let, und die Bienen, die ihren Honig dar
bereiten, angelocket werden. Auf die B
the folget eine runde Frucht, in der Gr
und Gestalt eines kleinen Kirsch-Kerns, d
an iedoch die Schale mürber und leichter
zerbeissen, auch der inliegende Kern eines
sern Geschmacks ist. Diese Kerne sind
Saamen, wodurch die Fortpflantzung u
Vermehrung der Linden geschiehet; sie w
den im Augusto und September zeitig, w
ches man erkennen kan, wenn die Knopff
oder Hülslein aufbersten. Das Holtz, so v
den Würmern nicht leicht angegriffen wi
ist schön weiß, weich und zähe, und wird
hero zu allerley Hausrath, sonderlich von
nen Bildhauern, Drechslern und Tisch
zu ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es g
auch ein treffliches Brenn-Holtz, sowohl
Scheiten zu schlagen, als auch zu Reisig,
daß seine Kohle nicht lange nachhält.
Wetter hat es fast die Eigenschafft als das W
dene, und ie mehr man den Stamm köpffet
mehr treibet er in das Holtz oder in die Ae
dahero dieser Baum sich vor andern wohl
Marck- oder Mahl-Bäumen schickt, wei
wegen seiner starcken Wurtzel nicht allein
Winden und Wettern sehr dauerhafftig,
dern auch vor der Fäulniß ziemlich sicher
Wegen seines schönen und schattichten Lan
und wohlriechenden Blüthe, ist er zu A
gung der Alleen und Spatzier-Gänge, un
andern Lust-Orten wohl zu gebrauchen,
sonderheit sind die hier und dar damit bes
Strassen und gemeine Wege, eine treff
Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu
genehmen Gegend. Die Linde soll, wi
nige wollen, zweyerley, nemlich männli

beres und rothgelbliches Holtz, und eine spröde Rinde, die sich nicht wohl biegen lässet, sondern springet, haben, und weder Blüthen noch Früchte oder Saamen bringen, dahingegen das Weiblein, als unsere obbeschriebene Linde, nicht nur beydes träget, sondern auch an Holtze und Bast weicher und gelinder ist. Wiewohl dieser Unterschied von andern nicht zugestanden, sondern solche Veränderung pur der unterschiedlichen Eigenschafft und Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie stehen, zugeschrieben wird. Und überhaupt ist diese Unterscheidung, so die Alten bey vielen andern Bäumen angenommen, die Hauswirte aber noch im Gebrauch haben, nur auf eine geringe Aehnlichkeit mit dem Geschlechts-Unterschiede der Thiere gegründet, sonst aber in der Natur ohne Grund. Wo die Fortpflantzung eines Geschöpffes nicht durch die Vermischung männlicher und weiblicher verschiedener Zeugungs- und Geburts-Glieder geschicht, da kan man nicht eigentlich ein männliches und weibliches Geschlecht annehmen. Allein weil man unter denen Thieren bey dem weiblichen insgemein eine zärtlichere und weichlichere Natur antrifft, dieses auch die Früchte trägt, das männliche Geschlecht aber stärcker, rauher und robuster ist, und zwar Früchte zeuget, aber nicht träget; so hat man nach diesem Unterschied die Bäume auch, wo solches in einer Art angetroffen wird, in Männlein und Weiblein getheilet. Und so verhält sichs auch bey denen Linden. Unsere gemeine Blüth- und Saamen-tragende Linde führet bey einigen den Nahmen Gras Linde, zum Unterscheid der sogenannten Stein-Linde, welche kleinere dunckelgrünere und festere Blätter hat, als jene, und in Italien und Franckreich, da sie wächset, und fast stets grünet, zu Anlegung der Hecken und Zäune gebraucht wird. Unsere Linde will einen etwas feuchten guten Boden haben, wiewohl sie auch auf schlechterem Grunde, in hohen Wäldern und unter dem schwartzen Holtze gefunden wird. Die Fortpflantzung dieses Baumes geschiehet entweder obgedachter massen durch den Saamen, welcher alsobald, nachdem er reiff und eingesammlet worden, frisch gesäet werden muß, damit er die Herbst- und Winter-Feuchte erlange, und desto eher aufgehe: Denn wo er unter und zwischen andere Bäume fället, wodurch ihme die Feuchtigkeit und Witterung entzogen und benommen wird, oder auch, wenn dürre Jahres-Zeiten eintreten, so gehet er nicht auf, sondern er lieget entweder und verbuttet in sich selbsten, oder wird von Ameisen, Schnecken und andern Gewürme imgleichen von Mäusen und dergleichen Unaczieser gefressen und beschädiget. Um dieser Ursache willen, und weil es auch sonsten mit dem Saamen langsam hergehet, ist die Vermehrung durch die Schößlinge gemeiner und beliebter. Theils stecken sie auch, wie die Satz Weiden, alleine sie wollen auf diese Art wohl gepfleget seyn, und gute Witterung haben, sonst verderben sie und gehen aus. Wenn man gerne den Wipffel ab, so bekommt sie desto eher, und kan nicht so leicht von Sturm und Wind gedrücket werden. Aus den wächset die bekannte Linden mit knotichten Stengeln, längl grünen dicken Blättern und weiß lein, aus welchen der Vogel-Leim wird. Dieses Gewächse ist ein gutes wider die fallende Sucht, und wenn lein mit Eßig gesotten eingenommen stillen sie allerhand Blut-Flüsse, aber dienen sie wider die rothe und Ruhr. Der an den Linden Schwamm bewahret das Vieh für den Kranckheiten, wenn man ihn in ser leget, daraus solches getränckt Die Linden-Blätter zerknirscht legt, sind gut wider den Krampf schwollene Füsse. Aus der Blüthe Wasser gezogen, welches eine gute Stärckung ist, das Hertzklopffen wider Ohnmachten, Schwindel, S lende Sucht, Stein Bauchgrimmen ronnenes Geblüte im Leibe dienlich serlich aber die Flecken des Angesi treibet, und die Schmertzen der Au Die von der Linden-Blüthe bere werge ist ein treffliches Mittel w Haupt-Flüsse und fallende Sucht, ches auch der Spiritus aus der Lin the verrichtet, welcher zugleich da und das Gedächtniß stärcket, den S vertreibet und dem Schlag wehret. spen und Blätter, ingleichen auch d re Rinde in Wein gesotten und ge ist gut wider das Bauchgrimmen, d den Harn, und treibet den Stein natliche Zeit. Die innere Rinde Stücke zerschnitten, und eine Zeit Wasser geleget, giebt einen zähen non sich, welcher auf ein Tüchlein und übergelegt, den Brand gewalt und löschet, auch die podagrischen zen lindert. Wenn man die Linde ling anbohret, wie man mit denen sonst zu thun pfleget, läufft ein Saft welcher den Stein treibet, das Gebl get, und täglich dreymahl, nemlich gens früh, zu Mittage und Abends, bis vier Unzen eingenommen, ein b Mittel wider die fallende Sucht. Safft kan entweder alleine oder mit Blüthe vermischt, an der Sonne werden. Die lindenen Kohlen a hend mit Eßig abgelöscht, und mit nen Krebs-Augen eingenommen, das von einem harten Fall im L neue Geblüte, und stillen das Bl Wenn man im Frühling, da die ben, Aeste davon abhauet, solche die Schalen vier Wochen lang im S gen lässet, so gewinnet man das Linden-Bast.

Linden-Honig, siehe Honig.

…se, ist eine bekannte Hülsen-Frucht, de… an zweyerley Gattungen hat, kleine und

Die kleine, gemeine oder Feld… treibet schwache ohngefehr einer hal… bis drey Viertel Ellen lange Stengel, zur Erde sincken, wo sie nicht von ei… in der Nähe stehenden Pflantzen unter… werden. Ihre Blätter sind länglich, Wicken-Blättern gleich, ausser daß sie …, und ihrer mehr an einem Stiele ste… Die Blüthen sind weißlicht, nach wel… leine kurtze Schoten folgen, in deren wey oder drey kleine runde platte, in …itte etwas erhabene, und am Rande Saam-Körner liegen, die hart, glatt, …ner weiß-gelb- oder röthlichten Farbe Diese Linsen werden in Sommer-Aecker, …an vor dem Jahr gedünget worden, oder …n drey jährigen Mist gesäet; der Acker wird gemeiniglich ausser den Stoppeln …f eine Art, wie zum Haber oder Erb… …n Mertz etwan auf Mariä Verkündi… oder auch zu Anfang des Aprils gea… und denn im nächsten Vollmonden, Erbsen, doch gar dünne gesäet. Sie …einen wohl zugerichteten Acker haben, bald sie eingesäet sind, behörig un… …get seyn. Wenn sie endlich im August werden sie wie die Erbsen abgehauen, …achdem sie zween oder drey Tage auf dem …gelegen, in Stroh-Seile gebunden, fein eingeführet, und in der Scheune oben …er Tenne, auf die sogenannte Empor… …ne geleget. Ihren Ausdrusch belan… werden sie nur, wie die Erbsen, gleich …reitet, und so ein Stroh nach dem an… …gedroschen; darnach schüttet man das …oschene Stroh aus, und bindets in Seile, welches denen Lämmern und ab… …en Kälbern gegeben wird, doch ist es …Lämmer am bequemsten. Die Kör… …rden gewurfft und zusammen aufbehal… das Abrührig oder Abrechling wird unter …preu gethan, und denen Stuten das mit angemacht. Die grossen Wel… oder Garten-Linsen sind in allen Stü… …hörner und grösser, blühen weiß und …n Saam-Körner, welche zwey oder …zahl so groß sind als die gemeinen Lin… Man säet sie ebenfalls im Frühling in …wohl zugerichtetes Garten-Land, und sie besser und gröser gerathen, wenn …Saame vorhero in Mist-Wasser gequellt …n. Die Linsen sind in einer Haushaltung …ßliche Frucht, und für das Gesinde, wel… …lten mit niedlichen Bißlein kan gesätti… …rden, eine ersprießliche Speise, die durch …heit zu einer leichten Verdäuung zu brin… …nd, wenn sie anderst mäßig und mit …emacht, genossen werden: Denn insge… …rechnet man sie unter die ungesunden und …daulichen Speisen, welche vor zarte Leu… …t dienen, sondern nur zur Veränderung Abwechselung, und zwar selten ihnen zu …nnen seyn, absonderlich wenn sie sauer mit …eln, mit brauner Butter mit Bratwür… sten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen ge… nannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuvörderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses her… nach aber mit Eßig vermehret werden, wor… auf man sie mit solcher Brühe gantz kurtz einsieden lässet. In Erwehlung derselben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, wel… ches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher sind. Wenn man sie gar zu offt in der Speise geniesset, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Ma… gen beschweren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten ver… ursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgies… set, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesicht… damit gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Lin… sen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergelegt, Seiten-We… he und Mitz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie vornen nicht spitzig, sondern rundlicht seyn, daher dieses Gewächse von denen Gärtnern insge… mein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Geni… sier- oder Ginst-Blume aussiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Som… mer hinein, darauf folgen runde aufgebla… sene erstlich grüne, darnach Purpur-braun… Schoten, welche, wenn man sie jähe zu… sammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saam… denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahm… Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen blei… ben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschichet beydes durch den Saa… men und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist und dahero der erstern billig vorgezogen wird. Denn so man ihn vom Saamen gezeuget bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen einzigen Stamm, in vierten seine Aeste, und wird folgends zu ei… nem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messe… beschnitten werden, sonst verdirbet er, her… nach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgende…

Jahr. Die Blätter kommen in der Wirckung mit denen Senes-Blättern überein; der Saame aber purgieret den Menschen mit Beschwerung. Dieses Bäumlein wächset in Italien wild, und wird von einigen Schaaf-Linsen genennet, weil man die Schaafe damit soll mästen können. Eine andere Art von diesem Gewächse ist die Colutea siliquosa oder Scorpioides major, welches kleinere und dunckel-grünere Blätter hat, und seinen Saamen in krummen gelenckigten Schoten träget. Die Blüthe davon riechet lieblich, und muß im Winter beygesetzet werden. Seine Vermehrung geschiehet so wohl durch die Zertheilung der Stöcke, als auch durch den Saamen.

Linsen-Getraide, wie es im Oesterreichischen genennet, und an vielen Orten gebauet wird, ist eine Vermengung des Saamens, da im Frühjahr Gersten und Linsen unter einander gebauet, und die davon eingeerndtete Frucht, zur Helffte, oder zum dritten Theil unter das Korn oder den Roggen gemenget, gemahlen, und vor das Gesinde und arbeitsame Leute ein Brot daraus gebacken wird, welches man vor sehr ergiebig und wohl nährend hält. Die Felder, darauf es wachsen und fortkommen soll, müssen gleich denen Gersten-Aeckern wohl gedüngt und behörig gearbeitet seyn; gemeiniglich wird es auf die Felder, wo das vorige Jahr Weitzen gestanden, oder doch auf die trächtigste und beste Korn-Felder gebauet.

Lißte, Lisse, Liese, wird an einem Leiter-Wagen oder Karrn das Stell-Holtz genennet, welches an die Achse vor das Rad mit einem eisernen Ring geschoben wird, oben aber die hohe Leiter, indem es durch die Lißt-Kette daran befestiget und gesteckt wird, in die Höhe stemmet und unterstützet.

Loch-Baum, Loche, Lauche, oder auch **Creutz-Baum**, heisset ein an der Grentze, zum Mahl oder Marckung dienender, und mit einem eingehauenen oder gebohrten Loche bemerckter Baum, welcher gemeiniglich zwischen Wald und Wald, oder zwischen Holtz und Feld den Unterschied anzeiget; wiewohl man auch einige findet, die Feld von Feld oder Feld von Wiesen abmarcken oder abmahlen. Hierzu nimmt man Bäume, die in Wind und Wetter dauerhafftig genug sind, z. E. Eichen, Linden ꝛc. und an sumpfigten Orten Erlen. Dergleichen Bäume werden von gewissen dazu verordnet- und verpflichteten Leuten gezeichnet, und gewöhnlicher Massen ein Creutz hinein gehauen, deshalben man sie auch Creutz-Bäume nennet, zugleich aber in dessen Mitte vorgedachter Massen ein Loch gebohret, sie sind entweder eigen oder gemein. Die Eigene Loch-Bäume stehen zwar am Unter-Marck, aber gantz auf des einen Eigenthums-Herrns Boden; weswegen sie demselben allein zugehören, und hat der anstossende Nachbar keinen Theil daran. Sie werden aber also gezeichnet, daß die Lochen nur auf der einen Seite gegen den angrentzenden Nachbar sich befinden, auf der andern Seite hingegen die [illegible] merckt und frey gelassen seyn. [illegible] Loch-Bäume aber stehen mitten [illegible] Unterziel, und sind beyden [illegible] Herren gemeinschafftlich oder theil[illegible] ständig, dergestalt, daß einem iedwe[illegible] be Theil daran gehöret; dahero [illegible] ten und vornen, in der Mitte des [illegible] dem geraden Untermarck nach, [illegible] den sollen; wenn sich aber die Marck[illegible] det, und nicht stracks für sich gehe, [illegible] ein Eck-Lochen gemacht, und also [illegible] daß sie einen Winckel beschliessen. [illegible] überhaupt bey dieser Marck- und [illegible] zeichnung zu mercken, daß es hier[illegible] nemlich auf eines ieden Orts Gewo[illegible] komme. Sothane Lochen sollen [illegible] sie in fünff Jahren einmahl erneuert [illegible] der ausgehauen werden, immaßen [illegible] verwachsen, absonderlich wenn die [illegible] gesund und nicht alt sind, an denen [illegible] gehauenen Creutze durch Länge der [illegible] sie nicht verneuert werden, dermaß[illegible] wachsen und verwimmern, daß man [illegible] Zeichen von aussen her mehr sehen [illegible] offt wohl etliche Zoll tieff in den [illegible] hinein hauen muß, bis man dieselb[illegible] trifft.

Loch-Stein, ist eine Art eines Ma[illegible] nes, davon dieses Wort nachzuschla[illegible]

Loch-Taube, suche Hohl-Taube.

Lock-Ente, ist eine zahm-auferzo[illegible] de Ente, welche, andere wilde E[illegible] dem Enten-Fang zu locken, abge[illegible] Man muß sie aus wilden Enten-Ey[illegible] Haus-Hüner oder zahme Brut-Ey[illegible] brüten lassen, und denenselben, [illegible] noch jung sind, gewisse Kennzeichen [illegible] breiten Schnabel schneiden, nach [illegible] Schnitt die Haut des Schnabels [illegible] wird, damit man die Lock-Enten [illegible] erkennen möge; sie können auch an [illegible] sen ein wenig gemercket werden. [illegible] ihnen täglich Haber in die Alt[illegible] werffen, damit sie gerne hinein [illegible] diesen Röhren müssen sie länger [illegible] Wochen, zur Abrichtung, inne sitz[illegible] Röhren werden vorn und hinten [illegible] fest zugemacht, und die Lock-Ente[illegible] nen mit allerley Getraid oder auch [illegible] Kräutern, als Erbsen, Bohnen und [illegible] dergleichen annoch unreiffen Früch[illegible] man vorhero klein schneiden muß, [illegible] mit Trebern gespeiset. Der Enten-[illegible] Weydmann, der diese Enten zum [illegible] abrichtet, muß ihnen iedesmahls [illegible] Körner vorwerffen, dabey mit [illegible] Pfeiffen sich hören lassen, auch [illegible] Entenfang abgerichtete Hunde ha[illegible] ben. Wenn sie also abgedacht [illegible] eingesperret gesessen, und das [illegible] Person, Stimme und Pfeiffen [illegible] auch der Hunde und des Habers [illegible] wohl gewohnet sind, werden sie [illegible] und ihnen gegönnet, daß sie des [illegible]

auf die Fütterung fliegen, dabey giebt ihnen gleichwohl des Tages satt, und et ihrer fleißig, damit sie gerne wieder nen, und auf dem Teiche seyn, auch remden mit ihrem Geschrey herbey lo-

Wenn die also abgerichteten Lock-Ender Röhren wohl gewohnet, alsdenn t man ihnen allgemächlich am Futter und giebt ihnen nach Gefallen, des gens, Mittags und um Vesper-Zeit, ch begeben sie sich selbsten auf die Füt-g. Sie müssen das erste Jahr gegen nde des Sommers eingesperret, und so innen gehalten werden, bis im Herbst nten-Zug vorbey, und sie recht gewohind, so ziehen sie nicht leichtlich weg. n im harten Winter die Wasser zuge-n, muß man die Lock-Enten, so langs rimmige Kälte währet, in einen warStall einsperren, und sie darinnen speis weil sie sonst leichtlich zu Schaden kom können. Wie die Lock-Enten beym selbsten zu gebrauchen, ist vornen unter Wort Enten-Fang bereits gemeldet; nachzuschlagen.

ck-Pfeiffe, ist ein Werckzeug, welches zum Vogel-Fange brauchet, und von herley Art, nachdem es auf diese oder Art von Vögeln, als Wachteln, Hü-Lerchen, Nachtigallen ꝛc. gerichtet, und lchen man derselben Stimme, womit die lechter einander locken, damit nachahkan.

ck-Vogel, heißt ein Vogel, welcher eder auf einem ordentlichen Vogel-, oder bey einem Feld-Baum oder Leimge in seinem Häuslein, Bauer oder h hingestellet wird, durch seinen Ge-, Ruffen und Geschrey die fremden Vöeines gleichen herbey auf den Herd, oder ndere denenselben gestellte Fall-Stri-u locken. Der Lock-Vögel giebt es emlich zweyerley: Singende und Schrey-. Beyde werden wieder in grosse und e eingetheilet. Unter denen grossen nden Lock-Vögeln sind die vornehmder Mistler, die Weiß- oder Zipp-Dross und die Amsel. Die grossen schreyensind, der Krammets-Vogel oder Zie-, und die Roth- oder Wein-Drossel. kleinen singenden Lock-Vögel sind Finck, der Stieglitz, der Hänfling, der g oder das Zeißlein, die Korn-Lerche die Heide-Lerche. Die kleinen schreyn Lock-Vögel sind, der Gpaler oder ker, sonsten auch Buch-Fincke genannt; Kern-Beisser, der Grünitz oder Krummnabel, so auch anderer Orten Creutzel heisset; der Gimpel oder Blutfincke, einige Haylen, andere einen Roth Schlezu nennen pflegen; der Grünling oder nütz, von etlichen auch Schwanschel geit; die Meisen, der Emmerling und die htel. Verhaltene Lock-Vögel sind, he bis um Jacobi, das ist, kurtz vorher, ehe der Vogel-Strich angehet, im finstern gehalten, und dadurch an ihrem Gesang verhindert worden, damit sie solchen ausser der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und sonsten benöthiget ist, von sich hören lassen. Will man grosse oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, so nimmt man zur Herbst-Zeit die Wildfänge, so viel man deren benöthiget, stellet sie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch müssen vermachet seyn, weil die Vögel sonst wegen ihrer wilden Art sich ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorsorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß sie sich nicht zu sehr verflattern; hierauf schüttet man ihnen ihr Gefrässe, welches in Milch und Hiers-Kleyen bestehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht leicht gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, um desto lieber es zu sich nehmen zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Gefräß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vögel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Qveckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bishero im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Geäse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel, als man auf einmahl bedarff, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreyl mahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vogeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzener Kleyen und groben Gersten-Gries bestehendes mit Wasser und Milch abgerührtes Geäse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Wein-

schier-

schierling oder Berbisbeere und Mehlbeere mit ein; es schneiden auch etliche Obst, und ohne Saltz gekochte Möhren oder gelbe Rüben unter ihre Speise, oder geben ihnen gedörrte, und wieder im Wasser gequellte Heidelbeeren vor, bisweilen auch Hirsen und Mohn, legen ihnen zu Zeiten Fenchel ins Trincken, und versehen ihr Quartier zum öfftern mit frischem Sand. Der kleinen Lock-Vögel Speise ist, Hanff, Hirsen, Rüben-Saamen und Lein unter einander, Mahn, Flachs oder Lein-Dotter, Erlen und Bircken-Saamen und dergleichen, insonderheit giebt man denen Fincken Hanff, Fenich und Lein-Dotter; den Emmerlingen oder Goldammern, Hänflingen und Grünlingen Hanff und jährigen Haber darunter. Der Hanff muß vor die kleinen Vögel auf einer Hanff-Mühle gemahlen und von heurigen Saamen seyn, so mausser und singen sie gut. Die Lock-Vögel, so man im künfftigen Herbst auf die Herde und Leim-Bäume brauchen will, soll man im Anfang des Mayen purgieren: Erstlich giebt man ihnen den Mangold Safft mit reinem Wasser vermischt zu trincken, den andern Tag darauf giebt man ihnen ein Mangold-Blat zu essen, den dritten Tag setzt man sie mit ihrem Häuslein auf die Erden, daß sie zehen Tage ihr gewohnliches Geäse fressen, und bringet sie nach und nach vom ölichten ins dunkele, und aus diesem ins finstere. Nach diesen zehen Tagen lässet man sie wieder Mangold essen, und wo man ihnen ihr Geäse und Getränckе giebt, nimmt man sich dergestalt mit dem Licht in Acht, daß sie solches nur etwas weniges erblicken; man putzet ihnen ihre Käfiche, auch Eß- und Trinck-Geschirre sauber aus, und wechselt von acht zu acht Tagen den Hanff mit Mangold-Blättern ab, giebt ihnen auch allezeit über den fünfften Tag den Safft davon im Trinck-Wasser, sonderlich denen Fincken die gerne erblinden. Mit dieser Wartung und Pflege continuiret man bis auf Laurentii, das ist den zehnten August, purgieret sie denn wieder wie anfangs, und bringet sie von Tage zu Tage an einen lichteren Ort, und nicht gleich jählings an das Sonnen-Licht, so werden sie den Herbst über fein gesund bleiben und wohl singen. Mittlerweile man die Gesang-Vögel auf dem Herde braucht, soll man ihnen allezeit am dritten Tage gar klein gehackte hart gesottene Eyer nebst ein wenig gestossenem Zucker, oder klein gehackten Zirbel-Nüssen (Pinien) auf ihr Geäse, auch zum öfftern frische Hüner-Därme geben. Von unter einander gehackten Eyern, Petersilien und Mangold singen sie desto besser, und solche dabey zu erhalten, giebt man ihnen bisweilen unter ihr Geäse ein wenig Rüben-Saamen, und fünff oder sechs Senff-Körnlein. Wenn die Lock-Vögel erblinden wollen, giebt man ihnen Wasser, welches in einem Topffe mit Kühkoth und Schellkraut wohl durch einander gerühret, und, nachdem es eine Zeitlang gestanden, und sich das Dicke an dem Boden gesetzet, von demselben [illegible] worden, zu trincken; oder menget ihr [illegible] ches Trinck-Wasser mit klein [illegible] discher Seiffe, oder mit Mangold-[illegible] giebt ihnen auch Melonen-Kerne [illegible] drey Tage zu fressen, sie vor [illegible] verwahren.

Löcher zu denen Bäumen, so [illegible] werden sollen, siehe Baum-Löcher.

Löffel, heist dasjenige bekannt [illegible] ment, womit man insgemein [illegible] oder Brühe aus einer Schüssel, [illegible] oder andern Geschirr ausschöpfet. Es bestehet dasselbe demnach aus [illegible] den oder länglicht-runden Behältniß mit einem proportionirlichen Stiel, dessen Grosse, wie auch die Materie, es verfertiget, wird nach dem Gebrauch gerichtet, denn es giebt Eß-Löffel, Caffe-Löffel, Rühr-Löffel u. s. f. von welchen gehoriaen Orts die Beschreibung [illegible] Die Eß-Löffel werden insgemein [illegible] ber, Printz-Metall, Zinn, Blech [illegible] gemacht, und pfleget man unter gar fein fassonirten wohl zuweilen [illegible] ersten Art also zuzurichten, daß [illegible] dem oberen Theil herum schlagen, sammen legen lassen, so man [illegible] zu nennen pfleget.

Löffel, werden bey der Jägerey [illegible] Ohren genennet.

Löffel-Blech, ist ein ablang-[illegible] mit grossen Löchern ausgeschlagen, worein die Koch- oder Rühr-Löffel [illegible] che gehangen werden.

Löffel-Gans, ist ein an den [illegible] schen Küsten sich häufig aufhaltender Vogel, der nicht gar so groß als [illegible] einen Hals und Federn wie ein [illegible] und einen Schnabel gleich einem [illegible] die Füsse gleichen an Höhe des [illegible] nen; beydes der Schnabel und die [illegible] schwartz. Das Fleisch von diesem [illegible] mit unter die Lecker-Bißgen gerechnet.

Löffel-Kraut, ist ein heilsames [illegible] welches immer grün ist, und so wohl [illegible] Küche unter den Kräuter-Salat, [illegible] sen, ingleichen zu einem Kräuter-[illegible] braucht wird, als auch in der Arzney [illegible] treflichen Nutzen hat. Es treibet [illegible] Wurtzel grüne safftige und bey [illegible] Blätter, welche an ohngefehr [illegible] langen Stielen hängen, und etwas [illegible] die Schale von einem Löffel sind; [illegible] ländische Löffel-Kraut aber hat [illegible] ter. Aus eben solcher Wurtzel [illegible] viele winclichte, ohngefehr einer [illegible] len lange, röthlichte, mit vielen [illegible] setzte schwache Stengel in die Höhe, [illegible] kleine länglichte Blätter ohne Stiele. Seine Blüthen sind weiß, und stehen [illegible] Creutze stehenden Blättern zusammen, [illegible] denen ein kleiner rother rundlicher [illegible] runden Hülsen folget. Die Wurtzel [illegible] licht, klein und gerade. Das ganze

uen scharffen Geschmack und einen durch-
enden Geruch. In Holland, Engelland,
marck, und andern Nordischen Provin-
wächset es wild, bey uns aber wird es in
Gärten aus dem Saamen erzeuget. Man
denselben alsobald im Frühling im wach-
n Monden in etwas schattichtes, feucht-
uckeres Erdreich; wiewohl man ihn auch
erbst, etwa gegen Michaelis säen, und also
lben im Frühling desto eher haben und ge-
hen kan. Der Saame lieget etwas lange,
aufgehet. Die jungen Pflantzen werden
en Erd-Flohen sehr angefochten: solche zu
iben, soll man Rus aus dem Schornstein
asser rühren, und die Pflänzlein etliche
d nach der Sonnen Untergang, damit
fen. Wenn man die jungen Pflantzen an-
it wieder in ein gutes mürbes, feuchtes
fettes Erdreich allemahl einen halben
h weit von einander verpflantzet, so wird
ein gut Theil schöner und völliger. Es
t im April. May und Junio, bringt aber
h im folgenden Jahre seinen Saamen,
er sich nur ein Jahr hält, und wenn er
wird, nicht aufgehet, dahero man alle
etwas von deraleichen Saamen zum
aufbehalten muß. Es eröffnet, reiniget
reibet aus, widerstehet der Fäulung, und
ilet die bösen Feuchtigkeiten, dienet wi-
e Verstopffung des Miltzes und Gekrö-
ingleichen wider die Mund-Fäule und
charbock, dahero es auch Scharbocks-
t oder Scharbocks-Heil genennet wird.
len diesen Zuständen soll man die Blätter
und grün gebrauchen. Man nimmt sie,
gedacht, mit unter den Kräuter-Salat,
sset sie grün auf Butter-Brot, oder legt
Wein oder Bier, und trincket davon; so
man auch den bekannten Löffel-Kraut-
ntewein davon anzusetzen. In denen
hecken wird ein Wasser, Spiritus, Latwer-
d Oel davon bereitet, welche wider obige
ckheiten sehr heilsamlich zu gebrauchen
Aeusserlich kommt es zu den Bädern und
el-Wassern. Der
ffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley
emacht. Erstlich, daß er nicht vergiere,
man ein reines Fäßlein mit auserlesenen
en Blättern dieses Krautes bis an die
te und denn vollends mit frischen erst von
resse lauffenden Most an, und verspün-
wohl; dieser Wein wird in kurtzer Zeit,
man recht damit umgegangen, klar, roth
hr süß, auch am Geschmack fast dem
ischen Wein gleich werden, und doch
Krautes Geschmack, dem Mund aber
unangenehm von sich geben. Will man
ber zum andern haben, daß er vergiere,
man in ein Fäßlein, darinnen Most zu
hren anfängt, etwas weniger Loffel-
t-Blätter legen. Dieser Wein wird zwar
so wohl geschmack als der erste, aber wi-
e scharbockische Kranckheiten sehr kräf-
en.

Lösen sagt man von dem Wildpret, wenn es
erleichtert. Z. E. der Hirsch hat gelöset,
das ist, seine Nothdurfft gethan. Dahe
auch die

Lösung oder das Gelooß, ein Jäger-Ter
minus, und heisset so viel, als der Koth oder Mi
wilder Thiere. Aus solchen pflegen die Jäge
sowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen
Die Losung eines Bären siehet meistentheils
wie ein von Ameisen zusammen gedruckter Bal
len aus, weil er die Ameisen überall hervor su
chet und gleichsam an stat einer Würtze genie
set. Die Losung eines Hirsches zur Hirsch
Feist-Zeit im Sommer ist flach und breit, als ei
zwey Groschen Stücke; hänget schleimigt a
einander, wie eine Wein-Traube. Je feister de
Hirsch, ie schleimigter ist seine Losung, und glän
zet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber i
sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter
des Wildes Losung aber ist kleiner und am En
de spitzig; verzettelt solches, als einen zerrisse
nen Rosen-Krantz, und lässet die Lorbeern zer
streuet hin und her fallen, wie die Ziegen; un
was das Wildpret gutes und böses, verdaulich
und unverdauliches genossen, und im Mage
und Wanst gehabt, wird man finden. Doch i
die Tages-Losung besser verdauet, als die Nacht
Losung. Die Losung eines wilden Schweins
wenn es in der Feiste- und Mast-Zeit, ist schlei
mig beysammen, und vom starcken Geruch, im
Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffe
gedrungen; der Bachen Losung ist fleck
weise, iedoch auch unterschiedlich. Die Losung
des Hasen ist klein, trocken und eckigt, de
Hasin Losung aber grösser, runder und feuch
ter; wie denn auch die Losung des Wolffes
härter und trockner ist, als der Wolffin. De
Fuchs leget vor die Röhre eines Dachsen i
dessen Abwesenheit seine Losung, und verur
sachet damit, daß der Dachs, sobald er den Ge
stanck vermercket, seine Wohnung verlässet
welche darauf von dem Fuchs bezogen wird
Die Biber- und Fisch-Otter werffen ihre Lo
sung, so meistentheils von Krebs-Schalen und
Fisch Schuppen bestehet, gemeiniglich auf die
Steine. Die Losung des Baum-Marders
giebt einen angenehmen Bisam-Geruch von
sich.

Löwe, ist dasjenige reissende Thier, welches
sowohl an dem Majestätischen Ansehen, als an
Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen
etwas nachgiebet, daher man es auch vor den
König aller vierfüßigen wilden Bestien achtet,
wird aber nur am allermeisten in Africa und
Asia erzeuget, und von diesen Orten erst zu uns
gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an
grossen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern
Wirtschafft mit diesen Thieren treiben, wol
len wir hier einige Anmerckungen machen, die
sonst eigentlich keinen sonderlichen Nutzen bey
uns haben, und mehr zur Curiosität dienen,
davon man in *Aldrovandi*, *Gesneri*, *Franeii*,
und endlich in Märckleins Thier-Büchern
mehr finden kan. Ein Löwe ist mäßiger Grös
se, hat einen dicken breiten Kopff, der an ei
nem dicken Halse sitzet, welcher von einer lan
gen zottichten Krause bedecket wird, die noch
über seiner schönen breiten Brust herab han
get

ner Schuh ist heute nicht mehr denen Lieuten-
ants zu finden. Ehen Anno 1) stehen die Fen-
ster hoch, 2) stehen die Fenster weit von einan-
der. Die Thür steht zwischen denen Fenstern.
Die Thür steht nahe bey denen Fenstern. Das
gewölbte Fenster haben, werden hinein ge-
brochen. Die Fenster haben, werden ver-
mauret. Die Fenster sind nicht hoch genug, sind
zu niedrig. Die Fenster sind zu schmahl. Die
Fenster sind zu breit. Die Fenster sind zu hoch.
Die Fenster sind zu niedrig. Die Fenster sind
zu schmahl. Die Fenster sind zu breit. Die
Fenster sind zu weit von einander. Die Fenster
stehen zu nahe bey einander. Die Fenster sind
gemahlet, oder mit Farbe angestrichen. Die
Fenster sind mit Fenster-Laden versehen. Die
Fenster sind mit Fenster-Rahmen versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Bretern versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Gittern versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Kreutzen versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Stangen versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Riegeln versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Schlössern ver-
sehen. Die Fenster sind mit Fenster-Schlüssen
versehen. Die Fenster sind mit Fenster-Ban-
den versehen. Die Fenster sind mit Fenster-
Scheiben versehen. Die Fenster sind mit Fen-
ster-Glase versehen. Die Fenster sind mit Fen-
ster-Blumen versehen. Die Fenster sind mit
Fenster-Vorhängen versehen. Die Fenster sind
mit Fenster-Rollen versehen. Die Fenster sind
mit Fenster-Bänken versehen. Die Fenster sind
mit Fenster-Brüstungen versehen. Die Fenster
sind mit Fenster-Pfeilern versehen. Die Fen-
ster sind mit Fenster-Nischen versehen. Die
Fenster sind mit Fenster-Gesimsen versehen.
Die Fenster sind mit Fenster-Stöcken

frau gehet, gegraben worden, einem
chen oder Vieh, so Flecken in den Augen
an den Hals gehencket wird, dieselben ver-
n soll. Von solcher Krafft und Wirckung
ieses Kraut auch den Nahmen Fell-Riß
mmen.

he, heist ein Unfall, welcher der Gersten
uch Waitzen-Schrappe von allzutrocke-
Witterung begegnet, indem die Safft-
gen derer Blätter verschrumpeln und
afft zu stocken anfänget, solchergestalt
ieselben rothgelbigt werden. Denn da
an: die Lohe hat hinein geschlagen, weil
uch die rothgelben obersten Spitzen einer
Flamme, ebenfalls die Lohe nennet,
wenn selbige in ein siedendes Wasser
en, solches aber räuchericht machen, so
man auch: die Lohe habe hinein ge-
en.

he, heisset man die von Eichen, Fichten
Circken-Bäumen geschälte, und auf denen
innten Lohe-Mühlen zu Pulver ge-
ffte Rinden, welche von denen Lederern
othgerbern zu ihrer Häute Gare gebrau-
achgehends aber, wenn man sie zwey oder
ahre verliegen lassen, zu einer noch ziem-
ten Feld- und Garten-Düngung oder
risch weg zu Lohe-Ballen oder Lohe-
n, und diese, wenn sie an der Lufft genug-
usgetrocknet, zur Feurung angewendet
n.

he-Eiche, ist eine Roth-Eiche, welche
uch die Hasel-Eiche nennet, die an Ei-
rüchten am ärmsten, dagegen aber viel
epffel, so doch hier zu Lande nicht viel
, und die Loh, wovon im vorigen Arti-
handelt, als einen Nutzen giebt. Es
ber die Schale zur Lohe keinesweges von
den und zum umschlagen noch nicht ge-
ten oder gleichen und schönwüchsichten,
n von unartigen und zum Scheidten
uchenden Eichen genommen, abgeschä-
Bündlein gebunden und verkauffet wer-
venn man nicht seinen Wald durch Loh-
n ruiniren will. Siehe von der Hasel-
das Wort Eiche.

oe-Fincke, suche Blut-Fincke.

hn, wird diejenige Bezahlung genennet,
der empfähet, so ein gewisses Gewerbe
Arbeit, zu eines andern Dienst und Nutz
tet hat. Es lässet sich solcher theils nach
it, theils nach der Arbeit eintheilen, in
wercker-Lohn, Tage-Lohn und Gesinde-
dieses letzte heisset auch Mieth-Lohn,
t vom Mieth-Gelde, welcher Artickel
sehen, unterschieden. Im Artickel vom
de-Lohn aber wird von jenem gehandelt.
un aber die Arbeit und die darbey ange-
e Bemühung, wie auch die Zeit ungleich
chieden, also wird auch die Belohnung
bald erhöhet, bald verringert, zuweilen
derselbe und sonderlich der Handwer-
hn, auch wohl bey theurem Einkauff der
alien zu steigen; daß aber Gewissenlose
sich dessen nicht übernehmen dürffen, und
mehr fordern können, als sie verdienen, so
wird in einer wohl eingerichteten Policey, mei-
stentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorge-
schrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit
zu belohnen. Nur wäre zu wünschen, daß man
sich an denen meisten Orten nicht einbildete,
als sey es genug, eine beständige Taxe in de-
nen Gesetzen von Arbeiter Handwercker-Bo-
then-Fuhr- und Gesinde-Lohn vorzuschreiben.
Denn dergleichen Taxen immer zu halten,
vergönnen die Umstände derer Herren und
Arbeiter und Zeiten, sonderlich aber bey de-
nen letzten, der steigende und fallende Preis
der Nothdurfft des Lebens derjenigen, wel-
che arbeiten und dienen, nicht; solcher Ge-
stalt aber gehöret dieses vielmehr unter die
Special-Policey-Anstalten, welche nach all-
gemeinen Sätzen in denen Policey-Gesetzen
an iedem Ort, in iedem Kreise, Gerichte ꝛc.
und nach allen Umständen von halben zu
halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der
Dienste machen, nachdem man aus allen
Ständen die Verständigsten sowohl von de-
nen die Arbeit brauchen, als Arbeit thun,
dabey vernommen und gehöret hat, hiernächst
aber weder denen Herren noch Arbeitern ver-
stattet, diese Taxe zu überschreiten, wohl aber
durch Verträge in besondern Fällen sich auf
was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in
warmen Ländern wild wächset bey uns aber, um
seines schönen und immer grünen Laubes wil-
len, in denen Gärten unter den Schirm-Ge-
wächsen gehalten wird: Davon sind nachfol-
gende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum, hat länglichte spi-
tzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter,
eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl et-
was bittern Würtz-Geschmacks, bringet weiß-
länglichte Blüten, und nach denenselben eine
länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist,
nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung ge-
langet, schwartz wird, und den Nahmen Lor-
beer führet; iedoch bey uns schwerlich zur
Reiffe gedeihet. Diese Beere sind bitter von
Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel
bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch
sind, entweder durch Pressen oder durch Ko-
chen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insge-
mein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere
dienen wider alle von Kälte entstehende Kranck-
heiten, stärcken das Hirn und die Nerven,
trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffun-
gen der Leber, des Miltzes, der Mutter ꝛc. trei-
ben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und
Grieß, und widerstehen dem Gifft und der
Pestilentz. Die Blätter, welche fast von glei-
cher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Sal-
be, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß
darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, die-
nen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche,
und mit Gersten-Mehl wider hitzige Ge-
schwulsten. In Wein gesotten und davon ge-
truncken, vertreiben sie die Wassersucht und

kalt

kalte Fieber. Das Oel wird nicht nur bey denen Menſchen zu den Gebrechen der Nerven des Ober- und Unter-Bauchs und der Nieren, wider das Sauſen und Klingen der Ohren, zu denen vom Schlage gelähmten Gliedern, und wider die Hüft-Schmertzen ꝛc. ſondern auch bey Pferden und Vieh ſtarck gebrauchet, wiewohl das deſtillirte Oel eine viel kräfftigere Wirckung hat. Wenn das Lor Oel oder Lorbeer-Oel gerecht, muß es gelbgrün, etwas körnig, dick, hart und wohlriechend ſeyn. In der Küche werden die Lorbeeren wie der gantze Ingber, mit dem Fleiſch gekocht, um demſelben und der Brühe einen angenehmen Geſchmack zu geben, die Blätter aber nicht nur an Fleiſch und Fiſche zu gewürtzten Brühen, in die Wildprets-Paſteten und vielen andern Speiſen gebraucht, ſondern auch die Trachten auf denen Schüſſel Rändern damit garniret. Die Alten haben zu gewiſſer Zeit die Blätter ins Feuer geworffen; hat es ſehr gekniſtert, haben ſie eine gute Erndte, wo aber nicht, eine Theurung vermuthet. Der

Breitblätterichte Lorbeer-Baum, iſt dem erſtbeſchriebenen Lorbeer-Baum in allen gleich, nur daß er groſſere, rundere und lichtere Blätter hat. Er bringt ſeine weiſſe Blumen, ſo einen ſtarcken Geruch von ſich geben, und nach ſolchen die ordentliche Lorbeer-Frucht. Dieſe Bäume werden vermehret, theils durch ihre Frucht, welche, wenn ſie annoch friſch iſt, in das Erdreich geſtecket wird, oder aber um ein merckliches geſchwinder durch die aus der Wurtzel hervortreibende Brut, und zwar im Mertzen oder April, als in welchem der Safft aus der Wurtzel in die Stämme der Bäume wieder hervor quillet, doch müſſen ſolche Reben- oder Brut-Schößlinge, wenn ſie zum Verſetzen taugen ſollen, ſchon eines Daumens dicke ſeyn, und wenigſtens vier Finger tieff in eine ziemlich fette Erde geſetzet werden: Denn obſchon die Lorbeer-Bäume allenthalben leicht ausſchlagen, ſtehet ihnen dieſelbe doch am beſten an, und weil ſie die Kälte nicht vertragen können, ſetzet man ſie mit denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen zugleich zeitlich in das Gewächs-Haus oder in die Winterung, und um deſto leichter hin und her gebracht zu werden, in groſſe mit eiſernen Reifen verſehene runde eichene Kübel, oder dergleichen viereckiote Käſten. Sie wollen den Sommer über öffters fleißig begoſſen ſeyn, und leiden das Gärten-Meſſer nicht gerne, verderben auch leichte davon, woferne der Schnitt nicht alſobald mit Baum-Wachs verſtrichen wird. Man kan ſie ungemein ſchön in Cronen, Pyramiden, und andere Figuren ziehen, und werden dergleichen gefunden, die zwantzig, bis vier und zwantzig und mehr Fuß hoch ſind. Der **wilde Lorbeer-Baum**, hat in der Jugend breite rundlichte Blätter, welche bey zunehmendem Alter ſchmäler werden, und ſich ie länger ie mehr zuſpitzen. Auf der rechten Seiten ſind ſeine Blätter alle glatt, auf der andern Seiten aber haben ſie gemeiniglich etwas raubes, wo ſich die Adern anfangen. Dieſer Baum wird durch ſeine häuffig treibende Rä[ben] vermehret. Der

Americaniſche Lorbeer-Baum, [iſt] len Lorbeer-Bäumen der ſtärckſte [an] und Aeſten. Seine Blätter ſind [viel] groß als der andern. Er kommt [mit] Blüte, welche weiß und Traubenw[eiſe] men hängt, treibet aber keine Brut [wie] hero durch Anhängung der Spalt-[Ze] mehret, im Sommer fleißig begoſſen Winters an einem warmen Orte [im] Hauſe verwahret werden. Er iſt [ſehr] rar, und anfänglich, wiewohl irrig [für] neel- oder Zimmet-Rinden-Baum [ge] worden. Der

Alexandriniſche Lorbeer-Baum, holdſeliges Gewächſe, welches einen Stengel treibt, und länglichte, dicke Adern durchlauffene und ſpitzige [Blätter] die von einer ſchönen grünen Farbe, Lorbeer-Blättern gleich, als woher Gewächſe ſeinen Nahmen bekommen, kleiner ſind. Aus der Mitten dieſer kommt ein anderes kleines Blat [mit] Geſtalt, wie ein Zünglein hervor. [Die] welche ſehr klein, und wie Schell[en] ſind, hängen an kleinen Stielen, [und] unter erſtgedachten kleinen Blä[ttern] Zünglein heraus. Nach denen Beere, in Gröſſe der Kicher-Erbſen, weich, und wenn ſie reiff ſind, roth, ein oder zwey Horn-harte Saamen gen. Den Nahmen des Alexandri[ni]ſchen beer-Baumes führet er daher, weil dem ſehr viel um Alexandria [wach]ſen ſolle. Dieſes Gewächſe wird von geſchnittenen und eingelegten Z[weigen] mehret. Der

Lorbeer-Kirſch-Baum oder **Kir[ſch]beer-Baum**, iſt ein angenehm [und] Bäumlein, deſſen Blätter denen L[or]vielmehr Citronen-Blättern gleich Rande zerkerbt, glatt, grün glänz[end] nes etwas bittern zuſammenzi[e]ſchmacks ſind. Seine Blüte iſt [ſtar]rich, weiß und ohne Geruch. [Die] gende Frucht gleichet einer Kir[ſche] ein länglichter bitterer Saamen in [ei]oval-runden, dünnen und mürben [Ker]get. Er behält ſeine grünen Blä[tter] und Sommer blühet im Junio und die Brut und Schößlinge fortzubr[in]wohl mit angehängten Spalt-Zeu[gen] ret und weiter fortcopflantzt werden. Blätter in friſcher Milch gekocht, [und] ben einen angenehmen Geſchmack, ſoll aber die Colic verurſachen, [wel]kung iedoch da man eines andern billig gezweiffelt wird. Die [Blät]ver zerrieben, verurſachen ein [Ju]cken.

Lorbee-Kraut, ſuche Kel[ler]

Lorbeer-Roſe, ſiehe Ole[ander]

Lor-Oel, wird insgemein [das] genennet, deſſen bereits unter [dem] beer-Baum Erwehnung geſchi[eht]

ort, ist ein kleines Gewichte, und der zwey
dreyßigste Theil eines gemeinen Pfundes,
wieder in vier Qvintlein verkleinert; zwey
machen eine Unße, und vier und zwantzig
ein Pfund Apothecker-Gewichte.

otterie, ist eine Art der Glücks-Spiele, die
Looß oder Lot, wie es Holländisch heißt, an-
nen, indem dasselbe entscheidet, ob einer
seinem Einsatz mehr oder nichts gewinne,
den Einsatz darzu verliere. Solcherge-
liegt ein Vertrag des Spiels zum Grunde,
le entweder eins werden, eine Sache, so
urch zusammen geschossenes Geld gekaufft,
das Looß einem oder etlichen unter sich
ignen, oder aber, da viele fehlende und
nde Loose in einen Kasten oder Glücks-
geworffen, alle Loose gegen ein gewisses
verkaufft, davon die Kosten und anderer
heil vor den Lotterie-Herrn abgezogen, und
die Fehler, so man Nieten nennet, gewon-
das übrige nach verschiedenen grossen und
en Loosen, so da Treffer heissen, unter die
fer nach dem Loose denenjenigen zugeeig-
verden, dessen Nummer und ein Treffer
mmen heraus kommt. Diese Beschrei-
ist genug allhier, überhaupt davon einen
iff zu machen. Denn die Einrichtung
ist in vieler Absicht verschieden, welches
hierher nicht eigentlich, sondern in
Stadt-wirtschafftlichen Geschäffte, sonder-
um Handel und Geld-Verkehr, ja unter
ussерordentlichen Mittel eines Staats
einer Stadt, Commun, Kirche, Wayssen-
es, Montis pietatis ꝛc. gehöret, von Aus-
Inländischen ohne Beschwerde des Lan-
der derer Glieder einer Commun auf ein-
eine grosse Summe Geld zu wichtigen
zaben zu erlangen, davon z. E. der Staat
ziemlichen Theil durch die Hoffnung de-
täuffer, um mit wenigen viel zu gewinnen,
uttelst des Abzugs vor allerhand Mühe,
uo, Kosten, ingleichen durch die Ersparung
Interessen ꝛc. ziehet. Das übrige aber
nach guter Gelegenheit derer dazu gewid-
n öffentlichen und nach und nach erst ein-
nden Einkünffte bezahlet. Es ist also die-
eranstaltung einer Lotterie entweder eine
tliche oder privat-Anstalt. Sie ist ent-
r billig oder gewinnsüchtig und dergleі-
Es haben viele dagegen und viele da-
geschrieben. Der Herr Cantzler von Lu-
g sel. gehöret unter die ersten, Marper-
unter die letzten. Man kan das Philoso-
he Lexicon davon nachschlagen. Ein Wirt
sich dabey in acht nehmen, daß er nicht
ermerckt durch dieses öffentliche Spie-
der Nationen in eine sündliche und
hrliche Spielsucht verfällt.

otus, ist ein Kraut, so bey uns in den Gär-
unter den zaserigen Sommer-Gewächsen
ulten wird, und ist der Lybische mit runden
imen, oder der rothblühende mit eckigten
hoten, oder der fünffblätterige mit Blasen.

Tage bekommen und wieder verlieren soll. I
der Schweitz wird es Schabzieger-Kraut ge
nennet, und ein sonderlicher Käse damit berei
tet. Es wird auch noch ein anderer Unter
schied unter dem Lotus gemacht, und der erst
Garten-Lotus genennet, der lange hohl
Stengel, viele Zweiglein, Blätter, so gleich den
Klee drey und drey beysammen stehen, uni
bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat
Der andere heisset der wilde Lotus, welche
häuffig in Lybien wachsen und einen hohe
Stengel mit vielen Zweigen haben soll, de
aber bey uns nicht bekannt. Der wild
Lotus, so bey uns wächset, ist fünffblätterig
und wird in den glatten und rauhen unterschie
den. Der dritte wird der Egyptische Lotu
genennet, welcher in Egypten auf denen Fel
dern wächset, die der Nilus überschwemmet
eine kleine weisse Blume wie eine Lilie hat, di
mit Aufgang der Sonnen sich öffnet, mit den
Untergehen wieder zuschliesset, und einen Kop
bedecket, der wie ein Mahn-Kopff aussiehet
und einen Saamen enthält, so dem Hirse
gleichet. Auf die Nacht neiget sich die Blu
me in das Wasser, und kommt mit dem Son
nenschein wieder hervor. Die Wurtzel i
rundknollig, auswendig schwartz, inwendig weiß
Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißi
gesammlet, der Saame getrocknet, und eine Ar
Brots daraus gemacht.

Lotus-Baum, Jürgel-Baum, ist ein Baum
welcher in Syrien und Africa, auch an einige
Orten in Italien und Franckreich gefunden
bey uns aber in den Gärten gezogen wird. E
wird ziemlich starck, bekommt viele Aeste, un
ist mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde b
deckt. Seine Blätter sind fast wie die Rüstern
Blätter anzusehen, aber länger und spitzige
oben grün und unten weißlicht, rauh und a
Rande gekerbt. Seine Blüthen bestehen au
fünff Rosen-formig zusammen gesetzten Blä
tern, denen runde Beere an langen Stielen, w
kleine Kirschen folgen, welche anfänglich grü
sind, hernach gelb, ferner roth und endli
schwartz werden. Dieselben haben einen süsse
und lieblichen Geschmack, und so wohl al
Blätter eine zusammenziehende und stopffend
Krafft. Dahero sie auch in allerhand Bauch
und Blut-Flüssen nützlich zu gebrauchen sin
Der aus der Frucht gepreßte Wein ist sehr sü
und angenehm zu trincken; wiewohl solcher
unsern Landen, da die Früchte nicht reiff we
den, nicht zu bekommen ist. Das Holtz ist dau
hafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöte
Schalmeyen und dergleichen gemacht.
wird aus seinem Saamen, den man aus d
mittägigen Ländern zu uns bringt, und im Ap
oder Majo in einen mit guter Erde gefüllt
Topff stecket, fortgepflantzet. Wenn er einma
groß ist, kan er die Kälte wohl vertragen, ab
so lang er noch schwach ist, muß er beygeset
werden.

Louve, suche Rosser-Garn.

Lucha, ist ein wildes reissendes Thier, gröi

tern auf die Bäume, und sonsten in vielen Stücken hat, aber kleiner als ein Tieger, hat einen gelinden licht-gelben Balg mit röthlichten Flecken gesprenget, einen weissen Bauch, einen Bart von weissen harten Haaren ums Maul, wie eine Katze, und ein starckes Gebiß. Seine Ohren sind dreyeckigt, auswendig mit schwärtzlichen Haaren bewachsen, die Klauen, deren es an den Vörder-Läufften fünff, an den Hinter-Läufften aber nur vier hat, scharff, krumm und spitzig, welche er auffer im Fangen und Klettern meistens eingezogen hat. Der Schwantz ist kurtz, gleich dicke, am Ende schwartz, und kan von dem Luchsen krum getragen werden. Er hat unter allen Thieren das schärffste Gesicht, und wenn er aus dem Finstern siehet, sehen seine Augen gantz feurig. Seine Spur ist als einer Katze, und die Grösse als eines Jagd-Hundes. Die Luchsin ist kleiner als der Luchs, und nicht so schön als derselbe, wiewohl es in denen steinfelsigten Gebirgen eine weit schönere und spieglichtere Art von Luchsen giebt, als die in denen ebenen grossen Wäldern wohnen. Sie halten sich auffer solchen Wildnissen sonsten nirgends auf, dahero es auch kommt, daß er nur in denen grossen Gebirgen und hohen Wäldern, wiewohl auch ziemlich selten gefangen wird. Ihre Rantz- oder Brunfft-Zeit ist im Februario, und träget alsdenn die Luchsin gleich einer Katze auf neun Wochen, welche hierauf ihre Jungen, und zwar mehrentheils drey, selten viere, im Monat May zwischen Ostern und Pfingsten in Felsen, Höhlen und Klippen setzet. Die Jungen sind anfangs weiß, und neun Tage blind, werden aber im Wachsen bald gelber, und bleiben die Männlein allezeit weisser als die Weiblein. Die Alte ziehet ihre Jungen mit ihrer Milch auf so lange, bis sie sich selbsten mit Schnecken, Froschen und dergleichen Ungeziefer ätzen und ernähren können. Sie bringet ihnen zu Zeiten einen grossen Vogel oder jungen Hasen, und wenn sie grösser worden, ein junges Reh oder Wild-Kalb, welches sie, wenn die Jungen herzu springen, loslassen, damit sie es würgen und desto begieriger werden, selbst nachzuschleichen und auf den Raub loszugehen. Wenn sie erwachsen, kriechen sie auf einen Baum, setzen sich auf einen Ast, und passen auf, wo das Wildpret wechselt, und so eines vorbey gehet, springen sie ihme geschwind auf den Rücken, halten sich feste mit ihren Klauen, beissen es in das Genicke, würgen solches so lange, und saugen das Blut aus, das Thier lauffe, wie es wolle, bis es umfället. Ein Hirsch kan den Luchs nicht leichte abstreiffen, weil das Geweyh, dahinter er sitzet, denselben vor dem Abstreiffen der Aeste und Sträucher im Wege. Hingegen wird selbiger noch eher von dem Thiere, am besten aber von den wilden Schweinen, wenn sie mit grosser Ungestümigkeit durch die dicken Sträucher fahren, abgestrichen. Weil aber die Schäden oder die Wunden dem Wildpret von oben einwärts gehen, so heilen sie schwerlich, sonderlich in der Wärme des Sommers. Er fängt seinen Riß insgemein am besten Wildpret, als am Zimmel, Keulen oder im Dünnen an, doch thut er daran nicht so viel Schaden als ein Wolff, [illegible] auch nicht über ein oder zweymahl [illegible] die erste Nacht, und ist ihm dahero [illegible] sen beym Risse nicht sowohl, wie [illegible] beyzukommen, weshalber er auch [illegible] cher als jener gehalten wird, weil er [illegible] schen Fraß haben muß; iedoch ist [illegible] (weil er, wenn er sich einmahl [illegible] und fester als der Wolff hält) auch [illegible] sen, das ist, zu umziehen, und wird mit [illegible] nen Zeuge gleich jenem, gemeiniglich [illegible] Es formiret derselbe seinen Tritt [illegible] Katzen, nur daß er ungleich grösser [illegible] zen-Tritt ist, fast wie eine Wolffs-Spur [illegible] tet auch so weit weg, er schreitet [illegible] curat wie ein Wolff, und sind in [illegible] wenn er bey wenigem Schnee die [illegible] trit, in iedem Tritte die vördere [illegible] beyden mittern Klauen iedesmahl [illegible] kleiner als die inwendige. Sonsten [illegible] nige erfahrne Weyd-Leute behaupten [illegible] zweyerley Arten der Luchsen oder [illegible] zen-Luchse und Kälber-Luchse. [illegible] zen-Luchse sollen meistens in Stein- [illegible] hohen Klippen und Gebirgen sich [illegible] ren Balg von weichen, gelinden, [illegible] Haaren, mit rothen Flecken und weiß- [illegible] die Luchse selbsten aber niedriger und [illegible] kurtz und dicke seyn. Die Kälber-Luchse [illegible] gegen, welche in grossen ebenen Wäldern, [illegible] keine Gebirge sind, sich aufhielten, [illegible] so schöne Farbe, auch nicht so viel Haare [illegible] hätten auch, gleich denen selben, [illegible] mit hohen spitzigen Ohren, sehen [illegible] gefallene Kälber, falbicht, Ziegel-roth [illegible] sen Flecken, geschlanck und hochbeinicht [illegible] Klauen, sonderlich die ihnen, weil sie [illegible] abgezwicket werden, sind in der Arzney- [illegible] len Sachen dienlich: Wenn die Leute [illegible] Aug-Stall haben, oder Felle über [illegible] bekommen, werden sie mit grossem Ernst [illegible] mit gerissen. Man pflegt sie auch in [illegible] Gold einzufassen, und für den Krampf [illegible] ken; die gröste Klaue auf dem [illegible] ten Fuß soll auch für die fallende [illegible] fen. Sein Balg wird in unsern [illegible] eines von denen schönsten und theu- [illegible] tern gehalten.

Luchs-Stein oder Schoß-Stein, [illegible] Stein Fingers-dicke und lang, [illegible] Pfeil spitzig zu und hat von der [illegible] einen Spalt, ist hart und bleyerner [illegible] Metall-Schaum überzogen. Sonsten [illegible] man vielerley Arten an Farben, [illegible] sichtig und so fort.

Luder, heißt zwar sonsten insgemein [illegible] storbene Aas vom Vieh; bey der Jagd [illegible] wird insonderheit dasjenige darunter [illegible] den, womit ein wildes reissendes Thier [illegible] gelocket wird, damit es desto bälder [illegible] mer gefangen oder geschossen werde. [illegible] hiervon entspringet das Wort

Ludern, welches so viel heißt als [illegible] starck-riechendes an einen gewissen [illegible] ein wildes Thier damit anzulocken [illegible] gen. Also wird der Wolff durch [illegible]

n Pferdes, der Fuchs durch weisses in eins-Fett geröstetes Brot, oder durch ei- ebratenen Häring ꝛc. geludert. Ludern auch insonderheit bey der Falckneren ei- falcken mit Werffung des Vorloses oder Spiels, so von einigen Luder genannt oder durch Schwingung eines Handschu- sich locken. Ludern heißt endlich über- ein wüstes, säuisches, liederliches und tiges Leben führen, dadurch man sein und seine Gesundheit verschwendet, ver- und verludert.

er-Platz, ist eine Grube auf einem Hü- o man die Füchse oder Wölffe mit Luder oder ludert, und sie allda todt schiesset.

t, ist ein leichter, dünner, flüßiger und ichtiger Cörper, welcher die aus Erde und r bestehende Erd-Kugel, so wie das Was- Erde umgiebet, und allen Raum, der von Cörpern verlassen wird, erfüllet, auch in lebendigen Cörpern den Odem erhält, n denen alten Naturkündigern unter ih- Elemente gezählet worden. Jedoch die eisen begreifen auch öffters darunter inliches, sondern unsichtbares Zeug, so entlich das Element der Lufft nennen, liches von der cörperlichen Lufft, wovon athmosphære oder der Lufft-Kreis, der de umgiebet und mit vielen irdischen n und Dünsten vermischet ist, unterschie- Die Lufft ist eines von denen nothwen- und unentbehrlichen Stücken, so zur Er- g der Gesundheit dienen, überdem ie Sache, in so ferne man dadurch unsere Lufft verstehet, um deren Eigenschaff- irckungen und Veränderungen sich ein und Stadt-Wirt in Ansehung seiner afftlichen Geschäffte und ihrer Objecte rgfältig bekümmern, sie untersuchen urtheilen muß. Dazu gehören nicht ncherley Erfahrungen, Anmerckungen wohl künstliche als gemeine Versuche, auch viele allgemeinen und schon aus- ten Sätze in der Natur-Lehre. Denn t verhält sich verschieden zur Erde, zu Pflantzen, Blättern, Blüten, Früchten, n, Kräutern, Blumen, zum Vieh und cherley Waaren, Werckzeugen natür- nd zubereiteten, flüßigen und festen n, sonderlich aber zum Fleisch, Obst, Bier und Wein. Ja das meiste, was n Wetter, dessen Veränderungen, Zu- nd Wirckungen in der Wirtschafft wis- ß, kommt auf die Erkänntniß der Lufft iberdis alles aber hat sie ein ganz be- s Verhältniß zu unserm Cörper. Es u wünschen, daß man eine Physico- mische Untersuchung der Lufft hätte. ie gemeinen Natur-Lehren und Versuche lehrten mit der Lufft sind allzu specu- und entfernet von denen nützlichen dieser wichtigen Sache in der Wirt- Daher solche sonderlich ein ungelehr- s-Wirt nicht recht oder gar nicht ver- nd nutzen kan. Hier kan nichts mehr as von denen allergemeinsten und aller- nöthigsten Anmerckungen berühret werden Z. E. gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen, wenn sie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünste, und hell ohne Nebel ist; wenn sie ohne Sturm-Wind, mehr von Nord-Ost- und Ost- als von Süd-Winden bewehet wird, sonderlich, wenn sie von frischen Gebirgen und Wäldern, nicht von Morästen und schlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünstige Lufft von dem Sonnenschein kan durchläutert und gereiniget, und die schädliche Nebel und Dünste verzehret werden; dahero auch die Zimmer, so gegen Osten und und Nord-Osten stehen, die allergesündesten, hingegen die Gemächer, so gegen Moräste, Misthauffen, oder enge finstere Schlippen und Gäßlein gehen, zu meiden, oder doch die Fenster nicht leichte zu eröffnen sind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kömmt. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieser in die Kälte gehen, massen der Natur eine jählinge Veränderung der Lufft sehr nachtheilig ist. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich schön Wetter an. Wenn die Lufft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es Nord- oder Mitternachts-Wind. Wenn die Dinge, die man in der Ferne siehet, grösser und dicker als sonst gewöhnlich erscheinen, und das Gesichte gleichwohl daran keine Ursache ist, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Getöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schiessen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, so ist eine solche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn sich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind sich nach einem andern Orte wendet, so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn. Wenn die Lufft meist überall röthlicht ist, doch ohne dicke Wolcken, so drohet sie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken, und wenig Frost, verursachet allermeist im Anfang des Frühlings und Herbstes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden anhebet, ist ein Zeichen, daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klar Wetter verändern wird, ob schon gegen Mittag zu Wolcken stehen. Die Lufft ist schwerer, so es hell Wetter ist, leichter aber, so es dunckel und neblicht, auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen ist. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwere und Leichte der Lufft durch die sogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derselben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforschen; von welchen allen an gehörigem Orte ein mehrers.

Lexikon, Neues, ist ein neuerer Schulterm, mit einem tradirten Namen Ernst, das heißt Lexikon, Wörterbuch, Wortregister, Wortbuch, Wortschatz, Wortkammer, Wortkasten, Wortkorb, Wortkram, Wortkrämerei, Wortkrämerladen, Wortkrämerstube, Wortkrämerwinkel, Wortkrämerzimmer, Wortkrämerzunft, Wortkrämerzunftstube, Wortkrämerzunftwinkel, Wortkrämerzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzimmer, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunft, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftstube, Wortkrämerzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftzunftwinkel, Wortkrämerzunft

Aehre von einer besondern Figur: sie ist in viele Wechsels-weise stehen-heile eingetheilet, deren ieder wieder kleine Aehre zu seyn scheinet; darinnen en sich kleine Körnlein, welche gerin-ls der Roggen, einer röthlichten Farbe, mit Mehl gefüllet sind. Seine Wur-ind zasericht. Wenn dieses Lulchs oder e viel unter das Getraide kommt, dar-Brot gebacken oder Maltz gemacht, und davon gebrauet wird, so machet sol-Brot und Bier das Hirn schwindelicht den Kopff verwirrt, voll und truncken, , so viel immer möglich, sich davor zu . Hingegen ist er denen Hünern, Ca-en, und sonderlich denen Tauben und hteln gesund, welche davon in kurtzer fett werden, und hat auch in der Artz-einen guten Nutzen, massen der Saa-und das Mehl davon zertheilen, zeiti-und säubern, und in Brey-förmigen chlägen, zu den harten Beulen und Ge-ulsten, Kröpffen, fressenden und faulen äden und kalten Brand, oder, so man sonst verbrennet hätte, trefflich dienen. u man den unter dem Weitzen stehen-Lulch oder Trespe mit der Wurtzel aus-, aus demselben einen Krantz verferti-und solchen um die Obst-Bäume bin-sollen dieselben ihre Früchte nicht un-abfallen lassen, sondern bis zur rechten behalten.

Lunge, ist ein Theil des Eingeweides, cher die Höhle der Brust beynahe alleine llet, und im übrigen zum Athemholen iet. Ihr Wesen ist zart und gantz schwam-aufgeblasen, daher sie gar leichte und ne, und von vierfüßigen Thieren, von chen man sie zu speisen gewohnt, auch hte zu verdauen, und obwohl die Nah-g, die sie giebt, etwas kalt und feucht-ist sie doch so gar böse nicht. Am ge-hnlichsten wird die Kalbs-Lunge zuvor-st gehäutelt und in Stücken zerschnitten, Wasser und Saltz zum Feuer gesetzet, denn entweder heraus genommen, und nn sie verkühlet, in kleinere Stücken ge-nitten, in Fleisch-Brühe vollend gar ge-ht, mit grüner Petersilie, mit Zwiebeln d dergleichen zubereitet, oder gantz und klein gehackt, und nebst daran gebrann-n Mehl und zugegossener Fleisch-Brühe einem Mus gemacht; das gehörige Ge-irtze ist Jngber, Pfeffer und Saltz. Die chweins-Lungen pfleget man, nachdem sie ener massen mit der Leber, Hertz und Nie-t abgekocht und verkühlet, zu hacken, und die bekannte Würste zu stossen; nicht we-ger werden von denen Rinds-Lebern gute mackhaffte Würste bereitet.

Lungen-Kraut, ist zweyerley. Das fle-igte Lungen-Kraut hat lange, breite, itzige, rauhe Blätter mit weissen Flecken, ren einige aus der Wurtzel hervor kommen, nd auf der Erden liegend bleiben, andere aber an denen Purpur-farbnen rauhen eckig-ten Stengeln heraus wachsen. Die Blu-men sind gestaltet wie die Schlüssel-Blu-men, blau und Purpur-färbig, denen ein schwärtzlichter Saamen folget. Hat eine di-cke, feiste und braune Wurtzel, und wird von etlichen auch Hirsch-Mangold genen-net. Dieses heilsame Kraut wächset zwar wild in Wäldern und schattichten Gebü-schen, wird aber mehrentheils in Gärten un-terhalten, und aus dem Saamen oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Es wird sowohl innerlich als äusserlich, als eines der besten Wund-Kräuter, zu Heilung alter Schäden und Geschwüre gebraucht, es weh-ret der Fäulung, und hat eine sonderliche Krafft, die Gebrechen der Brust und Lun-gen zu curiren, und kan entweder in Wein oder Wasser gesotten, und mit Rosen-Zu-cker vermischt, oder auch gepülvert einge-nommen werden. Man pflegt auch ein Was-ser daraus zu destilliren, welches von gle-cher Krafft und Wirckung ist. Das gemei-ne Lungen-Kraut oder sogenannte

Lungen-Moos, oder Baum-Lungen-Kraut, wächset sowohl an denen Eichen un-dergleichen wilden Bäumen in den gröss-ten Dickigten, als auch an den Steine und Felsen; ist breit, dürr und trocke-oben grün und unten gelb, mit weissen Fl-cken bezeichnet und löchericht, als wäre von den Würmern durchfressen; wird gepü-vert und mit Honig vermischt als ein beso-deres Mittel wider die Lungensucht und a-dere Brust-Kranckheiten eingenommen; stillet die rothe Ruhr und andere Durchbr-che, und wird pulverisirt in frische Wund gestreuet, welches sie bald und sauber zusa-men heilet. Es kommet auch mit unter d Artzneyen wider die Lungen-Gebrechen d Viehes, und wird insonderheit den Scha-fen und Rindvieh zum öfftern mit Saltz v-menget gegeben, solche vor das Faulen i Lungen zu bewahren.

Lungensucht, ist eine Kranckheit, wel-dem Pferde- Rind- Schaaf- und Schwei-Vieh sehr gemein ist. Bey den Pferden ri-ret sie daher, wenn die Lunge mit dic schleimigter Feuchtigkeit, die von dem K herab auf die Lunge fället, überhäufet da denn dieselbe, bey nicht bald erfolgen Hülffe, zu schwären und zu faulen anf-get. Diese Kranckheit erkennet man dab daß ihm der Athem stincket, und wenn dazu anfängt zu husten, so ist es hohe ihme zu helffen: Denn diese Krankh nimmt bald überhand; Derowegen st man Lungen-Kraut, Brunn-Kreß, s-der Wurtzel, Leber-Kraut, Baum-L-Liebstöckel, Haselwurtz, Hirsch-Zung-Beyfuß, Attich und Eichen-Mistel a-wohl mit Wein unter einander, und g-den Safft dem Pferde ein; man mag d-gemeldte Kräuter pülvern, und dem P-de mit dem Futter eingeben. Oder: N-

nehme Saffran, Zimmet-Rinden und Myrrhen in gleichem Gewichte, ſtoſſe alles klein, und vermiſche es unter Wein und Honig, und gieſſe es ein, doch ſoll man vorhero dem Pferde das Maul mit Salpeter, Eſſig, Honig und Waſſer unter einander vermiſcht, reiben und waſchen. Es begiebet ſich auch, daß bisweilen einem Pferd die Lunge verletzt wird, wenn es fället, oder ungebührlicher Weiſe geſprenget wird, oder wenn ihm ſonſt Gewalt geſchiehet, dadurch ihme die Lunge zerriſſen und verkehret wird. Die Merckmahle eines ſolchen Zufalls ſind: Wenn ein Pferd traurig ſtehet, und den Kopff nach derjenigen Seiten hält, da ihme wehe iſt; wenn es nicht huſten will, dieweil es davon Schmertzen empfindet, ingleichen wenn es roth Blut auswirfft, welches von der faulen Lunge nicht zu geſchehen pfleget. Hierwider nehmet Lungen-Kraut, Leber-Blumen, Gerſten, Feigen, groſſe und kleine Roſinen, Oſterlucey, Heidniſch-Wund-Kraut, und Stech-Dorn oder Creutz-Dorn, iedes eine Hand voll, thuts in einen Keſſel, gieſſet guten ſüſſen Wein daran, laſſets wohl ſieden, ſeihet es durch ein Tuch, gieſſet dem Pferde Abends und Morgens einen ziemlichen Becher voll in den Hals, und thut ſolches neun Tage nach einander; man mag dieſen Tranck iederzeit über den dritten Tag wieder aufs neue ſieden, damit man deſſen genug habe. Wenn aber einem Pferde die Lunge ſchwäret, oder es ſonſt einen inwendigen Schaden hat, ſo nehmet Weyhrauch, Schwefel, Hirſch-Zungen, Bibinell-Wurtz, Alant-Wurtz, Salbey, Chriſt-Wurtz, Odermennige und Wegwart-Wurtzel, machet dieſe Stücke zu Pulver, und gebet dem Pferde Abends und Morgens davon, allemahl einen guten Löffel voll auf das Futter bey neun Tagen. Das Rind-Vieh bekömmt dieſe Kranckheit gemeiniglich vom Sauffen, wenn ſie bey dem heiſſen Wetter zu faulen Waſſern kommen, und über Noth und Durſt ſich damit beladen. Darwider dienet der Safft vom Lauch mit weiſſem Wein vermiſchet, und dem Vieh in den Hals gegoſſen; oder man giebet demſelben unter die Siede für zwey Dreyer geſtoſſene Eber-Wurtz, und für zwey Dreyer Lungen-Kraut ein, wollen aber die Kühe das Futter nicht freſſen, ſo muß man ſehen, wie man es ihnen ſonſten einbringet. Man ſoll ihnen auch Terpentin-Spiritum, oder auch Terpentin-Oel in den Kleyen-Tranck mit unterrühren, und es ihnen alſo zu trincken geben, wollen ſie es aber nicht ſauffen, ſo muß man es ihnen mit Gewalt eingieſſen. Das Rind-Vieh für dieſem Ubel zu verwahren, ſoll man demſelben in heiſſer Sommers-Zeit gekochte Lungen-Kraut-Wurtz, Ehren-Preis und geſottene Hirſch-Zungen, oder auch Wermuth unter ihr gewöhnliches Futter mengen. Wenn die Schaafe oder Schweine Lungenſüchtig werden, ſoll man ihnen ein Löchlein in die Ohren ſchneiden, und Chriſt-Wurtzel, Rettich, oder Lunge durchſtecken; wenn aber die Schaf mer in der Lunge haben, ſo Wurm-Mehl aus einem Bir menget es mit Saltz, und giebt es fen zu freſſen.

Luntze, nennen die Jäger von Schwartz-Wildpret das Geſchlinck, Lunge und Leber beſtehet.

Lupinen, ſind die blauen Feig davon der Artickel **Bohnen** nach

Lupp, Käſe-Lupp, ſuche **Laab**.

Lurcke, ſiehe **Lauer**.

Luſt-Garten, heiſſet ein ſolcher welcher mit Hecken, Spalieren, und Bogen-Gängen, Bind-We terren oder Luſt-Stücken, Blum tuen, Fontainen, und andern Luſt als zum Nutzen dienenden D ſetzet iſt. Ein Luſt-Garten ſoll ſolchen Orte angeleget werden, denen ſchädlichen Nord- und O befreyet ſeyn möge; dahero ſo gegen Mitternacht entweder durch bäude, oder durch einen dicken W hohen Berg verſchloſſen ſeyn, d Garten durch die daher kommende ſtürmiſche Winde kein Schaden hingegen muß er die Mittags-S genugſames Waſſer, vermittelſt ein genden Fontainen, Baſſins, Luſ Waſſer-Gräben oder Canäle hab man ſich deſſelben zum nothigen und Sprengen bedienen könne. E an der Wohnung des Haus-Wir damit dieſer des angenehmen Pro ſeinen Gemächern genieſſen könne. wächs- Glas- und Treibe-Häuſer einem gelegenen Ort, ſowohl als Häuſergen, oder Lauber-Hütte bracht, die Spazier-Gänge und gebührender Breite, nach Gelege Gröſſe des Gartens angeleget, die rie in zierlicher Ordnung geſtellet, terren oder Luſt-Stücken auf eine ſichte annehmlich fallende Art, mit Baum und allerley Blumen zierlich zet, und ſonſten der gantze Garten und Wartung dergeſtalt nett geha daß alles darinnen luſtig anzuſeh lich derſelbe in der That ein Luſt genennet zu werden verdiene. D ten, ſo ein Gärtner das gantze J in einem ieglichen Monate verzuri können in dem zu Ende dieſes Le lichen Land- und Haus-Wirtſch lender nachgeſchlagen werden. aber iſt ein Luſt-Garten eben k che für einen Land-Wirt, wo Stand und Reichthum die Koſt digen, oder wegen der Lage Nutzen daraus zu ziehen wäre. D ferdem erfordern Luſt-Gärten

ei

Arbeit und Zeit, bringen aber me-
n.

ſt-Stücke, Parterre, iſt ein freyer
in dem Eingang eines Gartens, oder
dem Wohn-Hauſe, welcher mit Buchs,
ien-Werck oder Raſen bepflantzt und
ſetzt iſt. Man hat deren verſchiedene
. Ein offen Stücke, Parterre de pie-
upées, iſt, deſſen Steige ſo angeleget,
an zwiſchen denen Feldlein allenthal-
ey, und, ohne überzuſchreiten, ein-
usgehen kan. Dieſe Art iſt die älte-
ill aber heut zu Tage, da man neue-
indungen aus Engelland und Franck-
hat, bey vielen Gärtnern nicht mehr
Die Frantzöſiſchen Luſt-Stücke be-
entweder, in purem Laubwerck, Par-
n Broderie, welche, weil ſie aus freyer
müſſen abgezeichnet werden, ſchwer
chen ſind; oder aber in geſchloſſenen
, geſchlungenen Nahmen, Wappen
ndern Figuren, welche beyde Arten
o von den neueſten ſind, und vor die
ſten gehalten werden. Viele Blumen
werden nicht in ſelbigen, wie bey der erſten Art, angetroffen, hingegen giebt ihnen dieſes die ſchönſte Zierde, daß die Züge oder das Laubwerck mit guter Erde, die ledigen Plätze aber mit allerhand Farben-Sand angefüllet ſind, welches nebſt dem mit Buchs-Baum ausgeſetzten Laubwerck ein ſehr ſchönes Anſehen verurſachet. Die Raſen-Stücken, Raſen-Parterren oder Gras-Parterren beſtehen aus unterſchiedlichen Figuren von zierlich ausgeſchnittenem grünen Raſen, die hin und wieder mit Tax-Bäumen, und dem ſogenannten Baume des Lebens, weil ſie ſich in allerley Figuren ſchneiden und ziehen laſſen, beſetzet werden. Ihre Gänge beſchüttet man gleichfalls mit ſchönem Sand von verſchiedener Farbe, und pfleget man dieſe letztere Art heut zu Tage öffters in koſtbaren Luſt-Gärten nicht weit von denen Fontainen und ſpringenden Waſſern anzulegen. Die Engliſche Luſt-Stücken werden aus Raſen und Buchs-Baum unter einander verſetzt, gemachet.

Lutter, ſiehe Brantwein.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google